

Nisan-Mayıs-Haziran 2025 Bülten Sayısı | 68

# BURSA GIDA bülten

*Sağlıklı Gelecek İçin...*



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ



### İçerikler

BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJESİ YAZMA, DEĞERLENDİRME VE ÇALIŞMA SONUÇLARININ YAYINA DÖNÜŞTÜRÜLMESİ .....	4
YAPAY ZEKA EĞİTİMİ.....	5
AFET FARKINDALIK EĞİTİMİ .....	5
TÜBİTAK-4008 ÖZEL GEREKSİNİMLİ BİREYLERE YÖNELİK KAPSAYICI TOPLUM UYGULAMALARI DESTEKLEME PROGRAMI.....	6
TÜBİTAK SAYEM 1833 Yeşil Dönüşüm Çağruları.....	7
KURBAN KESİMİ, TEMİZLİK VE HİJYEN .....	8
ÇİLEK.....	9

## BURSA İLİ VALİ YARDIMCISI ZİYARETİ



Bursa Vali Yardımcımız Sn. Mustafa Kılıç, 18 Haziran 2025 tarihinde Enstitü Müdürü Dr. Yıldray İstanbullu'yu makamında ziyaret etti. Ziyaret kapsamında enstitü laboratuvarını da inceleyen Kılıç, teknik gezi sırasında yürütülen çalışmalar hakkında bilgi aldı ve bilimsel araştırmalara verilen önemi vurguladı.



## **BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJESİ YAZMA, DEĞERLENDİRME VE ÇALIŞMA SONUÇLARININ YAYINA DÖNÜŞTÜRÜLMESİ**



Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) tarafından desteklenen ve yürütücülüğünü personelimiz Kimya Yüksek Mühendisi Meral Kaygısız'ın yaptığı "Bilimsel Araştırma Projesi Yazma, Değerlendirme ve Çalışma Sonuçlarının Yayına Dönüştürülmesi Eğitimi" projesi eğitim kapsamında hazırlanan altı TÜBİTAK projesinin Enstitü Araştırma Komitesinde sunulması ve sertifika töreni ile tamamlandı.

Eğitlimlerimiz Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri; Prof. Dr. Utku Çopur, Prof. Dr. Arzu Akpınar Bayizit, Doç. Dr. Senem Kamiloğlu Beştepe ve Doç. Dr. Perihan Yolcu Ömeroğlu tarafından katılımcılara eğitim sertifikalarının verilmesinin ardından Enstitü Müdürü Dr. Yıldırım İstanbullu tarafından eğitimcilerimize Teşekkür Belgeleri takdim edildi.

## YAPAY ZEKA EĞİTİMİ

Enstitümüz Bilgi İşlem Birim Sorumlusu Bilgisayar Mühendisi Sn. Begüm Aysal tarafından, kurum personeline yönelik “Yapay Zeka Tanıtım Araçları” başlıklı bir eğitim düzenlendi. Eğitimde, yapay zekanın temel kavramları, günlük iş süreçlerinde kullanım alanları ve tanıtım amaçlı yapay zeka araçlarının etkin kullanımı kapsamlı şekilde ele alındı. Katılımcılar, yapay zekanın sunduğu olanaklar hakkında bilgi edinerek kendi birimlerinde bu teknolojiye nasıl yararlanabileceklerini öğrenme fırsatı buldu.



## AFET FARKINDALIK EĞİTİMİ

Bursa AFAD eğitimcileri tarafından, enstitü personeline yönelik Afet Farkındalık Eğitimi düzenlendi. Eğitimde, olası afetlere karşı alınması gereken önlemler, doğru davranış biçimleri ve afet anında yapılması gerekenler hakkında kapsamlı bilgi verildi. Katılımcıların afet bilincini artırmayı amaçlayan eğitim, interaktif sunumlar ve örnek uygulamalarla desteklendi.





# TÜBİTAK-4008 ÖZEL GEREKSİNİMLİ BİREYLERE YÖNELİK KAPSAYICI TOPLUM UYGULAMALARI DESTEKLEME PROGRAMI



## TÜBİTAK 4008

### ÖZEL GEREKSİNİMLİ BİREYLERE YÖNELİK KAPSAYICI TOPLUM UYGULAMALARI DESTEKLEME PROGRAMI

Enstitü Müdürlüğümüz Bitkisel Ürünler Bölümü tarafından hazırlanan ve yürütücülüğünü Ziraat Yüksek Mühendisi Mehmet Sağlam'ın yaptığı TÜBİTAK-4008 Özel Gereksinimli Bireylere Yönelik Kapsayıcı Toplum Uygulamaları Destekleme Programı kapsamında sunulan "Toprağın Şefkati Özel Çocukların Emeği" projemiz TÜBİTAK tarafından desteklenmeye karar verildi. Projenin paydaşları; Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bursa İl Millî Eğitim Müdürlüğü, SÜ Bursa Yüksek İhtisas Eğitim ve Araştırma Hastanesi ile Osmangazi Ziraat Odası Başkanlığı'dır. Proje ekibini tebrik ediyor, bilgi ve tecrübelerimizi bilimin toplumu aydınlatmasına katkı sağlayacak çalışmalarla yaygınlaştırmaya devam edeceğimizi ifade ediyoruz.



## TÜBİTAK SAYEM 1833 YEŞİL DÖNÜŞÜM ÇAĞRILARI



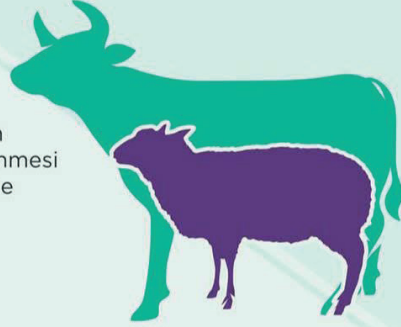
## TÜBİTAK SAYEM 1833 YEŞİL DÖNÜŞÜM ÇAĞRILARI

Dünya Bankası desteğiyle Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın koordinasyonunda TÜBİTAK ve KOSGEB tarafından yürütülen TÜBİTAK SAYEM 1833 Yeşil Dönüşüm Çağrılarında MİGROS Koordinatörlüğünde sunulmuş olan ve enstitümüzün de ortak olarak yer aldığı projemiz desteklenmeye hak kazanmıştır. Proje konsorsiyumu, 8 farklı Üniversite, 2 Kamu Araştırma Enstitüsü, 4 Teknoloji KOBİ'si, 6 Özel Sektör Firması olmak üzere toplam 20 farklı ortaktan oluşmaktadır. Enstitümüzden Dr. Serhat KOÇER'in liderlik yapacağı bu projede Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri doğrultusunda verilen 17 Küresel hedefin 2030 senesi itibari ile elde edilmesine ticari, çevresel ve toplumsal katkı misyonuyla, gıda israfının öncelikle ulusal ve küresel boyutlu bir tedarik zinciri yönetim problemi olarak sistemik seviyede ele alınması, üretimin yerelleştirilmesi, yenilikçi ticari modellerin uygulanması ve diğer kaynakların (su, gübre, enerji gibi) da israf edilmeden etkin kullanılması, üretimden tüketime kadar tüm aşamalarda planlama ve optimizasyon sağlanarak, izlenebilir sürdürülebilir kaliteli ürünlerin en düşük CO2 ve su ayak izi ile tüketici ile buluşturulması hedeflenmektedir.

## KURBAN KESİMİ, TEMİZLİK VE HİJYEN

# Kurban Kesiminde Temizlik ve Hijyen Kuralları

Kurban kesimi sırasında çevre sağlığının korunması ve bulaşıcı hastalıkların önlenmesi için temizlik ve hijyen kurallarına titizlikle uyulmalıdır.



## Derinin Yüzülmesi

Kesim sırasında derinin dış yüzeyi ete temas ettirilmemelidir. Bu, mikroorganizma bulaşmasını önlemek için oldukça önemlidir.



## İç Organların Çıkarılması

İşkembe ve bağırsaklar vakit kaybetmeden çıkarılmalı, içeriğin ete bulaşması önlenmeli; içerikler çevreyi kirlilemeyecek şekilde uygun şekilde bertaraf edilmelidir.



## Hastalıklı Organlar ve Kesim Atıkları

Anormal görünüşlü organlar ile iltihaplı, kokulu ya da pıhtılaşmayan kan içeren etler mutlaka veteriner hekime gösterilmelidir.



## Çevre ve Hayvan Sağlığına Dikkat

Kıst hidatik riski nedeniyle karaciğer ve akciğerler, ayrıca kesimden çıkan atıklar kesinlikle evcil ya da yabani hayvanlara verilmemelidir; hayvanların ulaşamayacağı şekilde derin çukurlara gömülerek imha edilmelidir.





## ÇİLEK

Çilek, hoş aroması, canlı kırmızı rengi ve ferahlatıcı tadıyla dünyanın en sevilen meyvelerinden biridir. Bilimsel adı *Fragaria × ananassa* olan çilek, gülgiller (*Rosaceae*) familyasına ait bir bitkidir. Günümüzde hem taze tüketim hem de gıda sanayisinde kullanım açısından önemli bir yere sahip olan çilek, aynı zamanda besin değeri yüksek meyveler arasında yer almaktadır.

Çilek bitkisi genellikle ılıman iklimleri seven çok yıllık bir bitkidir. Yetiştiriciliği oldukça yaygın olan bu meyve, dünyada pek çok ülkede üretilmektedir. Türkiye de uygun iklim koşulları sayesinde çilek üretiminde önemli bir potansiyele sahiptir. Özellikle ilkbahar ve yaz aylarında hasat edilen çilekler, hem iç piyasada tüketilmekte hem de ihraç edilmektedir.

Besin değeri açısından değerlendirildiğinde çilek oldukça zengin bir içeriğe sahiptir. Özellikle C vitamini bakımından güçlü bir kaynaktır. Bunun yanı sıra lif, potasyum, folat ve çeşitli antioksidan bileşikler içerir. Bu özellikleri sayesinde dengeli beslenmenin önemli bir parçası olarak kabul edilmektedir. Antioksidan bileşikler vücutta oluşan serbest radikallerin olumsuz etkilerini azaltmaya yardımcı olabilir ve genel sağlık açısından destekleyici bir rol oynayabilir.

Çileğin içerdiği doğal bileşikler kalp sağlığı, bağışıklık sistemi ve sindirim sistemi açısından da faydalı olabilecek özellikler taşımaktadır. Lif içeriği say-

sinde sindirimi destekleyebilir ve tokluk hissi sağlayabilir. Ayrıca düşük kalorili bir meyve olması nedeniyle sağlıklı beslenme programlarında da sıklıkla tercih edilmektedir.

Mutfaklarda çileğin kullanım alanı oldukça geniştir. Taze olarak tüketilmesinin yanı sıra reçel, marmelat, komposto, meyve suyu, pasta ve tatlı yapımında da yaygın olarak kullanılmaktadır. Ayrıca yoğurt, süt ve çeşitli tatlılarla birlikte tüketildiğinde hem lezzetli hem de besleyici bir alternatif sunar. Özellikle yaz aylarında hazırlanan meyve salatalarında çilek, aroması ve rengiyle dikkat çeken bir meyvedir.

Tarım açısından bakıldığında çilek bitkisi organik madde bakımından zengin, iyi drene edilmiş topraklarda daha verimli yetişir. Güneş ışığını seven bir bitki olan çilek, düzenli sulama ve uygun bakım koşulları sağlandığında yüksek verim verebilir. Modern tarım teknikleri sayesinde örtü altı üretim yöntemleriyle yılın daha uzun dönemlerinde çilek üretimi yapılabilmektedir.

Çilek aynı zamanda ekonomik değeri yüksek tarım ürünlerinden biridir. Küçük alanlarda dahi yüksek gelir sağlayabilmesi nedeniyle birçok üretici tarafından tercih edilmektedir. Tarımsal üretimde doğru çeşit seçimi, uygun bakım uygulamaları ve hasat sonrası doğru muhafaza yöntemleri kaliteyi artıran önemli faktörler arasında yer almaktadır.

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:**

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

**web :**

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

**Enstitü Müdürü**

Dr. Yıldray İSTANBULLU

**Müdür Yardımcısı**

Dr. Hakan TOSUNOĞLU

**Teknik Koordinatör**

Ekrem KATMER

**Yazı İşleri**

Dr. Nurşen ÇİL

Furkan KARAPINAR

