



Ekim-Kasım-Aralık 2021 Bülten Sayısı | 54

BURSA GIDA bülten

Sağlıklı Gelecek İçin...



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ



İçerikler

DÜNYA GIDA GÜNÜ	3
TAGEM GENEL MÜDÜRÜMÜZ Dr. NEVZAT BİRİŞİK ENSTİTÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ.....	4
ŞENER GIDA İLE İŞBİRLİĞİ SÖZLEŞMESİ YAPILDI.....	5
KAHYAOĞLU SÜT ÜRÜNLERİ İLE İŞBİRLİĞİ SÖZLEŞMESİ YAPILDI.....	6
ENSTİTÜ ARAŞTIRMA KOMİTESİ (EAK) PROJE TOPLANTILARI YAPILDI	7
BUĞDAYIN ATASI SİYEZ BUĞDAYI.....	8
TAGEM PROJELERİNİ YERİNDE İZLEME TOPLANTISI YAPILDI	9
FOODTR 2. ULUSLARARASI TOPLANTISI YAPILDI.....	9
AGRI-FOOD KAPANIŞ KONFERANSI GERÇEKLEŞTİ.....	10
H2020-PRIMA MEDISMART PROJESİ ÇALIŞMALARI DEVAM EDİYOR	11
TÜBİTAK-1005 PROJE BAŞVURUMUZ KABUL EDİLDİ.....	12
HORIZON 2020 PROJEMİZ ÖDÜL ALDI.....	12
BİZDEN HABERLER	13
YERLİ VE MİLLİ NUMUNE TOPLAMA SÜRECİ DEVAM EDİYOR.....	14
DERGİMİZ TÜBİTAK ULAKBİM-TR DİZİNDE.....	14
YETİŞKİNLERLE SAĞLIKLI BESLENME İÇİN BULUŞTUK.....	15
ADAY MEMUR YEMİN TÖRENİ.....	15
DOĞAL TATLANDIRICI: STEVİA (ŞEKER OTU).....	16

DÜNYA GIDA GÜNÜ

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş tarihi olan 16 Ekim, her yıl Dünya Gıda Günü olarak kutlanmaktadır. 2021 yılında Dünya Gıda Günü 41. kez kutlanırken, FAO'nun kuruluşunun 76. yıldönümünün de kutlanacak. 2021 yılında Dünya Gıda Günü için "Attığımız adımlar, geleceğimizdir - Daha iyi üretim, daha iyi beslenme, daha iyi çevre ve daha iyi yaşam" teması belirlenmiştir.

150 ülkede gerçekleştirilen etkinlikler, Dünya Gıda Günü'nü Birleşmiş Milletler takviminin en ünlü günlerinden biri haline getirerek pek çok etkinlik ve sosyal yardım faaliyeti hükümetleri, iş dünyasını, STK'ları, medyayı ve halkı bir arada toplamaktadır. Böylece, dünyadaki açlık durumu ve sağlıklı beslenmeye herkesin ihtiyacı olduğu konusunda küresel farkındalığı ve eylemi teşvik etmektedir.

Her ne kadar sağlığımızın ve refahımızın besleyici gıdaların varlığına ve bunlara erişebilmemize bağlı olduğunu bilsek de birçoğumuz 'tarım-gıda sistemleri' kavramı hakkında, bu sistemlere her gün nasıl dahil olduğumuz, seçimlerimiz ve eylemlerimizin bu sistemleri nasıl etkilediği hakkında fazla bilgi sahibi değiliz. Dünya Gıda Günü 2021, kimseyi geride bırakmadan, daha iyi üretim, daha iyi beslenme, daha iyi bir çevre ve daha iyi bir yaşam için DAHA verimli, kapsayıcı, dayanıklı ve sürdürülebilir tarım- gıda sistemlerine dönüşümün desteklenmesi gerektiği konusunda farkındalığı artırarak, tarım-gıda sistemlerimizin herkesin yeterince uygun fiyatlı, besleyici ve güvenli gıdaya erişimini sağlamak için sektörler arasında eylem çağrısında bulunmaktadır. Dünya Gıda Günü 2021, ikinci kez, tarım-gıda sistemlerinin bozulmasına, daha önce benzeri görülmemiş küresel ölçekte bir ekonomik gerilemeye ve bu nedenle de geçim kaynakları ve gelirlerin önemli ölçüde azalmasına, öte yandan gıda güvensizliğinin ve eşitsizliklerin artmasına sebep olan COVID-19 pandemisi ortamında kutlandı. Dünya Gıda Günü küresel töreni 15 Ekim 2021 Cuma günü FAO merkezinde interaktif olarak gerçekleştirildi. Dünya çapında gerçekleştirilen yüzlerce etkinlikte BM Gıda Sistemleri Zirvesi'nin önemli sonuçlarını incelenerek, nasıl bir yol haritası belirlenmesi gerektiği tartışıldı. Bakanlığımız Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü kapsamında 2021 yılı Dünya Gıda Günü Etkinliği, Sayın Bakanımız Dr. Bekir PAKDEMİRLİ'nin teşvikleriyle Bakanlığımız, FAO ve Sürdürülebilirlik Akademisi işbirliği içerisinde 19 Ekim 2021 tarihinde video konferans ortamında gerçekleştirilmiştir.

Yıldırım İSTANBULLU
Enstitü Müdürü

TAGEM GENEL MÜDÜRÜMÜZ DR. NEVZAT BİRİŞİK ENSTİTÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ



Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürü Sayın Dr. Nevzat Birişik ve Hayvan Sağlığı Gıda ve Yem Araştırmaları Dairesi Başkanı Ramazan Bülbül 16.12.2021 tarihinde enstitümüzü ziyaret etmiştir. Ziyaret kapsamında Enstitü Müdürümüz Yıldray İstanbul'dan Enstitümüzde gerçekleştirilen çalışmalar hakkında bilgi almıştır. Özel sektör temsilcileri ile yapılan işbirliği sözleşmesinin ardından sektör tem-

silcileri ile görüş alışverişinde bulunmuştur. Sonrasında Genel Müdürümüz Süt Ürünleri Gen Bankası ve Süt Ürünleri Arge Merkezi faaliyetleri kapsamında yerli kaynaklardan elde edilmiş suşlar kullanılarak deneme amaçlı üretimleri yapılan yoğurt, sade, çilekli, şeftalili kefir ve peynirlerin tadım paneline katılmıştır.



ŞENER GIDA İLE İŞBİRLİĞİ SÖZLEŞMESİ YAPILDI



Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürü Sayın Dr. Nevzat Birışık'ın ziyareti kapsamında Enstitü Müdürlüğümüz ile Şener Pekmez Helva Reçel Tarım Ürünleri Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi arasında ArGE'ye dayalı işbirliği sözleşmesi imzalanmıştır. Sözleşme Enstitümüz adına Enstitü Müdürümüz Yıldırım İstanbullu ile Şener Pekmez Helva Reçel Tarım Ürünleri Gıda Sanayi ve Ticaret Limited

Şirketi adına Sayın Burhan Sayılğan tarafından imza altına alınmıştır. Söz konusu sözleşme, araştırma projelerinin geliştirilmesi, uygulanması, sonuçlandırılması; mevcut ürünlerin iyileştirilmesi ve/veya yeni ürünlerin geliştirilmesi; teknik ve bilimsel bilgi ve tecrübenin paylaşımı ile ulusal ve uluslararası fon kaynaklarının ortak bir şekilde değerlendirmesi için yapılacak çalışmaları içermektedir.



KAHYAOĞLU SÜT ÜRÜNLERİ İLE İŞBİRLİĞİ SÖZLEŞMESİ YAPILDI



Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürü Sayın Dr. Nevzat Birışık'ın ziyareti kapsamında Enstitü Müdürlüğümüz ile Kahyaoğlu Süt Ürünleri arasında ArGE'ye dayalı işbirliği sözleşmesi imzalanmıştır. Sözleşme Enstitümüz adına Enstitü Müdürümüz Yıldırım İstanbullu ile Kahyaoğlu Süt Ürünleri adına Sayın Levent Tanıer tarafından imza altına alınmıştır.

Söz konusu sözleşme, araştırma projelerinin geliştirilmesi, uygulanması, sonuçlandırılması; mevcut ürünlerin iyileştirilmesi ve/veya yeni ürünlerin geliştirilmesi; teknik ve bilimsel bilgi ve tecrübenin paylaşımı ile ulusal ve uluslararası fon kaynaklarının ortak bir şekilde değerlendirilmesi için yapılacak çalışmaları içermektedir.



ENSTİTÜ ARAŞTIRMA KOMİTESİ (EAK) PROJE TOPLANTILARI YAPILDI



2 Kasım-7 Aralık tarihleri arasında gerçekleşen toplantılarda 16 Yeni Teklif Proje (3 Adet Yüksek Lisans), 18 Devam Eden Proje ve 8 Sonuçlanan Proje değerlendirildi. Ayrıca, yeni teklif edilecek Tübitak projeleri için proje yürütücüsü araştırmacılarımız araştırma komitesine bilgilendirme sunumları gerçekleştirdiler. Araştırma Komitesi toplantıları, Tarımsal Araş-

tırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'nden Gıda Yüksek Mühendisi Esin TOPARLAK'ın telekonferans yöntemiyle gerçekleştirdiği proje sunumuyla son buldu. Süreç sonunda uygun görülen projelerin Araştırma Komitesinde alınan kararlara göre revize edilerek 2022 TAGEM Proje Değerlendirme Toplantısı'nda sunumuna karar verildi.



BUĞDAYIN ATASI SİYEZ BUĞDAYI

Siyez buğdayı, bazı kaynaklara göre 12 bin yıl, bazı kaynaklara göre ise 10 bin yıl önce kültüre alındığı söylenen bir buğday çeşididir. Aynı zamanda 14 kromozomla genetik olarak yapısı değişmeyen dünyanın ilk buğdayı yani günümüz buğday türlerinin atasıdır. İlk olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Karacadağ'da kültüre alındığı belirtilmektedir. Günümüzde şu anda en çok Kastamonu Bölgesi'nde yetiştirilmektedir. İlk olarak siyez buğdayına, Hititçe bir kelime olan "Zız" adı kullanılmıştır. Daha sonra yıllar içerisinde bu "Siyez" e dönüşmüştür. En verimsiz topraklarda bile yetişen buğdayın sulanmaya, ilaçlanmaya ve gübrelenmeye ihtiyacı yoktur. Siyez buğdayı düşük verimliliği ve kabuklu yapısından dolayı fazla ekim yapılmayan bir buğday olarak bilinir. Bu nedendir ki, yerini genetiği ile oynanmış yeni nesil buğdaylara bırakan ürün son yıllarda organik beslenmeye olan eğilimin artışı ile birlikte öne çıkmıştır.



Siyez buğdayı içeriği besleyici olmakla birlikte una dönüştürülürken de faydalarından eksilme olmayan bir türdür. Yağ oranı düşük ve asla kolesterol içermemektedir. Dünyada insanlar için glikemik endeksi en uygun gıda olma özelliğini taşımaktadır. İçinde B1 vitamini olduğu için sinir sistemi ve sindirim sis-

temine çok iyi gelmektedir. Protein değeri yüksek, karbonhidrat değeri düşüktür.

Bakliyatlar da bulunan minerallerin emilimini engelleyen fitik asit, pişirme ve kurutma işlemlerinden dolayı siyez bulgurda bulunmamaktadır. Fonksiyonel gıdalar arasında yer alan siyez buğdayı kaotenoid, tokoferol ve fenolik madde içermesi nedeniyle, antioksidan içeriğine sahip olduğu için hücre yapısını korur.

Diğer buğdaylardan daha fazla yağ oranına sahip olan siyez buğdayı, göz sağlığı için önem taşıyan lütein içerir.

Siyez buğdayı zengin lif kaynağıdır (100 gram siyez buğdayı 10 gram lif içermektedir). Ayrıca radyasyona karşı dayanıklı olduğu için nükleer savaşa karşı bazı ülkelerin stokta bekletildiği belirtilmektedir.

Dr. Banu Bilge OVALI

TAGEM PROJELERİNİ YERİNDE İZLEME TOPLANTISI YAPILDI



Enstitümüzde "Tagem Projelerini Yerinde İzleme" kapsamında 4 Kasım 2021 tarihinde toplantı gerçekleştirildi. Toplantıya Hayvan Sağlığı ve Gıda Yem Araştırmaları Dairesi Başkanı Sn. Ramazan Bülbül,



Enstitü Müdürü Sn. Yıldırım İstanbullu, Koordinatörler Sn. Esin Toparlık ile Sn. Ahmet Budaklıer ve Araştırmacı Personel katıldı. 15 Araştırmacı Personel, projeleri ile ilgili sunumlar yaptı.

FOODTR 2. ULUSLARARASI TOPLANTISI YAPILDI



Erasmus+ Yetişkin Eğitimi Stratejik Ortaklıklar (KA204) Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenen ve Enstitümüz koordinatörlüğünde yürütülen "Yetişkinlerin gıda-okuryazarlığı yetkinliklerinin artırılması (FOODTR)" isimli proje kapsamında Murcia/İspanya Gıda ve Konservelik Ulusal Teknoloji Merkezi'nde 27-28 Ekim 2021 tarihlerinde "2. Uluslararası Toplantı" gerçekleştirilmiştir. Türkiye'den Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bursa Büyükşehir Belediyesi (TARIM A.Ş.), İspanya'dan Gıda ve Konservelik Ulusal Teknoloji Merkezi, Es-

tonya'dan Gıda ve Fermantasyon Teknolojileri Merkezi ve Macaristan'dan Széchenyi István Üniversitesi yetkililerin katıldığı toplantıda; projenin ilk dokuz ayında gerçekleştirilen faaliyetlerin değerlendirilmesi yapılmış ve proje takvimi, bütçe, fikri çıktılar, yayınlaştırma faaliyetleri, proje web-sitesi, E-öğrenme platformu için hazırlanacak materyallerin özellikleri ve gelecek dönem faaliyetleri ile ilgili görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, Bursa Teknik Üniversite-si'nden Prof. Dr. Mete Yılmaz toplantıya zoom üzerinden online olarak katılıp hazırladıkları proje çıktıları ile ilgili bilgiler vermiştir.

AGRI-FOOD KAPANIŞ KONFERANSI GERÇEKLEŞTİ



Enstitümüzün de ortağı olduğu Türkiye Ulusal Ajansı tarafından Erasmus+ kapsamında desteklenen "Tarım-Gıda Sektöründe İstihdam Yoluyla Gençlerin Sosyal Katılımının Artırılması [AGRI-FOOD]" isimli AB projemizin kapanış konferansı gerçekleştirildi. Bursa Büyükşehir Belediyesi TARIM PEYZAJ A.Ş. tarafından yürütülen ve Enstitümüzün ortak olarak yer aldığı "Tarım-Gıda Sektöründe İstihdam Yoluyla Gençlerin Sosyal Katılımının Artırılması" projesi Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenerek üç ülkeden proje paydaşları ile birlikte yürütülmüştür. 16.12.2021 tarihinde Merinos AKKM Hüdavendigâr Salonunda gerçekleşen konferansa Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü adına Hayvan Sağlığı Gıda ve Yem Araştırmaları Dairesi Başkanı Ramazan BÜLBÜL, Enstitümüz adına Enstitü Müdürü Yıldırım İstanbullu katılım sağlamıştır. Proje sonuçlarının yaygınlaştırılması amacıyla gençler, kamu ve sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri,

öğrenciler ve basın mensuplarının katılımıyla gerçekleştirilen Kapanış Konferansı Tarım Peyzaj A.Ş. Genel Müdürü Semih Polat, Gıda ve Konservecilik Ulusal Teknoloji Merkezinden (CTC-İspanya) Angel Martinez Sanmartin, Gıda ve Fermantasyon Teknolojileri Merkezinden (TFTAK-Estonya) Sirlı Rosenvald, Enstitü Müdürümüz Yıldırım İstanbullu, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürü Hamit Aygül ve Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Hayvan Sağlığı Gıda ve Yem Araştırmaları Dairesi Başkanı Ramazan BÜLBÜL'ün açılış konuşmaları ile başlamıştır. Programa Bursa Büyükşehir Belediyesi Tarım Peyzaj A.Ş. Yönetim Kurulu Üyesi Fetullah Bingül'ün proje kapsamında gerçekleştirilen faaliyetler ve proje sonuçlarını içeren sunumu ile devam edilmiştir. Son olarak ortak kuruluşların temsilcileri kurum tanıtımları ve proje faaliyetlerini kapsayan sunumlarını gerçekleştirmişlerdir.



H2020-PRIMA MEDISMART PROJESİ ÇALIŞMALARI DEVAM EDİYOR



H2020-PRIMA 2019 çağrısı kapsamında desteklenen "Akdeniz Bölgesi Narenciye Ürünleri: Sürdürülebilir, Besin Değeri Arttırılmış Tarımsal Olarak Gelistirilmiş Geleneksel Ürünlerin Eldesi için Yenilikçi ve Soft Proses Üretim Teknikleri Çözümleri (MEDISMART)" isimli proje kapsamında 29 Kasım-1 Aralık 2021 tarihlerinde Portekiz'de gerçekleştirilen proje koordinasyon toplantısında iş paketlerindeki faaliyetler değerlendirilmiş olup devam eden süreçte yapılması gerekenler hakkında fikir alışverişinde bulunulmuştur. Toplantıya Enstitü Müdürlüğümüzden projenin ülke lideri Müdürümüz Yıldırım İstanbullu ve Gıda Yüksek Mühendisi Sema Demir, Mısır'dan Prof. Dr. ElSayed ElHabbasha ve Dr. Faten M. Ibrahim, İtalya'dan Prof. Sebastiano Porretta, İspanya'dan Dr. Angel Martinez ve Portekiz'den Prof. Dr. Manuela Pintado katılım sağlamıştır. MEDISMART projesi, hem taze hem de konserve ürün pazarları için yüksek basınç işleme (10000 Dalton'a kadar) ve ultrasound gibi soft, yenilikçi teknolojiler kullanarak besin değerleri ve duyuşal özelliklerin değişmeden korunabilirdiği yeni narenciye ürün çeşitleri geliştirmeyi



amaçlamaktadır. Ürünler, duyuşal ve tüketici testleri yolu ile sağlanacak göstergelere dayanarak pilot ve yarı endüstriyel tesislerde geliştirilecektir. Yüksek basınç işleme ve ultrasound teknolojileri kullanılarak endüstriyel işleme için en uygun narenciye çeşitlerinin seçimi tüketici ve duyuşal testler ile yapılacaktır. Pilot ölçekli testler farklı işlem koşullarında (P, T, Ø), koruyucu atmosferde, paketleme malzemelerinde yapılacak ve elde edilen ürünler duyuşal ve tüketici değerlendirmelerinin yanı sıra beslenme, mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel testlere de tabi tutulacaktır. Ayrıca endüstriyel işleme atıklarından biyoaktif ve fonksiyonel biyomoleküllerin ekstraksiyonu ile insan vücudu tarafından doğrudan sentezlenemeyen ancak antioksidan aktivite özellikleri ile sağlık üzerine olumlu etkileri olan yeni bir bileşen yelpazesinin elde edilmesi ve kumlu toprakların su tutma ve/veya besin tutma kapasitesini artırması yolu ile toprak özelliklerini geliştirici olarak tarımda başarılı bir şekilde kullanılan süper emici hidrojellerin eldesi de hedeflenmektedir.



TÜBİTAK-1005 PROJE BAŞVURUMUZ KABUL EDİLDİ

**1005****ULUSAL YENİ FİKİRLER VE ÜRÜNLER
ARAŞTIRMA DESTEK PROGRAMI**

Enstitümüz tarafından TÜBİTAK 1005- Ulusal Yeni Fikirler Ve Ürünler Araştırma Destek Programı'na sunulan "Türkiye'de Hayvansal Proteinlerin Karakteristik Özelliklerinin Mikroskopik Yöntemle Belirlenmesinde Kullanılan Web Tabanlı Karar Destek Programının Geliştirilmesi" isimli proje kabul edildi. Proje kapsamında, hayvan yemleri içerisinde hayvansal proteinlerin doğru belirlenmesi ile özellikle et, süt ve yumurta gibi hayvansal ürünlerin ihracatında ülkemizin uluslararası rekabet gücünün artırılması sağlanacaktır.

HORIZON 2020 PROJEMİZ ÖDÜL ALDI



Araştırmacı Personelimiz Gıda Yüksek Mühendisi Serhat KOÇER, Türkiye Yürütücüsü olduğu Avrupa Birliği Horizon 2020 Green Deal (Yeşil Mutabakat) çağrılarında ortak olarak yer aldığımız Avrupa merkezli projemizde eşik üstü puan aldığı için Tübitak tarafından ödüle layık görülmüştür.



RESEARCH & INNOVATION
TO DRIVE THE
GREEN DEAL

#EUGreenDeal
#ResearchImpactEU

European Commission



arastirma.tarimorman.gov.tr/bursagida



bursagida.sosyal

Aramıza Katılanlar



Yaşar Dursunoğlu



Ökkeş Çamdalı



Kemal Yaban

Yeni görevlerinde başarılar dileriz

Vefat ve Başsağlığı

F. Gülnur BİRİCİK 'in kayınpederi, Banu Bilge OVALI' nın kardeşi, Tuncay SOY-LU'nun amcası, Filiz ÇAVUŞ'un dayısı, Abdülkerim DARILMAZ' ın annesi, Muharrem SEVİM'in babaannesi, İsmail AZAR'ın yeğeni vefat etti.

Merhumlara Allah'tan rahmet ve geride kalanlara başsağlığı dileriz.

YERLİ VE MİLLİ NUMUNE TOPLAMA SÜRECİ DEVAM EDİYOR



Enstitümüz bünyesinde faaliyette olan "Süt Ürünleri Gen Bankası" için Balıkesir ilinin İvrindi ilçesinden yerli ve milli numune toplama süreci devam ediyor. Alınan numuneler uygun şartlarda Enstitümüze getirilerek analize alınmaktadır.

Analiz sonucunda elde edilen isolatlar için Süt Ürünleri Gen Bankasında saklanacak ve starter kültür olarak kullanılma potansiyelleri araştırılıp değerlendirilecektir.

DERGİMİZ TÜBİTAK ULAKBİM-TR DİZİNDE



Daha önce Uluslararası İndekslerde taranan
GIDA VE YEM BİLİMİ - TEKNOLOJİSİ DERGİSİ
TR Dizin'de de Taranmaya Başladı



Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü olarak yılda 2 kez yayınladığımız "Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi" dergisi hakemli, bilimsel bir dergidir.

Dergimiz daha önce uluslararası akademik indekslerde taranmaktaydı. Şu andan itibaren TÜBİTAK ULAKBİM - Tr Dizin'de de taranmaya başladı.

YETİŞKİNLERLE SAĞLIKLI BESLENME İÇİN BULUŞTUK



Ulusal Ajans tarafından desteklenen Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü'nün yürütücüsü olduğu "Yetişkinlerin Gıda-Okuryazarlığı Yetkinliklerinin Artırılması (FOODTR)" projesi ile tüketicile-

rin gıda ile ilgili niteliklerini ve becerilerini artırmak hedeflenmektedir. Erasmus günleri kapsamında 14 Ekim 2021 tarihinde "Yetişkinlerle Sağlıklı Beslenme İçin Buluşuyoruz" etkinliği Diyetisyen Sude Deniz'in

ADAY MEMUR YEMİN TÖRENİ



Enstitümüz bünyesinde görev alan ve adaylık sürecini başarıyla tamamlayan Gıda Yüksek Mühendisi Hakime Gül Yavuz düzenlenen yemin töreninin ardından aslı memurluğa atandı. Yemin töreninde konuşan Enstitü Müdürümüz Yıldırım İstanbullu, "Bu yemin töreninden sonra çok kutsal bir göreve asa-

leten başlamış bulunmaktasınız. Hizmet sürenizce tarafsız, adil, eşit ve ahlaklı görev yapacağınıza inanıyorum. Hizmet yıllarınız başarılarla dolu olsun. Asaletiniz hayırlı uğurlu olsun. Görevinizde başarılar diliyorum" dedi.

DOĞAL TATLANDIRICI: STEVIA (ŞEKER OTU)

Stevia Güney Amerika'ya özgü bir bitki olup; kökeni Brezilya, Arjantin ve Paraguay'dır. Asteraceae familyasında yer alır. 1887 yılında Güney Amerikalı doğa bilimci Antonio Bertoni tarafından keşfedilmiştir. Günümüzde, formüle edilmiş tahıllar, konserve yiyecekler, süt ve ürünler, kekler, atıştırmalıklar, içecekler, meyve suları dahil olmak üzere çeşitli yiyeceklerle büyük miktarda şeker eklenmeye başlanmıştır. Bu durum, aşırı karbonhidrat alımına yol açarak dünya çapında obezite sorunları ve çeşitli hastalıkları diyabet beraberinde getirmeye başlamıştır. Kişinin diyabetik veya



obez olma durumunda diyetinden şekeri çıkarması gerekiyorsa, bu esnada kimyasal tatlandırıcılar (aspartam, sakarin vb.) onlar için bir alternatif olmaktadır. Ancak, bu tatlandırıcıların hepsi şekerle bağlantısı olmayan bir tada sahiptir. Stevialar ve bunlarla ilgili moleküller bitkilerde doğal olarak yer almakta, şekerle göre yaklaşık 200 kat daha tatlıdır. Günümüzde Çin ve Güney Kore gibi birçok ülkede Stevia üretimi yapılmaktadır. Türkiye'de ise Rize çevresinde deneme amaçlı ekimi başarıyla yapılmıştır. 2004 yılından itibaren Bakanlığımızın pozitif bitkiler listesinde yer almaktadır. Paraguay ve Brezilya'da yüzyıllardan beri tatlandırıcı ve tedavi edici özellikleri nedeniyle kullanılan stevia (şeker bitkisi, şekerotu) Japonya'da da otuz yılı aşkın bir süredir milyonlarca kişi tarafından

tatlandırıcı ve gıda katkısı olarak kullanılmaktadır. Bu bitkiden elde edilen özütün, kan şekerini düzenleyici etkileri olduğu kabul edilmektedir. Stevia'nın insülin duyarlılığını ve hatta salınımını artırıcı etkilerinin olduğunu gösteren bazı araştırmaların varlığı diyabet tedavisinde kullanımını destekler niteliktedir. Steviol glikozitlerin gıda katkı maddesi olarak kullanımına ABD'de 2008, Avrupa'da 2011, Türkiye'de ise 2013 yılından itibaren izin verilmiştir. Stevia E-960 olarak gıda ambalaj etiketlerinde yer almaktadır. Stevia'nın ısı ve pH stabilitesinin yüksek olması, pişirme, fırınlama ve don-

durma gibi teknolojik işlemler sırasında stabilitesinin sağlanması, alkol içerisinde çözünmesi, ağızda metalmis tat bırakmaması önemlidir. Bileşim olarak, karbonhidrat oranı %35.2- 61.9 aralığında, protein oranı %11.2-20.4, lif oranı %15.2-15.5, yağ oranı %1.9-4.34 aralığında belirlenmiştir. Fabrikasyon işlemlerden geçtikten sonra, kurutulmuş haldeki şeker otu yaprakları normal şekerden 10-15 kat, işlenerek toz haline getirilmiş şeker otu ise normal şekerden 200 kat daha tatlıdır ve bu nedenle, sıfır kalori içeren Stevia bitkisi Asrın Bitkisi olarak belirtilmektedir. Stevia, şekerin tadanından mahrum kalmadan kalorisinden uzak durmak isteyenler için ideal, ve en önemlisi güvenilir bitkisel bir alternatif olduğu belirtilmektedir.

Dr. Nurşen ÇİL

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

web :

arastirma.tarimorman.gov.tr/bursagida

Enstitü Müdürü

Yıldıray İSTANBULLU

Müdür Yardımcısı

Dr. Hakan TOSUNOĞLU

Teknik Koordinatör

Ekrem KATMER

Yazı İşleri

Dr. Banu Bilge OVALI

Dr. Nurşen ÇİL

Furkan KARAPINAR

