



Temmuz-Ağustos-Eylül 2023 Bülten Sayısı | 61

BURSA GIDA bülten

Sağlıklı Gelecek İçin...



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ



İçerikler

İDARİ İŞLER VE KOORDİNASYON DAİRE BAŞKANI ZİYARETİ	3
TÜRKİYE GELENEKSEL PEYNİR ENVANTERİNİN OLUŞTURULMASI.....	4
SIFIR ATIK PROJESİ: ATIK BİLİNCİ.....	5
NARENCİYE ATIKLARI VE YAN ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ.....	6
ENSTİTÜMÜZE ZİYARET.....	7
2023 YILI ULUSAL STAJ PROGRAMI	8
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM STAJI.....	8
2. BURSA GASTRONOMİ FUARI.....	9
TURFOOD 5. GIDA FUARI	9
PROJE FAALİYETLERİMİZ	10
KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ	11
GIDA VE YEM BİLİMİ-TEKNOLOJİSİ DERGİSİ.....	11
DOĞAL TATLANIRICI: STEVIA (ŞEKER OTU).....	12

İDARİ İŞLER VE KOORDİNASYON DAİRE BAŞKANI ZİYARETİ



Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü İdari İşler ve Koordinasyon Daire Başkanı Birol Karadoğan enstitümüzü ziyaret etti. Süt Ürünleri Gen Bankası çalışmalarını hakkında Enstitü Müdürümüz Dr. Yıldırım İstanbullu, Daire Başkanı Birol Karadoğan'a bilgi aktarımında bulundu.



TÜRKİYE GELENEKSEL PEYNİR ENVANTERİNİN OLUŞTURULMASI



Enstitümüz tarafından yürütülen “Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması” isimli proje kapsamında bir toplantı gerçekleştirildi.

Toplantıya Hayvan Sağlığı, Gıda ve Yem Araştırmaları Daire Başkanı Ramazan Bülbül, Enstitü Müdürü Dr. Yıldırım İstanbullu, Enstitü Müdür Yardımcısı Dr. Hakan Tosunoğlu, Proje yürütücüsü Orhan Eren, Tagem Koordinatörü Ahmet Budaklıer ve Proje Koordinatörü Şeref Tepe katılım sağladı.

Projede; ülkemizin kültürel mirasına sahip çıkmak, geleneği geleceğe aktarmak amaçlanmaktadır.



SIFIR ATIK PROJESİ: ATIK BİLİNCİ



Enstitümüzde "Sıfır Atık Projesi: Atık Bilinci" eğitimi gerçekleştirildi. 2017 yılında Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından başlatılan proje; israfın önlenmesini, kaynakların daha verimli kullanılmasını, oluşan atığın miktarının azaltılmasını, etkin toplama sisteminin kurulmasını, atıkların geri dönüştürülmesini kapsıyor.

SIFIR ATIK PROJESİ: ATIK BİLİNCİ



Enstitümüz, Sıfır Atık Yönetim Sistemi ile Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı'ndan Sıfır Atık Yönetmeliği kapsamında yapılan çalışma ve uygulamaların, atık prosedürleri kapsamında bulunan şartları sağlamakta olduğu (eğitim, sıfır atık kumbaraları ve afişleri, atık geçici depolama alanı ve tutulan kayıtlar) görülmüş ve Sıfır Atık Belgesi almaya hak kazanmıştır. Enstitümüz, aldığı bu belgeyle kaynakların verimli kullanımı ve atık yönetimi konusundaki hassasiyetini kanıtladı.

NARENCİYE ATIKLARI VE YAN ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ



Enstitümüzde staj yapan üniversite öğrencilerine, yürütücüsü olduğumuz "Akdeniz Bölgesi Narenciye Ürünleri: Sürdürülebilir, Besin Değeri Arttırılmış Tarımsal Olarak Gelistirilmiş Geleneksel Ürünlerin Eldesi için Yenilikçi ve Soft Proses Üretim Teknikleri Çözümleri (MEDISMART)" H2020-PRIMA projesi kapsamında "Narenciye Atıkları ve Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi" konusunda bilgilendirme sunumu gerçekleştirildi. Gıda Yüksek Mühendisi Şifa Çalışkan'ın gerçekleştirdiği sunumda proje süreci ve faaliyetleri hakkında konulara değinildi.

NARENCİYE ATIKLARI VE YAN ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ



Enstitü olarak 2. Bursa Gastronomi Festivalinde; yürütücüsü olduğumuz "Akdeniz Bölgesi Narenciye Ürünleri: Sürdürülebilir, Besin Değeri Arttırılmış Tarımsal Olarak Gelistirilmiş Geleneksel Ürünlerin Eldesi için Yenilikçi ve Soft Proses Üretim Teknikleri Çözümleri (MEDISMART)" H2020-PRIMA projesi kapsamında ziyaretçilere proje tanıtımı ve bilgi aktarımı gerçekleştirildi.

ENSTİTÜMÜZE ZİYARET



Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ferudun Yılmaz, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Adem Doğangün, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. İrfan Kırıştıoğlu, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Zekeriya Arı, Ar-Ge Koordinatörü Prof. Dr. Hüseyin Aksel Eren ile BAP Koordinatörü Prof. Dr. Sevcan Çelenk enstitümüzü ziyaret ettiler. Ziyaret kapsamında Enstitü Müdürü Dr. Yıldray İstanbullu; kurum faaliyetleri hakkında bilgilendirme yaptı ve ilerleyen dönemlerde Enstitü ile Üniversite arasındaki işbirlikleri hakkında fikir alışverişi yapıldı. Ardından Süt Ürünleri Gen Bankası ve Süt Ürünleri Ar-Ge Merkezi faaliyetleri kapsamında yerli kaynaklardan elde edilen suşlar kullanılarak deneme amaçlı üretimleri yapılan; yoğurt, kefir ve dondurma tadımları gerçekleştirildi.



2023 YILI ULUSAL STAJ PROGRAMI



2023 Yılı Ulusal Staj Programı kapsamında üniversite öğrencileri Enstitümüzde stajlarına başladılar. Staj programı kapsamında stajyer öğrencilere; "Kurum Tanıtım Sunumu" ve "Laboratuvarında Dikkat Edilecek Hususlar" ile "İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi" gerçekleştirildi. Ayrıca Süt Ürünleri Gen Bankası gezildi ve yürütülen çalışmalar hakkında öğrenciler bilgilendirildi.

İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM STAJI



İşletmelerde Mesleki Eğitim Stajı kapsamında enstitümüzde staja başlayan liseli öğrencilere; Enstitü Tanıtımı, Temel İş Sağlığı ve Güvenliği, Laboratuvarında Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar ve Sıfır Atık Bilinci eğitimleri verildi.



2. BURSA GASTRONOMİ FUARI



Enstitü olarak 2. Bursa Gastronomi Festivalinde yer aldık. Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından bu yıl ikincisi düzenlenen Bursa Gastronomi Festivali, 15-17 Eylül tarihleri arasında Merinos Park'ta devam etti. Önceki dönem Teknoloji ve Sanayi Bakanı ve Bursa Milletvekili Mustafa Varank, Bursa İli Valisi Mahmut Demirtaş ile Bursa Büyükşehir Belediye Başkanı Alınur Aktaş, 2. Bursa Gastronomi Festivalinde standımızı ziyaret ettiler. Misafirlere enstitümüzce üretilen renkli peynir ve kefir ikram edildi.

TURFOOD 5. GIDA FUARI



Enstitü olarak TURFOOD 5. Gıda Fuarı'nda yer aldık. Enstitü Müdürü Dr. Yıldırım İstanbullu açılış töreninde gerçekleştirdiği konuşmayla katkılarını sundu. Fuar 28-30 Eylül tarihleri arasında Merinos Atatürk Kongre Kültür Merkezi'nde devam etti.



PROJE FAALİYETLERİMİZ



Enstitü Müdürlüğümüzce yürütülen, "Türkiye'deki Bazı Baharat Çeşitlerinin Karakteristik Özelliklerinin Mikroskopik Yöntemlerle Belirlenmesi ve Baharat Mikroskopi Atlasının Oluşturulması" isimli Güdümlü TAGEM projesi kapsamında, 4-5 Temmuz 2023 tarihlerinde nane üretiminde ülkemizde coğrafi işaret almış Gaziantep ili Nizip ilçesinde saha çalışması gerçekleştirildi.

Proje kapsamında çalışmalara proje yürütücüsü Nagihan Uğur, Uğur Gündoğan, Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeksi Çalışma Grup Sorumlusu Ahmet Güngör, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Eczacılık Fakültesi'nden Prof. Dr. Yavuz Bülent Köse katıldı.

Çalışmalar kapsamında; Nizip ilçesinde 5 ayrı bahçeden nane ve yabancı ot örnekleri alındı. Nane üreticileri ile Gaziantep'te 2 baharat işletmesi ziyaret edilerek işletme yetkilileri ile değerlendirmeler yapıldı. Nane işleme aşamalarından örnekler alındı. Görüşmelerde nanede yabancı ot mücadelesi ve Pirolizidine alkaloidleri bulaşışının önlenmesinin önemi vurgulandı. Ayrıca nanede olası hilelerin önlenmesi için hazırlanmakta olan Baharat Mikroskopi Atlasına dair bilgi alışverişinde bulunuldu.

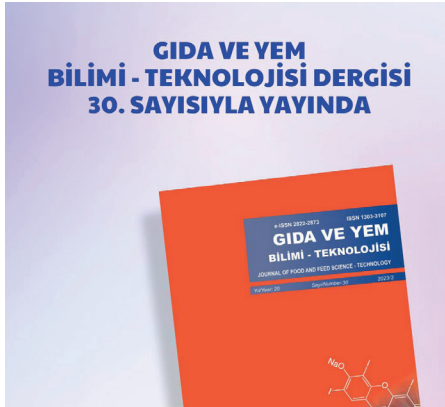


KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ



Enstitümüzde Kalite Yönetim Birimi tarafından, ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel - Dokümantasyon - İç Tetkik Eğitimi gerçekleştirildi. Eğitime T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı kurum ve kuruluşlardan 5 kişi katılım sağladı.

GIDA VE YEM BİLİMİ-TEKNOLOJİSİ DERGİSİ



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

Gıda ve Yem Bilimi ve Teknolojisi Dergisi TR Dizin ve çeşitli indekslerde taranmaktadır. Dergiye, foodandfeed.org adresi ile birlikte Tagem Journals ve DergiPark üzerinden erişim sağlanabilir.

DOĞAL TATLANIRICI: 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, şekerine 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 dondurma gibi teknolojik işlemler sırasında stabilitenin sağlanması, alkol içerisinde çözünmesi, ağızda metalimsi 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 tadından 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

Dr. Yıldırım İSTANBULLU

Müdür Yardımcısı

Dr. Hakan TOSUNOĞLU

Teknik Koordinatör

Ekrem KATMER

Yazı İşleri

Dr. Nurşen ÇİL

Furkan KARAPINAR