

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERGİSİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yayınıdır.

Yıl: 22 Sayı : 43 (Ocak 2018 - Ekim 2018) ISSN - 1303-4707

12. OLAĞAN GENEL KURUL BAŞARI İLE GERÇEKLEŞTİ

12. Dönem Başkanı: Kemal Zeki TAYDAŞ

12. DÖNEMDE ODAMIZ KENDİNE AİT YENİ YERİNDE HİZMET VERMEYE HAZIRLANIYOR

BİZE HER YER GIDAMO

15. GELENEKSEL BAHAR ŞENLİĞİ
BURSA'DA GERÇEKLEŞTİRİLDİ

21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜMÜZÜ

Tüm Örgütlerimizle Birlikte
Coşkuyla Kutladık



BAŞKANDAN İLK MESAJ;

'Şubelerimiz, Temsilciliklerimiz, Tüm Üye ve Doslarımızla

BİRLİKTE BAŞARACAĞIZ

Şiariyle Mesleğimize

BİR YOL AÇALIM'



Künye

Gıda Mühendisleri Odası Adına Sahibi

Kemal Zeki TAYDAŞ

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Kıvılcım MOGOL COŞKUN

Yayın Komisyonu

Eren KAYA

Esmâ CANDEDE SARAÇ

Eyüp CİHAN

Ferda BİTLİSLİOĞLU

Halime TOKGÖZ ÖZGEN

Yaşar ÜZÜMCÜ

Yönetim Yeri/ Yayın İdare Adresi

Meşrutiyet Cad. No:22/13 Kızılay - ANKARA

Tel: 0 312 418 28 26 – 418 28 46 – 418 28 47

Faks: 0 312 418 28 43

Reklam Sorumlusu

Sinan KAPLAN, Serhat Cemil YÜCEL

Banka Hesap No.

Banka ve Şube Adı	Hesap Numarası	IBAN Numarası
İş Bankası - Meşrutiyet Şubesi	4213 - 977928	IBAN TR860006400000142130977928
Posta Çeki	08768763(Masrafsız)	-

Dizgi – Tasarım ve Baskı

Filiz Matbaacılık San.Tic.Ltd.Şti.

Ulucanlar Cad. No: 88/1

Cebeci / Ankara

Tel: 0 312 319 07 58

Faks: 0 312 363 44 11

www.filizmatbaasi.com

filiz_matbaasi@hotmail.com

Yayın Türü :Yaygın Süreli Yayın

Yayın Şekli : 3 Aylık- Türkçe

Basım Tarihi : Aralık 2018

Dönem : Ocak-Haziran 2018

ŞUBELERİMİZ

ADANA ŞUBE / Şehmus ALPARSLAN

Cemalpaşa Mah. 63005 Sok. Karsal Apt. K:1 D:7
Seyhan / ADANA
Tel: 0 322 458 69 11 Fax: 0 322 454 39 71

ANTALYA ŞUBE / İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU

Meltem Mahallesi Meltem Bulvarı Kartal Sitesi
A Blok Kat:7 Daire:27 Muratpaşa / ANTALYA
Tel.+Fax : 0 242 322 92 77

BURSA ŞUBE / Lale YILDIZ

Odunluk Mh. Kale Sk. Bursa Akademik Odalar Birliği
(BAOB) Kat:3 NO: B14/15 Nilüfer / BURSA
Tel: 0 224 453 47 41
Fax: 0 224 453 45 00

İSTANBUL ŞUBE / Zafer ŞENYURT

Mecidiyeköy Mah. Mecidiye Caddesi No:14 Kat:1
Mecidiyeköy Şişli/İSTANBUL
Tel: 0 212211 33 05
Fax: 0 212211 33 06

İZMİR ŞUBE / İ.Uğur TOPRAK

Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. no:74 K:1 D:2
Bornova / İZMİR
Tel: 0 232 373 94 36
Faks: 0 232 339 31 12

KONYA ŞUBE /M.Hulusi ADA

Küçük İhsaniye Mah. Dr. Hulusi Baybal Cad.
Hazım Uluşahin İş Merkezi B Blok K:3 No:30
Selçuklu / KONYA
Tel: 0 332 234 33 40
Fax: 0 322 234 33 41

MERSİN ŞUBE / Yusuf DEĞİRMENCİ

Palmye Mah. 1221 Sok. No:23 Uğraş Apt.
Zemin Kat D:1 MERSİN
Tel: 0 324 328 97 13
Fax: 0 324 328 13 55

Dergimiz, ilgili Kamu Kurum ve Kuruluşlarına, Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerine ve Meslek Odalarına ücretsiz olarak gönderilmektedir.

- Hakemli, mesleki bir dergidir.
- Yayınlanan yazılardaki düşünce ve görüşler yazarın sorumluluğundadır.
- Gönderilen yazılar yayınlanırsın, yayınlanmasın iade edilmez.
- Dergideki yazı ve haberler, kaynak belirtmek şartıyla yayınlanabilir.

TEMSİLCİLİKLERİMİZ

AYDIN İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Nilgün OLAN
Tel: +90 505 205 44 16 / aydin@gidamo.org.tr

BOLU İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Cem KÖSEMECİ
Tel: +90 538 579 69 00 / bolu@gidamo.org.tr

DENİZLİ İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Esin AYSAN
Tel: +90 530 382 66 62 / denizli@gidamo.org.tr

ERZURUM İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: M. Murat KARAOĞLU
Tel: +90 546 235 18 65 / erzurum@gidamo.org.tr

ESKİŞEHİR İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Özgür YAYLA
Tel: +90 532 397 42 10 / eskisehir@gidamo.org.tr

GAZİANTEP İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Onur AYDIN
Tel: +90 554 340 16 03 / gaziantep@gidamo.org.tr

KARAMAN İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Erkan SUNAOĞLU
Tel: +90 533 545 55 08 / karaman@gidamo.org.tr

KAYSERİ İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Ergül TÜRKARSLAN
Tel: +90 544 774 38 61 / kayseri@gidamo.org.tr

KOCAELİ İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Sema OLKUN KOPAL
Tel: +90 507 615 26 09 / kocaeli@gidamo.org.tr

MALATYA İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Cem FİDAN
Tel: +90 533 512 26 40 / malatya@gidamo.org.tr

RİZE İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Harun ERKAN
Tel: +90 530 011 33 57 / rize@gidamo.org.tr

SAMSUN İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Mustafa MORTAŞ
Tel: +90 530 011 33 56 / samsun@gidamo.org.tr

TEKİRDAĞ İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Şakir ADA
Tel: +90 5530 209 44 72 / tekirdag@gidamo.org.tr

TOKAT İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Kader TOKATLI
Tel: +90 356 252 16 16 / tokat@gidamo.org.tr

VAN İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Emrullah ATİŞ
Tel: +90 538 850 42 45 / van@gidamo.org.tr

ZONGULDAK İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Tuğrul DERELİ
Tel: +90 542 426 48 10 / zonguldak@gidamo.org.tr



GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERGİSİ YAYIN KOŞULLARI

Gıda Mühendisliği Dergisi, hayatımız için büyük bir önem taşıyan gıdalarla ilgili bilimsel içerikli yazıları, denemeleri, Gıda Mühendisleri Odası bünyesinde yapılan ve yapılacak olan faaliyetleri, sektörel haberleri yayınlayan hakemli bir dergidir.

Bilimsel içerikli yazıların, dergide yayınlanabilmesi için, yazının dergi ile ilgili kurullarında hakemler tarafından değerlendirilip uygun bulunması gereklidir. Yayın Kurulu, yazarların onayını almak şartıyla yazı üzerinde düzeltmeler yapmaya yetkilidir.

Yazı hazırlanırken ve gönderilirken dikkat edilmesi gerekenler şunlardır:

- 1- Yazılar gönderilirken bir kopya ve bir CD kopyası halinde gönderilir.
- 2- Gönderilen yazı önceden yayınlanmışsa, bu yazının hangi yayında, hangi sayısında ve ne zaman yayınlandığını bildirmek zorunludur.
- 3- İlk sayfada kısa ve bilgilendirici bir başlık; yazarların tam isimleri, telefon numaraları, mail adresleri yazılmalıdır. Bu sayfa numaralandırılmaz ve hakem kuruluna gönderilmez.
- 4- Yazının birinci sayfasında yazının başlığı, en az 150 kelimelik özet içermelidir. Bu özet kendi içinde tutarlı ve anlaşılır olmalıdır.
- 5- Ana sayfa, aşağıdaki düzenlemelere sahip olmalıdır.

Başlık: İngilizce ve Türkçe.

Giriş: Bu bölüm kısa olmalı ve alanında ilgili olduğu konunun nedenini belirtmeli, tanımlanan konuya ne gibi yeni katkıların yapıldığını göstermelidir.

Materyal ve Yöntemler: Diğer araştırmacıların çalışmayı tekrar edebilmeleri ve okurların anlayabilmeleri için yeterli bilgi sağlanmalıdır.

Araştırma Bulguları ve Tartışma: Bu bölüm de, araştırmaların sonuçları, bu sonuçların yorumlanması ve açıklanması için kullanılmalıdır.

Sonuçlar: Mümkün olan en açık şekilde sunulmalıdır.

Bazı durumlarda araştırma bulguları ve tartışma ile sonuçlar bölümlerinin birleştirilmesi istenebilir.

Referanslar (Kaynaklar): Kaynaklar yazarların soyadı ve yılı olarak yazıda verilmelidir. Tüm yazarlar referanslar bölümünde alfabetik sırayla verilmelidir.

6- Araştırma yazıları dışındaki yazılarda, öne çıkarılmak istenen kelimeler, anahtar kelimeler olarak başlığın altında belirtilmelidir ve okuyucunun ilgisini yazıya çekebilecek 50-70 kelimelik bir özet yazılmalıdır.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERGİSİ BİLİMSEL DANIŞMA KURULU

Prof. Dr.	Aydın ÖZTAN	Aksaray Ün. Meslek Yüksekokulu
Prof. Dr.	Aydın YAPAR	Pamukkale Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Ayhan ATLI	Harran Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Aziz TEKİN	Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Barbaros ÖZER	Ankara Ün. Süt Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr.	Celalettin KOÇAK	Ankara Ün. Süt Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr.	Fahrettin GÖĞÜŞ	Gaziantep Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Filiz ÖZÇELİK	Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	H. İbrahim EKİZ	Mersin Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Halil VURAL	Hacettepe Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Hami ALPAS	Ortadoğu Teknik Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Hamit KÖKSEL	Hacettepe Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Hasan YETİM	Erciyes Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	M. Murat KARAOĞLU	Atatürk Ün. Gıda Mühendisliği bölümü
Prof. Dr.	Mahir TURHAN	Mersin Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Mehmet DEMİRCİ	Namık Kemal Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Mehmet PALA	Yıldız Teknik Ün. Kimya Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Meltem SERDAROĞLU	Ege Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Muammer KAYAHAN (Emekli)	Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Mükerrem KAYA	Atatürk Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Nafi ÇOKSÖYLER	Yüzüncü Yıl Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Nevzat ARTIK	Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Nursel DEVELİ İŞIKLI	Cumhuriyet Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Ö. Utku ÇOPUR	Uludağ Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	S. Aykut AYTAÇ	Hacettepe Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Sebahattin NAS	Pamukkale Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Doç. Dr.	Seval Sevgi KIRDAR	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi BMYO
Prof. Dr.	Taner BAYSAL	Ege Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Tomris ONOĞUR	Ege Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr.	Zerrin ERGİNKAYA	Çukurova Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü



Önsöz

Yeni Dönemde...

Y

az aylarını yaşadığımız bu dönemde yeni bir sayıda buluşmak heyecan verici.

Ulusal Hakemli Dergimiz içerik olarak önceki sayılarla paralel. Genel Merkez, Şubelerimiz, İl Temsilciliklerimiz ve Öğrenci Temsilciliklerimizden gelen haber ve duyurular dergimizin olmazsa olmazı.

Bilimsel Makale köşemizde Sayın Mehmet Akif ŞEN “Soğuk Keyif: Dondurma” diyor.

Teknolojiden Haber Var! bölümünde besin öğelerini koruyacak yeni bir teknoloji çalışmasına yer verdik.

Ve Serbest Kürsü sayfamız... Yazın! Gönderin! Yayınlayalım! İçeriği yazanı bağlayan, meslek etiğine uygun, farkındalık yaratan veya mesleki bir yaşanmışlık olabilir. Yazı GIDAMO Yönetim Kurulu / Yayın Komisyonumuz tarafından yayın koşullarımız açısından değerlendirilecek olan yazılarınızı bekliyoruz.

Dergimizin hazırlanmasında emeği geçen herkese katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

Uzun bir aradan sonra tekrar buluşmamıza vesile olan dergimizin katkılarınız ve görüşlerinizle zenginleşmesi, okuyan için anlamlı olması umuduyla.

Yayın Komisyonu

YÖNETİMDEN

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 12. OLAĞAN GENEL KURULU SONRASI MÜCADELE DOLU YENİ BİR DÖNEME MERHABA

Ocak ayı ile şubelerimizden başlayan Genel Kurul sürecimizi, 17-18 Mart 2018 tarihlerinde Başkent Öğretmenevi'nde gerçekleştirdiğimiz 12. Olağan Genel Kurulumuz ve Odamız organlarının seçimini başarıyla tamamlamış bulunmaktayız. TMMOB ve bağlı odaları için demokrasi şölenu olarak adlandırılan oda genel kurul süreçlerine katkı koyan tüm üyelerimize, temsilcilik kurullarımıza, şube yönetim kurullarımıza, oda denetleme ve onur kurullarımızda görev yapan arkadaşlarımıza, öğrenci üyelerimiz ile oda çalışanlarımıza teşekkür ederiz.



Meslek sorunlarının ülke sorunlarından ayrı olamayacağı düşüncesi ile ülke olarak zor günlerden geçtiğimiz bu süreçte, oda organlarında görev almış tüm meslektaşlarımızı büyük sorumluluklar beklemektedir. Mesleki ve toplumsal bu sorumluluğun üstesinden gelebilmek için her zamankinden daha çok birlik ve dayanışma içinde olmaya ihtiyaç duyulduğu bir gerçektir. En küçük birimimizden en büyük ve örgütlü yapılarımıza kadar öğrenci üyesi, üyesi ve yöneticisiyle önümüzdeki iki yıl boyunca odamızı daha görünür, bilinir ve duyulur kılmak için meslek, meslektaş ve toplum yararına ne varsa yapmak hepimizin asli görevi olacaktır.

Kongre, sempozyum, kurultay, çalıştay, panel, söyleşi, yaz eğitim kampları, dergi, bülten, broşür, sürekli ve süreli yayınlarla, web sitesi ve sosyal medya aracılığıyla, eğitim, seminerler ve basın açıklamalarıyla üyeye temas edilerek örgütlü yapımızı büyütmek ve yarınlara hazırlamak hepimizin ortak sorumluluğu olacaktır.

Gıda güvencesi, gıda güvenliği, gıda egemenliği ve halk sağlığı anlamında gıdanın olduğu her yerde Gıda Mühendisinin olması zorunluluğunu konunun muhatabı olan herkesle ilkeli işbirlikleri yaparak sağlamak mücadelemizin temel taşlarından birini oluşturacaktır.

Kamu kurumu niteliğinde meslek kuruluşu kimliğimizden kaynaklanan kamusal denetim görevimizi elimizden almaya çalışan girişimlere, meslek alanlarımızla ilgili yasal mevzuat çerçevesinde yapılan ya da yapılmak istenen değişikliklerle meslek alanlarımızın daraltılmaya çalışılmasına, kamu sağlığını tehlikeye atacak olan her türlü müdahaleye karşı mücadele etmek önümüzdeki sürecin yol haritası olacaktır. Bu bilinçle dost ve kardeş meslek odalarımızla aynı mücadele hattında olmak bizleri güçlü kılacaktır. Bu mücadele hattının örülmesinde katkısını ve emeğini esirgemeyecek tüm meslektaşlarımızla birlikte azalarak değil çoğalarak, ayrışarak değil birleşerek, mücadelemizi daha da güçlenerek sürdüreceğimiz yeni dönemin; ülkemize, odamıza ve üyelerimize hayırlı ve uğurlu olmasını dileriz.



Odamız merkez genel kuruluna katılan delege arkadaşımızla birlikte, önümüzdeki iki yıl boyunca Oda olarak yapmayı hedeflediğimiz mesleki, demokratik ve toplumcu çalışmalarımızı görüşerek karara bağlayıp, genel kurul sonuç bildirgemiz aracılığıyla kamuoyu ile paylaştık. 7 Şubesi, 18 İl Temsilciliği 18 binin üzerinde üye sayısı, 38 öğrenci temsilciliği ve 8 binin üzerindeki öğrenci üyesiyle TMMOB içindeki odalar arasında büyük bir aileyi oluşturmaktayız. Bu ailenin bir bireyi olarak bu zorlu süreçte görev alan tüm meslektaşlarımız büyük bir özveri örneği göstermiştir ve bundan sonraki süreçte de göstereceklerine inancımız tamdır.

12. Dönemde odamızı şube, temsilcilik ve üyelerimizin desteğiyle birlikte yönetme kararlılığında olacağız. Odamızın merkezi organlarıyla, şube ve temsilciliklerimizle, 18 bini aşkın üyemiz ve öğrenci üyelerimizle birlik ve dayanışma içerisinde olacak, bu birlik ve dayanışmamızı TMMOB ve onun çatısı altındaki tüm meslek odalarıyla gösterme kararlılığında olacağız.

Ortak iş üretme anlayışıyla yapmış olduğumuz bütün çalışmaları geliştirerek merkezi etkinliklerin tüm Türkiye'ye yayılması öngörüsüyle, şube ve temsilciliklerimizin de aktive olabileceği etkinlik sayılarının artırılması, daha çok üye ile buluşulması hedeflenmektedir.

Sıkıntılı süreçlerde yapılan danışma kurullarıyla Odamızın kısa erimli sürelerde neler yapması gerekliliği üzerine görüş alış verişinde bulunularak ortak akılla çıkış yolları aranmıştır. Yılda en az iki kere yapılan danışma kurullarımızın yanı sıra Şube Başkanları toplantılarıyla daha dinamik ve hızlı değerlendirmelerde bulunabileceğimiz, örgütün ortak sesinin yükseleceği toplantılarla sürece daha etkin katılım sağlanacaktır.

Yıllardır yapa geldiğimiz öğrenci danışma kurullarımızı toplayacak, "Bahar Şenlikleri" mizi şube ve temsilciliklerimiz aracılığıyla başarıyla gerçekleştirecek, öğrencilerimizin Oda ile tanışıp kaynaşmaları sağlanarak, bahar şenliklerine daha katılımcı olunması için çalışılacaktır. Merkez, şube ve temsilciliklerde yapılacak örgütlenme çalışmalarıyla hem yeni üye kazanma, hem de üyelerin oda çalışmalarına aktif bir şekilde katılımlarının sağlanması ve aidiyet duygusunun güçlendirilmesi için özel çalışmalar yapılacaktır.

Şube ve temsilciliklerimizin TMMOB İKK'larında daha etkin temsiliyet sağlaması ve sorumluluk alması, illerdeki mesleki birlik ve dayanışmayı güçlü kılacak, odamız yönetici kadrosunun ve üyelerinin kent gündeminden uzak kalmamasını sağlayacaktır. Bu anlamda, TMMOB İKK'larında odamızın aldığı sorumlulukların artması için çalışmalar yapılacaktır.

Oda olarak TMMOB içinde etkin görevler alınarak kongre, sempozyum, kurultay, çalıştay ve benzeri etkinliklerin düzenleme ve yürütme kurullarında temsil edilmesi sağlanarak Odamızın tanınırlığı artırılacaktır.

Profesyonel bir ekip ile çalışarak gıda sanayinde çalışan mühendis profili çıkarılmıştır. Bu rapor TMMOB Sanayi Kongresi'nde Gıda Politikaları Çalışma Grubu olarak sunulmuştur. Raporun kitap olarak TMMOB adına basımı yapılmıştır. Kırmızı ve beyaz et ile ilgili kamuoyuna yönelik olarak hazırlanmış bilgilendirme ve bilinçlendirme kitapçığı alanında bir örnek olarak basım aşamasındadır. Daha önceki dönemlerde içinde odamızın da bulunduğu ortak bir çalışma grubu tarafından hazırlanan "Süt" kitapçığı, çalışmaya katkı koyan tüm kuruluş temsilcilerinin desteğiyle güncellenip geliştirilmiş ve çalışma grubunun bir ürünü olarak TMMOB'den basılacak üçüncü kitap olacaktır.

Düzenlenen ücretsiz seminer ve eğitimlere devam edilecektir. Bu etkinliklerin tüm şube ve temsilciliklerimize yaygınlaştırılması hedeflenecek, etkinliklerin çeşitliliği ile sayısının çoğaltılması ve üye katılımının artırılması için çalışmalar yapılacaktır. Mesleğin ve mesleğin gelişimi için şart olan bu seminerlerle birlikte, sektörel olarak ihtiyaç duyulan eğitimler profesyonel şekilde, ücretli olarak verilerek odamız için bir gelir çeşitliliği sağlanacaktır.

Üyelerimize ulaşmada görünür yüzümüz olan web sitesi etkin bir şekilde kullanılmaya çalışılmış, odamız sosyal medya hesaplarından duyurular yapılmıştır. Odamız yayın organı ile ilgili eksiklikler aşılarak daha düzenli bir yayın organı olması yolunda çalışmalar amaçlanmıştır.

Dergi, bülten, web sitesi, sosyal medya hesapları üzerinden odanın tanınır, bilinir ve görünürlüğü artırılacaktır. Yayın organımız dergimizin, odamıza yakışır bir yayını olarak düzenli çıkması için azami çaba sarf edilecektir. Odamız tarafından bastırılan ücretli yayınlarımızın yazarları ile görüşülerek varsa gerekli güncellemeler yapıldıktan sonra basımına devam edilecektir.

Meslek sorunlarının ülke sorunlarından ayrı olamayacağı düşüncesi ile gelişen anlık olaylara karşı göstermiş olduğumuz refleks ve bunun yazılı ifadesi basın açıklamalarımız geçmişte olduğu gibi bundan sonra da devam edecektir. Kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi anlamında bu ve benzeri çalışmaları yapmak aynı zamanda toplumsal sorumluluğumuzun gereğidir.

Her yıl düzenlediğimiz “Dünya Gıda Günü” etkinlikleri merkezi olarak dost ve kardeş odalarımız KMO ve ZMO ile birlikte bir günlük sempozyum olarak gerçekleştirilmektedir. Yıllar geçtikçe bu etkinliklerin kamuoyunda daha çok ses getiren, niteliği yükselen bir etkinlik olarak sonuçlarının toplumsal boyutta yankılandığı bir gerçektir. Son iki yılda yapılan “Dünya Gıda Günü” sempozyumu, kuraklık, iklim değişikliği ve göç temalarıyla gıda güvencesi, gıda güvenliği ve gıda egemenliği çerçevesinde ele alınarak kamuoyunda ses getirmiştir. Bu güne kadar üç odanın ortak etkinliği olarak yapılan bu sempozyumun TMMOB 45. Dönem Çalışma Programıyla birlikte TMMOB etkinliği olarak daha geniş katılımı daha büyük salonlarda yapılması kararı alınmıştır.

Mesleğimizin en büyük etkinliği olan “Gıda Mühendisliği Kongresi” her türlü zorluğa rağmen iki yılda bir meslek örgütülüğü, akademi, sektör, kamu ve basın gibi tüm paydaşları bir araya getirebilmeyi başarmıştır. Bu kongrenin daha geniş katılımı ve gelişen süreç içerisinde “uluslararası” yapılması hedeflenmektedir.

Hem merkezi olarak, hem de birimlerimizde odamız ve mesleğimiz için özel birer gün olarak kabul edilen; Dünya Su Günü, Dünya Süt Günü, Dünya Gıda Günü etkinlikleri eksiksiz olarak stantlar açılarak gerçekleştirilmiş, Odamız yayın ve broşürleri dağıtılmış, söyleşiler yapılmıştır. İlk ve orta öğrenim öğrencileriyle “bilinçli gıda tüketimi” çalışmalarına ara vermeksizin devam edilmiştir. Bundan sonraki süreçte de bu etkinliklerimizde halkla buluşmalar artarak devam edecektir. Bu konu ile ilgili yayınların toplumsal mesajları çok güçlüdür, bunları daha çok insanla buluşturmak görevimizdir.

Daha önce 8 kere gerçekleştirilmiş olan “Öğrenci Yaz Eğitim Kampı”nın dokuzuncusu, Genel Merkez organizasyonunda, Antalya Kemer Göynük’te, Türkiye’nin dört bir tarafından gelen öğrencilerimizle 30 Ağustos-4 Eylül 2018 tarihleri arasında gerçekleştirilecektir. Kamp 5 günlük, içeriği dolu bir programla, kendi alanında uzman pek çok ismin katılımıyla yapılacaktır.

Bundan önceki süreçte yapıldığı gibi önümüzdeki süreçte de şube ve temsilciliklerimiz ziyaret edilerek ortak iş üretme ve çalışma anlayışı geliştirilmeye çalışılacaktır.



Yönetimden

Mali olarak, yapılan tasarruf tedbirlerinden vazgeçilmeyecek, “Üye aidatlarının toplanması yönetim kurulunun sorumluluğundadır” anlayışıyla yola çıkılarak, tahsili için zorunlu hukuksal süreçler işletilecek üye aidatlarının toplanması için en üst düzeyde çaba sarf edilecektir.

Uygulanan mali disiplin ve toplanan üye aidatlarıyla maddi olarak daha iyi duruma gelen Odamızda, şubelerimizin acil ihtiyacı olan bakım, onarım, tadilat, tamirat işleri ile yeni tefrişat ve mefruşat ihtiyaçları karşılanmış, elektrikli ve elektronik cihaz ve malzemeyle de donatımları sağlanmıştır. Uygulanan tasarruf tedbirleriyle biriktirilen para ile genel merkezimizin ihtiyacı olan depolu, arşivli, toplantı ve eğitim salonlu bir mülk alımı gerçekleştirilmiş ve buranın ihtiyaca cevap verebilecek fiziki bir yapıya kavuşması için çalışmalarımız başlamıştır.

Mesleğimizin ve meslektaşlarımızın genel menfaatlerini halkımızın ve ülkemiz menfaatlerinden ayrı tutmadan savunmaya devam edeceğimizin, keyfi ve hukuk dışı uygulamalara karşı Anayasal ve yasal meşru direnme hakkımızı kullanacağımızın, sadece Birliğimize karşı değil kamu yararını savunan tüm meslek kuruluşlarına yönelik müdahale ve baskılar karşısında da tam dayanışma içinde olacağımızın sorumluluk ve bilinci içerisinde kararlılıkla mücadele etmeye devam edeceğiz.

Eski adıyla Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının yönetmelik değişiklikleri ile meslek örgütümüzü zor durumda bırakacak uygulamalarına karşı başlatmış olduğumuz hukuki mücadelemiz devam edecektir. Bizler karşılıklı diyalog ve ortak çalışma anlayışıyla mesleğimizi, kamu sağlığını, gıda güvencesini, gıda güvenliğini ve gıda egemenliğini ilgilendiren her konuda kurgusu ve yapılanması değiştirilerek adından “Gıda” tanımlaması çıkarılmış olsa bile ilgili kamu kurum ve kuruluşu ile toplum yararına olacak her türlü ilkeli işbirliğini yapmaya hazırız.

“İlerici, çağdaş, demokrat ve toplumcu” Gıda Mühendisleri olarak bu zorlu süreçleri birlik ve dayanışma ile atlatacağımız inancındayız. Gıda Mühendisleri Odası, halkımızın alın terinin ürünü olan kamusal birikimlerin, yeraltı, yerüstü kaynaklarımızı ve bütün varlıklarımızı kararlılıkla savunmaya devam edecektir.

Yaşasın TMMOB,
Yaşasın Gıda Mühendisleri Odası,
Yaşasın Örgütlü Mücadelemiz...

Kemal Zeki Taydaş
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı



Genel Merkez Gündem

17-18 Mart 2018 tarihlerinde, 12.Olağan Genel Kurulumuzu gerçekleştirdik. Genel Kurul sonrasında Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkez Yönetim Kurulu görev dağılımı aşağıdaki gibi olmuştur.

Odada Gündem

YÖNETİM KURULU

Yönetim Kurulu Asıl Üyeler		Yönetim Kurulu Yedek Üyeler	
Başkan	Kemal Zeki TAYDAŞ	Yedek Üye	Sezgin ÇALIŞKAN
2.Başkan	İffet Dilek AKAN	Yedek Üye	Serap BİLGİN ÇINAR
Yazman	Eren KAYA	Yedek Üye	Bahar ÖZKOYUNCU ACAR
Sayman	Murat ŞANLI	Yedek Üye	Halime TOKGÖZ ÖZGEN
Üye	Pelin KOCA	Yedek Üye	Hazret ÖZDEMİR
Üye	Tufan GÜNDÜZALP	Yedek Üye	Ferda BİTLİSLİOĞLU
Üye	Yaşar ÜZÜMCÜ	Yedek Üye	Caner ENER



10 Nisan 2018 tarihinde Genel Üye Toplantısı, 19 Nisan 2018 tarihinde Prof. Dr. Muammer Kayahan'ın "Kitap Tanıtımı ve İmza Günü", 25 Nisan 2018 ve 8 Mayıs 2018 tarihlerinde Eğitim Komisyonu Toplantısı, 27 Nisan 2018 tarihinde Mevzuat Komisyonu, 29 Nisan 2018 tarihinde Denetleme Kurulu 1. Toplantısı, 2 Mayıs 2018, 15 Mayıs 2018 tarihinde Sosyal İşler Komisyonu Toplantısı, 10 Mayıs 2018 tarihinde Yayın Komisyonu Toplantısı, 12 Mayıs 2018 tarihinde 15. Geleneksel Mayıs Şenliği, 14 Mayıs 2018 tarihinde Örgütlülük Komisyonu Toplantısı, 21 Mayıs 2018 tarihinde Dünya Süt Günü Etkinlikleri, 26 Mayıs 2018 tarihinde Kariyere İlk Adım: CV Hazırlama ve Mülakat Teknikleri Semineri gerçekleştirilmiştir.



Yönetim Kurulu Üyelerimiz bu dönemde birçok toplantı, etkinlik ve mitinge katılım sağlamışlardır. Bu kapsamda;

2 Nisan 2018 tarihinde Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Olağanüstü Danışma Kurulu Toplantısı, 7 Nisan 2018 tarihinde **Şeker Fabrikaları Mitingi**, 25 Nisan 2018 tarihinde Ulusal Kırmızı Et Konseyi'nin (UKON) 4. Olağan Genel Kurulu Toplantısı, 1 Mayıs 2018 tarihinde Emek ve Dayanışma Mitingi, 2 Mayıs 2018 tarihinde Tarım ve Gıda Zirvesi, 3-4 Mayıs 2018 tarihinde 6. Gıda Güvenliği Kongresi, 5 Mayıs 2018 tarihinde TMMOB 44. Dönem 5. Danışma Kurulu Toplantısı, 17 Mayıs 2018 tarihinde Hacettepe **Üniversitesi** 15. Proje Sergisi, 24-27 Mayıs 2018 tarihinde Uluslararası Gıda ve Tıp Kongresi'ne katılım sağlanmıştır.



27 Mart 2018 tarihinde Ankara Üniversitesi Gıda Müh. Bölüm Başkanı Prof. Dr. R. Ertan Anlı Odamızı, 26 Mayıs 2018 tarihinde Cumhurbaşkanı Adayı Muharrem İnce TMMOB'yi ziyaret etmiştir.



Genel Merkez Gündem

Bu dönemde de mesleğimizi ilgilendiren konularda oluşturulan yayınlarımız ve broşürlerimizin, ilgili kurumlara dağıtımı yapılmış ve belirli günlerde de stantlar aracılığıyla halkımızla paylaşılmıştır. Yayınlarımıza Odamızın resmi web sitesinden (www.gidamo.org.tr) yayınlarımız ve e-bültenler kısımlarından ulaşabilirsiniz.

Yönetim Kurulu Üyelerimiz; Odamız görüş ve düşüncelerini medyada, ulusal ve yerel basında, değişik platformlarda anlatmışlardır. Bu kapsamda;



Yönetim Kurulu Başkanımız Kemal Zeki TAYDAŞ 8 Nisan 2018 tarihinde Oda TV'den Nurzen AMURAN ile yaptığı röportajda "Gıda Güvenliği" hakkında, 13 Nisan 2018 tarihinde Kanal B'de yayınlanan "Güne Bakış" programında Nebi ÖZDEMİR'in konuğu olarak, "Gıda Güvenliği" hakkında, 16 Nisan 2018 tarihinde Son Söz Gazetesi'nden Mehmet AKGÜN'e verdiği röportajda gıda güvenliği hakkında, 17 Nisan 2018 tarihinde Halk TV'de yayınlanan "Yaşama Dair" programında, Ata ARSLAN'ın konuğu olarak, "Gıda Güvenliği" konusunda, 20 Nisan 2018 tarihinde Kanal B televizyonunda yayınlanan "Bekleme Odası" programında, Gürbüz Evren'in konuğu olarak, "Gıda Güvenliği ve Denetimler" hakkında Odamız görüş ve düşüncelerini paylaşmıştır.

Odamız ve mesleğimiz ile ilgili haberlere www.gidamo.org.tr adresinden Görsel İşitsel Basında Odamız ve Yazılı Basında Odamız kısımlarından ulaşabilirsiniz.

İstihdamı Zorunlu Personel Unvanı İle Çalışacak Olan Üyelerimiz İçin 2018 Yılı Aylık Net Ücreti Belirlenmiştir

TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları olarak imzaladığımız protokolde "İlgili mevzuata göre İstihdamı Zorunlu Personel'in ücreti kamu sektöründe çalışan 8/1 derecesindeki mühendisin maaşına eşit olacak" denilmektedir. Protokolün bu maddesine istinaden alınan ortak karar çerçevesinde; **2018 yılında İstihdamı Zorunlu Personel unvanı ile çalışacak olan üyelerimizin ücreti net 4.230,00 TL (Dört Bin İki Yüz Otuz Türk Lirası)** olarak tespit edilmiştir

ŞUBE VE TEMSİLCİLİKLERİMİZDE GÜNDEM

ADANA ŞUBEDE GÜNDEM

Gıda Mühendisleri Odası Adana Şubesi Yönetim Kurulu görev dağılımı aşağıdaki gibidir:

Asıl Yönetim Kurulu Üyeleri		Yedek Yönetim Kurulu Üyeleri
Başkan	Şehmus ALPARSLAN	Zafer ERBAY
2. Başkan	Levent YERGÖK	Özge AKGÜL
Yazman Üye	İrem KARDEŞ	Pelin PÜRÇÜKLÜ
Sayman Üye	Ali Miraç TOSUN	A. Eren ÖZESER
Üye	Erdal AĞÇAM	Pelin SALUM ERBAY
Üye	Eyüp CİVELEK	Zeynep KOCATEKİN
Üye	Deniz KAYPAK TONA	Veli GÖKKAYA

23.02.2018 tarihinde TMMOB Makina Mühendisleri Odası Adana Şubesi önceki başkanı ve TMMOB Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Sn. Hüseyin ATICI 'nın katılımıyla "TMMOB Kültüründe Oda Yönetimi " konulu söyleşimizi gerçekleştirdik.

05.03.2018 tarihinde "Şube Danışma Kurulu / Genel Üye" toplantımızı gerçekleştirdik.



22 Mart 2018 Dünya Su Günü etkinlikleri kapsamında, Seyhan Belediyesi Yaşar Kemal Kültür Merkezi'nde, TMMOB Elektrik Mühendisleri Odası, İnşaat Mühendisleri Odası, Jeofizik Mühendisleri Odası , Kimya Mühendisleri Odası, Makine Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası ve Peyzaj Mimarları Odası Adana Şubeleri ile birlikte "Su Politikaları ve Suyun Kullanım Alanları" konulu Panelimizi gerçekleştirdik. Şube Başkanımız Şehmus Alparslan'ın açılış konuşmasını yaptığı panele birçok meslek odası ve sivil toplum örgütü üyeleri katıldı.

22.04.2018 tarihinde Sosyal Etkinlik Komisyonumuzun düzenlediği "Kızılkaya Yeni Dünya Derneği"ne doğa yürüyüşümüzü gerçekleştirdik.

10-11 Mart 2018 "BRC-FOOD 7. Versiyon Temel Bilinçlendirme Eğitimi"mizi gerçekleştirdik.





Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

11.05.2018 Tarihinde Ç.Ü Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun olacak olan meslektaşlarımıza, mezuniyetten sonra kendilerine yararlı olacağını düşündüğümüz bilgi paylaşımlarında bulunduk. Yeni meslektaşlarımızı öğrenim dönemini başarı ile tamamlamış olmaları dolayısıyla tebrik ederek, hepimizin ortak dayanışma çatısı Odamıza davet ettik.

30.05.2018 Tarihinde “Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Dokümantasyon Semineri” mizi gerçekleştirdik

Basında yer alan haber başlıkları

- * Bitki Çaylarına Dikkat
- * Güvenli Gıdaya Ulaşımında Gıda Mühendisinin Önemi
- * Sıcaklarda Gıda Tüketimine Dikkat
- * Hijyen Olmalı (Semt Pazarları)

*Şube Başk. Şehmus ALPARSLAN, Yönetim Kurulu Üyemiz Erdal AĞÇAM Radyo Başkentte periyodik aralıklarla canlı yayına katılarak gıda alanı ile ilgili Odamız görüşlerini paylaştı.



ANTALYA ŞUBE

Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şubesi Yönetim Kurulu görev dağılımı aşağıdaki gibidir:



Asıl Yönetim Kurulu Üyeleri		Yedek Yönetim Kurulu Üyeleri
Başkan	İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU	Seval CENGİZ
2. Başkan	Ali MANAVOĞLU	Serkan KAZAN
Yazman Üye	Ali KENDİRLİ	Gülderen COŞGUN
Sayman Üye	Korhan YALDIZ	Abbas Emre FİLİZ
Üye	Hakan AK	Hakan AKSOY
Üye	Cüneyt KAYA	Ezgi AKSOY
Üye	Barış OLGUN	Erkam Gazali ÖZDEMİR

17-20 OCAK 2018 25. ULUSLARARASI GIDA VE İÇECEK İHTİSAS FUARI

17-20 Ocak tarihleri arasında düzenlenen 25. Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarında üyelerimizle ve gıda üretim firmalarıyla bir araya gelindi.

17 OCAK 2018 TARIM TV RÖPORTAJI

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanımız Sayın İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU 25. Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarında Tarım TV ile röportaj gerçekleştirdi.

18 OCAK 2018 "GIDA VE EKOLOJİ ÜZERİNE 'TURİSTİK' BİR SOHBET"

25. Uluslararası Gıda ve İçecek Fuar'ında Dr. Bülent ŞIK'ın sunumuyla Gıda ve Ekoloji Üzerine "Turistik" Bir Sohbet konulu söyleşimiz gerçekleştirildi.

27-28 OCAK 2018 GENEL KURUL VE SEÇİM

2016 2018 dönemi çalışma raporu sunuldu. Yeni yönetim kurulu adayları kendini tanıttı.

31 OCAK 2018 YÖNETİM KURULU GÖREV DAĞILIMI TOPLANTISI

28 Ocak 2018 seçimi sonrası yönetim kurulu üyelerimizin görev dağılımı yapıldı. Yeni dönemde yapılacak etkinlikler görüşüldü.

22 ŞUBAT 2018 VTV RÖPORTAJI

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanı Sayın İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU VTV röportajında, oda faaliyetleri ve kentte gıda güvenliği uygulamaları üzerine bilgi verdi.



26 ŞUBAT – 2 MART 2018 TAGEM PROJE DEĞERLENDİRME TOPLANTILARI

Antalya'da gerçekleştirilen TAGEM Proje Değerlendirme Toplantılarına Şube 2. Başkanımız Sayın Ali MANAVOĞLU katılım sağladı.

28 ŞUBAT 2018 ANTALYA ŞUBE DELEGELERİ İLE TOPLANTI

17-18 Mart 2018 tarihlerinde Ankara'da gerçekleşecek Genel Kurul önerileri delegelerle görüşüldü.



03 MART 2018 İŞ CİNAYETLERİNE KARŞI MÜCADELE GÜNÜ BASIN AÇIKLAMASI

Antalya İl Koordinasyon Kurulu ile birlikte İş Cinayetlerine Karşı Mücadele Gününde bir araya gelerek basın açıklaması yapıldı.

17-18 MART 2018 TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI GENEL KURULU

Antalya Şubede görev alan delegelerimizle birlikte 17-18 Mart 2018 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirilen Genel Kurula katılım sağlandı.

21 MART 2018 "SULARDA KİMYASAL KİRLİLİK VE ANTALYA İLİNE BAKIŞ" BASIN AÇIKLAMASI

Sayın Dr. Bülent ŞIK 'ın katılımıyla 21 Mart Dünya Su Günü kapsamında "Sularda Kimyasal Kirlilik ve Antalya İline Bakış" konulu sunum ve basın açıklaması gerçekleştirildi.

06 NİSAN 2018 OBEZİTE SORUNU İLE MÜCADELE OKULU EĞİTİMİ

Obezite aşırı kilolu olma durumudur. Son 30 yıllık süreçte çocuk ve yetişkin çağı obezite oranlarında hemen hemen her ülkede artışların görüldüğü ve sorunun küresel bir salgına dönüştüğü vurgulanmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü obeziteyi yüzyılımızın en önemli halk sağlığı sorunlarından biri olarak nitelemektedir. Obezite nasıl beslendiğimiz ile yakından ilişkili bir sağlık sorunudur. Şeker içeriği yüksek veya şeker ilave edilmiş yiyecek ve içeceklerin sık tüketilmesi obezitenin en önemli nedenidir. Bu gıdaların en büyük alıcı kitlesini ise çocuklar oluşturmaktadır. Abur cubur olarak nitelenen bu tip gıdaların çocuklarda obezite sorununa yol açtığını dile getiren çok sayıda akademik yayın vardır. Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şubesi olarak çocukluk çağı obezitesi sorunu hakkındaki farkındalığı artırmak için her perşembe saat 12-10 arasında yapılacak eğitim çalışması düzenliyoruz. Yapılacak eğitim



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

çalışmasında çocukları obezite sorunundan korumak için neler yapılması gerektiği uygulamalı olarak ele alınacaktır. Anne ve babalara yönelik olarak tasarlanan ancak bütün yurttaşlara açık ve ücretsiz olan bu çalışmada aşağıdaki konular ele alınacaktır:

- Obezite sorunu nedir ve ülkemizdeki durum
- Çocukluk çağında gözlenen obezite sorununun beslenme ile ilgisi
- Evde yemek hazırlama süreçlerinde obeziteye neden olan etkenler
- Gıda etiketlerini değerlendirme, çeşitli gıdalardaki besin içeriklerinin ve şeker miktarının nasıl belirleneceği
- Dünya Sağlık Örgütü'nün günlük şeker alımı için önerdiği miktarın yaş ve cinsiyete nasıl hesaplanacağı
- Gıdalardaki şeker miktarı ile Dünya Sağlık Örgütü'nün önerdiği miktarın nasıl karşılaştırılacağı
- Alınabilecek önlemler

Hakkında Sayın Dr. Bülent ŞIK'ın sunumuyla 'Obezite Sorunu ile Mücadele Okulu' konulu eğitim gerçekleştirildi.

17 NİSAN 2018 HÜRSER GAZETESİ RÖPORTAJI

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanımız Sayın İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU "Denetimler Yetersiz" başlıklı röportajı yayımlandı.

20 NİSAN 2018 "GIDA TOPLULUKLARI VE TOPLUM DESTEKLİ TARIM" FORUMU

Antalya Muratpaşa Belediyesi'nin düzenlediği Muratpaşa Çevre Festivalinde "Ekoloji Konuşmaları" programı kapsamında Sayın Dr. Bülent ŞIK'ın moderatörlüğünü yaptığı 'Gıda Toplulukları ve Toplum Destekli Tarım' forumunda bulundu.

01 MAYIS 2018 '1 MAYIS BİRLİK MÜCADELE VE DAYANIŞMA GÜNÜ' YÜRÜYÜŞÜ

Antalya Aydın Kanza Parkından başlayıp Cumhuriyet Meydanına olan 1 Mayıs Birlik Mücadele ve Dayanışma Günü Yürüyüşüne katıldık.



05 MAYIS 2018 GIDA DA TEKELLEŞME PANELİ

TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu'nun organize ettiği 6. Toplumcu Mühendislik, Mimarlık ve Şehircilik Haftası kapsamında Sayın Dr. Bülent ŞIK 'Gıda da Tekelleşme' konulu panelde sunumunu gerçekleştirdi.

09 MAYIS 2018 ANTALYA İL KOORDİNASYON KURULU TOPLANTISI

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanımız Sayın İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU İl Koordinasyon Kurulu toplantısına katılım sağlamıştır.

12 MAYIS 2018 'GIDA HAKKI PANELİ' VE 'OBEZİTE SORUNU İLE MÜCADELE OKULU' ATÖLYESİ

İstanbul'da Sosyal Haklar Derneğinin düzenlediği Sosyal Haklar Sempozyumunda Sayın Dr. Bülent ŞIK 'Gıda Hakkı' panelinde sunum yapmış ve de 'Obezite Sorunu ile Mücadele Okulu' atölye çalışması gerçekleştirmiştir.

14 MAYIS 2018 AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ SEÇİMİ

14 Mayıs 2018 Pazartesi günü Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Seminer Salonunda öğrenci üyelerimizin de katılımıyla 2018-2019 Öğrenci Temsilcileri ve Temsilci Yardımcıları seçildi.

19 MAYIS 2018 "MEDYADA GIDA VE BESLENME KONULARI NASIL ELE ALINIYOR: OLANLAR-OLMASI GEREKENLER" SEMİNERİ

Mersin'de Maya Eğitim Kültür Araştırma ve Yardımlaşma Derneğinin düzenlediği yerel basın seminerleri kapsamında Sayın Dr. Bülent ŞIK 'ın katılımıyla "Medyada Gıda ve Beslenme Konuları Nasıl Ele Alınıyor: Olanlar – Olması Gerekenler" semineri çalışması yapıldı.

26 MAYIS 2018 İFTAR YEMEĞİ

Yönetim Kurulu ve üyelerimizle Konyaaltı Sedir Restaurant'ta iftar yemeğimizi gerçekleştirdik.

29 MAYIS 2018 'KAMU SAĞLIĞINI İLGİLENDİREN KONULARDA SIR YA DA YASAK OLMAZ' BASIN AÇIKLAMASI

TTB Antalya Tabip Odası Birliği, TMMOB Antalya İKK, DİSK Akdeniz Bölge Temsilciliği ve KESK Antalya Şubeler Platformu'un ortak düzenlediği, 'Bir bilim insanı olan Gıda Mühendisi Sayın Dr. Bülent ŞIK 'ın topluma karşı temel görevini yerine getirdiği için hakkında açılan soruşturma da yalnız bırakılmayacağını' bildiren basın açıklaması yapıldı.

İSTANBUL ŞUBE

Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu görev dağılımı aşağıdaki gibidir:

Asıl Yönetim Kurulu Üyeleri		Yedek Yönetim Kurulu Üyeleri
Başkan	Zafer ŞENYURT	Zühal KILAVUZ
2. Başkan	Celal Selçuk ESEN	Özgür KAYA
Yazman Üye	Gonca ŞAHİN	Mahir HOROZOĞLU
Sayman Üye	Sema ALTAY BAHÇECİ	Perihan ÇELİK
Üye	Berivan ATA	Yusuf KAPLAN
Üye	Hasan MORDENİZ	Umut ERKILIÇ
Üye	Onur AKBULUT	Yekbun SEVDALI

1- İSTANBUL ŞUBE EĞİTİMLERİMİZ

TARİH	EĞİTİMİN ADI	EĞİTİMCİ	EĞİTİMİ ALAN
17-18 Şubat 2018	PAS 220 - Öngereksinim Programları Eğitimi	Hasan MORDENİZ	Oda Üyeleri
04-08 Nisan 2018	IRCA Onaylı ISO 22000:2005 GGYS Başdenetçi Eğitimi	Hasan MORDENİZ	Oda Üyeleri
12-13 Mayıs 2018	BRC Food 7. Versiyon Temek Bilinçlendirme Eğitimi	Nurcan ÇELİK	Oda Üyeleri

2- İSTANBUL ŞUBE SEMİNERLERİMİZ

TARİH	SEMİNER ADI	SEMİNERİ VEREN	SEMİNERİ ALAN
25 Ocak 2018	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Bilge ÖLMEZ EROL	Anaokulu Öğretmenleri
24 Şubat 2018	Satış Teknikleri Semineri	Kaan Halil GÜLER	Oda Üyeleri
3 Mart 2018	Yalın Üretim Teknikleri Semineri	Fikret AK	Oda Üyeleri
10 Mart 2018	8 Mart Dünya Kadınlar Günü Söyleşi	Hazal Günel	Oda Kadın Üyeleri
11 Mart 2018	Yüksek Performanslı Çalışma Sistemi Prensipleri Semineri	Ela TAŞSIN	Oda Üyeleri
24 Mart 2018	Kobetsu Kaizen Semineri	Şilan URAK	İst. Öğr. Üyeleri
24 Mart 2018	İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma Semineri	Fikret AK	Oda Üyeleri
31 Mart 2018	Hijyenik Ekipman Tasarımı Semineri	Didem ÖZDEMİR	Oda Üyeleri
14 Nisan 2018	Doğaçlama Tiyatro ve Kişisel Gelişim Semineri	Talat PAMUK - Perihan ÇELİK	Oda Üyeleri
28 Nisan 2018	5N1K Semineri	Fikret AK	İst. Öğr. Üyeleri
28 Nisan 2018	Gıda Sanayinde Alerjen Yönetimi Semineri	Canan ŞENCAN	Oda Üyeleri
5 Mayıs 2018	Hava, Su ve Buhar Yönetimi Semineri	Nurdan KURŞUN KASAPOĞLU	Oda Üyeleri
23-24 Mayıs 2018	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Nihat DOĞANCI, Melike Eygi, Bülent KAPLAN, Özgür KAYA, Celal Selçuk ESEN	Çevre Koleji İlköğretim Öğr.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

26 Mayıs 2018	İstihdamı Zorunlu Personel Semineri	Onur AKBULUT	Oda Üyeleri
26 Mayıs 2018	Mesleki Davranış İlkeleri Semineri	Hasan MORDENİZ	Oda Üyeleri
29 Mayıs 2018	Gıda Mühendisliği ve Oda Tanıtımı Semineri	Celal Selçuk ESEN	Selimiye Mesleki ve Teknik A. Lisesi

3- İSTANBUL ŞUBE ZİYARETLERİMİZ

TARİH	ZİYARET YAPILAN KURUM	ZİYARET EDİLEN KİŞİ
3 Şubat 2018	TMMOB GıdaMO Eskişehir İl Temsilcisi	Özgür YAYLA
10 Şubat 2018	TMMOB GıdaMO Kocaeli İl Temsilcisi	Sema OLKUN KOPAL
2 Nisan 2018	İst. Aydın Üniv. Bölüm Başkanlığı	Zeynep Dilek HEPERKAN
10 Nisan 2018	Gaziosmanpaşa Gıda Tarım ve Hayv. Bakanlığı İlçe Müdürlüğü	Nuri ŞAHİN
10 Nisan 2018	Kağıthane Gıda Tarım ve Hayv. Bakanlığı İlçe Müdürlüğü	Gökhan DİK
11 Nisan 2018	Bayrampaşa Gıda Tarım ve Hayv. Bakanlığı İlçe Müdürlüğü	Bülent ÇALIŞKAN
17 Nisan 2018	Global Academy Firması	Nurcan ÇELİK
19 Nisan 2018	Trend Ambalaj Firması	Pınar TEMÜRLENK
27 Nisan 2018	İstanbul Gıda Tarım ve Hayv. Bakanlığı İl Müdürlüğü	Ahmet Yavuz KARACA
2 Mayıs 2018	Yıldız Teknik Üniv. Bölüm Başkanlığı	Muhammet ARICI
07 Haziran 2018	Inpros Endüstriyel Ürünler Firması	Özlem ERDOĞAN

4.BASINDA İSTANBUL ŞUBEMİZ

TARİH	TV / PROGRAM / GAZETE	KONU	KATILIMCI
6 Mart 2018	A Haber / Ajans Bugün	Su Tüketirken Dikkat Edilmesi Gereken Kriterler	Hasan MORDENİZ
8 Mart 2018	Kanal B / Ana Haber	Süt Ürünleri El Yakıyor	Celal Selçuk ESEN
11 Mart 2018	Fox TV	Yüksek Yoğunluklu Tatlandırıcılar	Zafer ŞENYURT
15 Mart 2018	Kanal B / Ana Haber	Şeker Fabrikalarının Özelleştirilmesi	Celal Selçuk ESEN
29 Mart 2018	Gazete Kadıköy	Bilinçli Tüketici misiniz?	Celal Selçuk ESEN
31 Mart 2018	Ulusal Kanal	Gıda ve Tarım Politikaları	Zafer ŞENYURT
2 Nisan 2018	Business HT Live / Tarım	Gıda Denetimleri ve Gıda Ürünlerindeki Taklit ve Tağşiş	Zafer ŞENYURT
3 Nisan 2018	Artı TV	Gıdalarda Uygulanan Taklit ve Tağşiş	Zafer ŞENYURT
3 Nisan 2018	Medyascope TV İnternet Sitesi	Gıda Denetimleri ve Gıda Ürünlerindeki Taklit ve Tağşiş	Zafer ŞENYURT
22 Nisan 2018	Kanal B / Ana Haber	Meyve ve Sebzelerde Tespit Edilen Pestisit Kalıntısı	Özgür KAYA
29 Nisan 2018	Cumhuriyet Gazetesi	Hileye Komik Ceza	Zafer ŞENYURT
18 Mayıs 2018	Gazete Kadıköy	Hayatımızdaki Yeni Tehlike; NBŞ	Celal Selçuk ESEN

DİĞER ETKİNLİKLERİMİZ

İstanbul Şube Öğrenci Temsilciliklerimizin Teknik Gezileri Devam Ediyor

TARİH	TEKNİK GEZİ YAPILAN YER	TEKNİK GEZİ YAPAN OKUL
13 Mart 2018	NanoLab Gıda Analiz Laboratuvarı	Yıldız Teknik Üniversitesi
30 Mart 2018	Barilla Gıda A.Ş.	Yıldız Teknik Üniversitesi

Katıldığımız Fuar, Kongre, Konferans, Panel ve Toplantılar

TARİH	PROGRAM	YER
27-28 Ocak 2018	TMMOB EMO İst. Şb. / Kış Satranç Turnuvası	TMMOB EMO İst. Şb.
21 Şubat 2018	İstanbul Flavour Day	İstanbul
8 Mart 2018	TMMOB İstanbul İKK Kadın Komisyonu Geleneksel 8 Mart Kokteyli	TMMOB Mimarlar Odası İst. Şb.
26 Mart 2018	Meslek Hastalıkları Söyleşi	TMMOB Makine Müh. Odası İst. Şb.
12-15 Nisan 2018	12. Uluslararası Ekmek Pasta Makineleri Dondurma Çikolata Teknolojileri (IBAT-ECH) Fuarına Katılım Sağladık	CNR Expo İstanbul Fuar Merkezi
2 Mayıs 2018	Fındık Paneli	Tüm Köy Sen Ordu Şubesi
03-04 Mayıs 2018	6. Gıda Güvenliği Kongresi	İstanbul
12 Mayıs 2018	Geleneksel Mayıs Şenliği	Bursa
5 Haziran 2018	Şeker / Nişasta Bazlı Şeker Paneli	Kadıköy Barış Manço Kültür Merkezi / İst.

Gıda, Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odaları ile “Nişasta Bazlı Şeker (NBS)” Ortak Toplantıları Gerçekleştirilmektedir

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası ve TMMOB Kimya Mühendisleri Odası ile “Nişasta Bazlı Şeker” ortak toplantılarımızı başlatmış bulunuyoruz. Ülkemizde ve dünyada önemli bir konu olan Nişasta Bazlı Şeker (NBS) hakkındaki bilgilendirme ve bilgilendirme çalışmalarımıza devam ettik. NBS’nin sağlık yönünden insanlara ve ülkemizdeki, tarım, istihdam politikalarına etkileri üzerine konuşmalar yapıldı ve ileriye dönük katılımın artırılması yönünde görüşler belirtildi. 12 Mayıs 2018 günü Kimya Mühendisleri Odası ev sahipliğinde yapılan toplantıya GıdaMO İstanbul Şubemizden Yönetim Kurulu Üyelerimiz, Sn. Celal Selçuk ESEN, Sn. Hasan MORDENİZ ve Sn. Özgür KAYA katıldılar.

İstanbul Şube Olarak Meslektaşlarımızla Gerçekleştirdiğimiz Sosyal Faaliyetler

- 04 Mart 2018 Pazar günü üyelerimizin birbirleriyle kaynaşması, meslektaşlarımızın bir araya gelerek tanışması ve aramızdaki bağın kuvvetlenmesi amacıyla “Üye Kahvaltısı” gerçekleştirilmiştir.
- 10 Mart 2018 Cumartesi günü İstanbul Şubemizin ve Kadın Komisyonumuzun birlikte organize ettiği 8 Mart Dünya Kadınlar Günü etkinliği kapsamında Söyleşi ve Kokteyl şubemizde gerçekleştirildi.
- 22 Nisan 2018 Pazar günü Üyelerimizin katılımı ile Maden Deresi – Karasu / Sakarya’ya Doğa Yürüyüşü ve pikniğimizi gerçekleştirdik.
- 01 Mayıs 2018 Salı günü Emeğimiz, Ülkemiz ve Geleceğimiz için Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları ile 1 Mayıs Emek ve Dayanışma Gününe katılım sağladık.
- 26 Mayıs 2018 Cumartesi günü TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizin terasında, Yönetim Kurulumuz ve Üyelerimizin katılımıyla Geleneksel İftar Yemeği düzenlendi.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem



İZMİR ŞUBE

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Yönetim Kurulu görev dağılımı aşağıdaki gibidir:

Asıl Yönetim Kurulu Üyeleri		Yedek Yönetim Kurulu Üyeleri
Başkan	İ. Uğur TOPRAK	Işık Sena ABANOZ
2. Başkan	M. Banu SALI	Tolga TERZİ
Yazman Üye	Selda YILMAZ	Gamze DÜVEN
Sayman Üye	Veysel KAŞHAN	Ali Mithat SARCAN
Üye	Dilan AVCI	Gökhan GÜLAĞALAR
Üye	Ulaş YÜKSEL	Berkay Berat GÖKSEL
Üye	Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL	İnci ÖZER

ETKİNLİKLERİMİZ

KATILIM SAĞLADIĞIMIZ ETKİNLİKLER

İKK KADIN ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISINA KATILDIK

31 Ocak 2018 tarihinde gerçekleşen TMMOB İzmir İKK Kadın Çalışma Grubu toplantısına Şube 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yedek Yönetim Kurulu üyemiz Işık Sena ABANOZ katıldılar.

İZMİR TARIM SEKTÖRÜ DEĞERLENDİRME TOPLANTISINA KATILDIK

1 Şubat 2018 tarihinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Dr. Ahmet Eşref FAKİBABA ve Bakanlık üst düzey yöneticilerinin katılımıyla Kaya Termal Otel’de düzenlenen “İzmir Tarım Sektörü Değerlendirme Toplantısı”na Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve 2. Başkanımız M. Banu SALI katıldılar. Tarım sektörünün sorunlarının masaya yatırıldığı toplantıda mesleki sorunlarımız ve çözümlerine ilişkin bir dosyayı Sayın Dr. Ahmet Eşref FAKİBABA’ya sunduk.

İZMİR TARIM GRUBU TOPLANTISINA KATILDIK

08 Şubat 2018 tarihinde Tarihi Hava Gazı Fabrikasında gerçekleşen İzmir Tarım Grubu toplantısına Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu üyemiz Dilan AVCI katıldı. Toplantıda önümüzdeki günlerde yapılması planlanan çalıştay hazırlıkları görüşüldü.

KOMİSYONLAR ORTAK TOPLANTISI YAPILDI

Şube bünyesinde oluşturulacak komisyonlarda yer almak isteyen üyeler 20 Şubat 2018 tarihinde yapılan gerçekleşen Komisyonlar Ortak Toplantısında bir araya geldi. Toplantıda komisyonların işleyişi, karşılıklı beklentiler üzerine görüş alışverişinde bulunuldu. Örgütlülük komisyonu üyeleri 03 Nisan 2018 salı günü bir araya gelerek bir dizi etkinlik planladı. 24 Nisan 2018 salı günü Eğitim ve Örgütlülük Komisyonları toplanarak planlanan eğitim ve çalışmalarını değerlendirdiler.

CBÜ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ OLUŞUM TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİ

28 Şubat 2018 tarihinde Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliğinde Öğrenci Temsilciliğinin yeniden oluşturulabilmesi amacıyla bölüm öğrencilerinin katılımı ile şube hizmet binamızda bir toplantı gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, Yönetim Kurulu üyemiz Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL, E.Ü. Öğrenci Temsilcisi Hande KÖSE, Temsilci Yardımcısı Yaşar Mert BİÇİCİ ile CBÜ Gıda Mühendisliği bölüm öğrencileri katıldı. Toplantıda Gıda Mühendisleri Odası ile Öğrenci Temsilciliğinin işleyişi ve yürüttüğü faaliyetlere ilişkin yapılan bilgilendirme sunumunun ardından, temsilciliğin yeniden oluşturulması sürecinde yapılacaklar görüşülerek, karara bağlandı.





Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

ODA 12. OLAĞAN GENEL KURULU ÖNCESİ DELEGELERLE BİR ARAYA GELDİK

17-18 Mart 2018 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleşecek olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 12. Olağan Genel Kuruluna şubemizi temsilen katılacak delegelerimizle 4 Mart 2018 pazar günü Tepekule Kongre ve Sergi Merkezi Marmara Salonunda bir araya gelerek Genel Kurula sunulacak önergeler, çalışma komisyonları ve aday listeleri üzerine görüş alışverişinde bulunduk.

GENEL MERKEZ YÖNETİM KURULU VE ŞUBE BAŞKANLARI TOPLANTISI'NA KATILDIK

4 Mart 2018 tarihinde Ankara'da gerçekleşen 11.Dönem 2. Genel Merkez Yönetim Kurulu ve Şube Başkanları toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı. Toplantıda Oda Genel Kurulu ve meslektaşlarımızın sorunlarına ilişkin görüş alışverişinde bulunuldu.

TMMOB ÜYESİ KADINLARDAN 8 MART ETKİNLİĞİ

8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü dolayısıyla 7 Mart 2018 tarihinde TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu Kadın Çalışma Grubunun organize ettiği etkinlik Güneş ALTAY'ın Kadın Çalışma Grubu adına yaptığı konuşma ile başladı. Etkinlik ihraç edilen akademisyenler Nilgün Toker KILINÇ ve Dilek KARABULUT'un konuşmacı olarak yer aldığı "OHAL'de Kadın Olmak" başlıklı söyleşi ile devam etti. Söyleşinin ardından MMO İzmir Şubesi Ritim Grubu ritim gösterisi sahne aldı. Etkinlik, yönetmenliğini Çağıl Nurhak AYDOĞDU'nun yaptığı "Yarım" filminin gösterimi ile sona erdi.

CHP KONAK İLÇE STK VE MESLEK ODALARI KOMİSYONU ÜYELERİ ŞUBEMİZİ ZİYARET ETTİ

CHP Konak İlçe STK ve Meslek Odaları Komisyonu üyeleri 13 Mart 2018 salı günü şubemize yaptıkları ziyarette Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Şube Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ ile bir araya geldiler. Komisyon üyelerinden Gıda Mühendisi

Yüksel SÖNMEZ'in talebi üzerine gerçekleşen toplantıda, Nişasta Bazlı Şekerler, yetkilendirilmiş gıda danışmanlığı sistemi projesi, yemek üretimi yapan büyük otel ve tatil beldelerinde gıda mühendisi çalıştırılmasının zorunlu hale getirilmesi, yerel yönetimlerde gıda mühendislerine kadro verilmesi, apartman ve işyerlerinde kullanılan su depolarının hijyenik durumu ve benzeri konularda görüş alışverişinde bulunuldu. Toplantıda ayrıca Yüksel SÖNMEZ Gıda Denetim Sistemi için hazırladığı çalışması ile ilgili bilgilendirme yaptı. Verimli geçtiğini düşündüğümüz toplantıya katılarak bizleri dinleyen ve önerilerini bizimle paylaşan komisyon üyelerine teşekkürlerimizi sunuyoruz.

ODA 12. OLAĞAN GENEL KURULUNA KATILDIK

17-18 Mart 2018 tarihlerinde Ankara Başkent Öğretmenevinde 300 delegenin katılımıyla gerçekleşen Oda 12. Olağan Genel Kurulunda şube delegelerimizle birlikte yer aldık. Genel Kurulun ilk günü divana sunulan 4 önergemiz Genel Kurul delegelerince kabul edildi. İkinci gün gerçekleşen seçimler sonucunda oluşan yeni yönetim kuruluna başarılar diliyoruz.

SU GÜNÜ STANTLARIMIZDA SUYUN BİR YAŞAM HAKKI OLDUĞUNA VURGU YAPTIK

24 Mart 2018 tarihinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi olarak Ege ve CBÜ Öğrenci Temsilciliklerimizle beraber her yıl İzmir ve Manisa'nın çeşitli meydanlarında kurduğumuz su günü stantlarımızı bu yıl havanın yağışlı olması sebebiyle sadece Bornova Metro çıkışında açtık. Stantta su broşürlerimizi dağıtıp, suyun bir yaşam hakkı olduğuna vurgu yaptık. Suyun özelleştirilip ticarileştirilemeyeceğine ilişkin bilgilendirmede bulunduk. Vatandaşlardan gelen soruları cevaplandırdık.

CHP KONAK İLÇE DANIŞMA KURULU TOPLANTISINA DAVETLİYDİK

8 Nisan 2018 pazar günü gerçekleşen CHP Konak İlçe Danışma Kurulu Toplantısında Gıda ve Su Politikaları üzerine görüşlerimizi dile getirdik. Uygulanabilecek ortak projeler için Konak İlçe Başkanı ile bir görüşme gerçekleştirdik.

TARIM GRUBU AYLIK TOPLANTISINA KATILDIK

Her ay sektör temsilcilerinin katılımıyla düzenlenen Tarım Grubu toplantısı 13 Nisan 2018 cuma günü Bademler Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı Mehmet SEVER'in ev sahipliğinde gerçekleşti. Tarım Çalıştayı, teşvik primleri ve çiftçilerin yaşadığı sorunların görüşüldüğü toplantıya Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.



MÜHENDİSLİK ÖZLÜK HAKLARI VE İŞ HUKUKU SEMİNERİ GERÇEKLEŞTİ

Avukat Yavuz KARAÇEPİŞ'in konuşmacı olarak yer aldığı "Mühendislik Özlük Hakları ve İş Hukuku" konulu seminer 28 Nisan 2018 cumartesi günü şube hizmet binasında gerçekleşti. Meslektaşlarımızın çalışma yaşamlarında karşılaştıkları sorunlara ilişkin hukuki süreçlerin konuşulduğu seminer verimli ve keyifli geçti.



1MAYIS'TA GÜNDOĞDU'DAYDIK

1 Mayıs İşçi Sınıfının Birlik, Mücadele ve Dayanışma Günü mitingi, İzmir'de Alsancak Gündoğdu Meydanı'nda gerçekleşti. Mitinge, TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu üyeleri de kitlesel bir şekilde katıldı. Son yılların en kalabalık 1 Mayıs mitingi öncesinde 1. Kordon'da buluşan TMMOB üyeleri ve öğrenci üyeler, sloganlarla mitingin gerçekleşeceği Gündoğdu Meydanı'na yürüdü. Yürüyüş sırasında TMMOB üyeleri "Mühendisler, mimarlar susmadı, susmayacak", "TMMOB yürüyor, mücadele sürüyor" gibi sloganlar attı. TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu'nun yanı sıra DİSK, KESK, TTB gibi sendika ve meslek örgütleri ile çeşitli demokratik kitle örgütleri ve partilerin katıldığı mitingde 1 Mayıs Mitingi Tertip Komitesi adına Türk-İş 3. Bölge Temsilcisi Süleyman Yıldırım konuştu. Süleyman Yıldırım'ın konuşmasının ardından miting, Bandista konseri ile sona erdi.

EMLAKBANK SÜLEYMAN DEMİREL ANADOLU LİSESİ MESLEK TANITIM GÜNÜNE KATILDIK

Emlakbank Süleyman Demirel Anadolu Lisesi'nde 4 Mayıs 2018 cuma günü düzenlenen Meslek Tanıtım Günü'ne katılarak, gençlerin gelecekle ilgili doğru kararlar alabilmelerine bilgi ve tecrübelerimizi paylaşarak katkı sağladık.

"İZMİR'DE SAĞLIKLI GIDA TÜKETİMİ" PANELİNDE YER ALDIK

09 Mayıs 2018 tarihinde Konak Belediyesi ve Alsancak Koruma ve Güzelleştirme Derneğinin ortak katkılı

ile 17.si düzenlenen ALSANCAK ŞENLİĞİ kapsamında gerçekleşen İzmir'de Sağlıklı Gıda Tüketimi Paneline Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı. Şube Başkanımız panelde bilinçli gıda tüketimi, taklit, tağşiş ve gıda denetimleri üzerine bir sunum gerçekleştirdi.

EKOLOJİ FUARINA KATILDIK

09-12 Mayıs 2018 tarihleri arasında 9.su gerçekleşen Ekoloji İzmir Fuarında stant açtık. Fuarda üyelerimiz ve sektör temsilcileri ile bir araya gelme olanağı bulduk.



15. GELENEKSEL MAYIS ŞENLİĞİNE KATILDIK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliklerince, Türkiye'deki tüm Gıda Mühendisliği bölümü öğrencilerinin katılımı her yıl farklı bir şehirde düzenlenen Geleneksel Mayıs Şenliği'nin 15.si 12 Mayıs 2018 tarihinde Uludağ Üniversitesi ve Bursa Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerinin ev sahipliğinde Bursa'da gerçekleşti. Birimler arasındaki ilişkileri güçlendirmek, öğrenci örgütlülüğünü kalıcı hale getirmek, bunu da eğlenceli bir şekilde yapabilmek üzere düzenlenen Mayıs Şenliğine Şubemiz Yönetim Kurulu üyeleri ile İzmir ve Manisa'daki öğrenci temsilciliklerine üye öğrenciler katıldı.

"ZEYTİNYAĞI SÖYLEŞİSİ VE TADIM ETKİNLİĞİ" SEMİNERİ GERÇEKLEŞTİ

08 Mayıs 2018 tarihinde Gıda Mühendisi Burcu EFE'nin katılımıyla "Zeytinyağı ve Tadım Semineri"imizi gerçekleştirdik. Zeytinyağı ile ilgili teknik bilgilerin paylaşıldığı seminerde, katılımcılara tadım da yaptırıldı. Meslektaşımız Burcu EFE'ye değerli katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz.

GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ DERSİNE KATILDIK

21 Mayıs 2018 tarihinde Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Gıda Mühendisliğine Giriş Dersi kapsamında müstakbel meslektaşlarımıza Gıda Mühendisinin Çalışma Alanları,



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem



Hak ve Sorumlulukları ve Mesleki Örgütlenmenin Önemi anlatıldı. Verimli geçtiğini düşündüğümüz bu ders için bölüm öğretim üyelerimize teşekkür ederiz.

KURUMSAL ZİYARET VE DİĞER TOPLANTILAR

07 Şubat 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

07 Mart 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Yönetim Kurulu üyemiz Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL katıldı.

21 Mart 2018 tarihinde Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ CBÜ Bölüm Başkanı Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU'nu makamında ziyaret ettiler. Aynı gün E.Ü. Öğrenci Temsilcisi Hande KÖSE'nin de katıldığı toplantıda bölüm öğrencilerine Oda tanıtımı yapıldı.

23 Mart 2018 cuma günü Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK İzmir Ekonomi Üniversitesinde katıldığı toplantıda bölüm hocaları ve öğrencilerine Öğrenci Temsilcilikleri ile ilgili bilgilendirmede bulundu.

30 Mart 2018 tarihinde Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ İYTE Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet YEMENİCİOĞLU ve Bölüm Başkan Yardımcısı Yrd. Do. Dr. Şükrü GÜLEÇ'i makamında ziyaret ettiler. Görüşmenin ardından bölüm öğrencilerine Oda ve meslek tanıtımı yapıldı.

TMMOB İzmir İKK olağan aylık toplantısı 11 Nisan 2018 çarşamba günü Tepekule Kongre ve Sergi merkezinde İKK'ya bağlı Oda yöneticilerinin katılımıyla gerçekleşti. Toplantıda şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK yer aldı.

TMMOB İKK'ya bağlı Odaların Öğrenci Temsilcilikleri tarafından 5-6 Mayıs 2018 tarihleri arasında Tepekule Kongre Merkezinde 6.sı düzenlenen Toplumcu Mühendislik, Mimarlık ve Şehircilik Haftası etkinliklerine öğrenciler ve yönetim kurulu üyelerimiz katıldı.

09 Mayıs 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI katıldı.

EĞİTİMLER

ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ EĞİTİMLERİ

- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi 17-18 Şubat 2018
- BRC - Gıda Güvenliği İçin Global Standart Eğitimi
- 10 Mart 2018
- IFS – Perakendesi ve Toptancı Markalı Gıda Ürünlerinin
- Tetkiki İçin Standart Eğitim
- 11 Mart 2018
- İç Tetkikçi (Kalite Yönetim Sistemleri) Eğitimi
- 07 Nisan 2018
- EXCEL Özet Tablo ve Veri Analizi
- 08 Nisan 2018

ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ DESTEK SEMİNERLERİ

- Girişimci ve İşverenlere Devlet Destekleri 15 Mart.2018
- Mühendislik Özlük Hakları ve İş Hukuku Semineri 28 Nisan 2018
- Zeytinyağı Söyleşi ve Tadım Etkinliği
- 08 Mayıs 2018

GÖRSEL VE YAZILI MEDYA

Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 31.01.2018 çarşamba günü TvDEN’de canlı olarak yayımlanan Günaydın Ege programına katılarak ithal et skandalı ve gıda güvenliği ile ilgili açıklamalarda bulundu.

- 08.02.2018 tarihli Gazete Yenigün: Organik Üründe Etikete Dikkat!
- 22.02.2018 tarihli Haber Ekspres Gazetesi: Hükümet Tağşişçi Firmayı Kapatsın!
- 27.02.2018 tarihli Hürriyet Gazetesi: Gıda Mühendislerinden Sakatat Açıklaması.
- 07.03.2018 tarihli gidabilgi.com: Nişasta Bazlı Şekere Dikkat!
- 10.03.2018 tarihli İlkse Gazetesi: NBŞ’ye Dikkat!

Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 13.03.2018 tarihinde TRT Radyo Haber’de canlı olarak yayımlanan Radyo Ajandası programına katılarak Nişasta Bazlı Şekerlerle ilgili açıklamalarda bulundu.

- 13.03.2018 tarihli HaberSol Gazetesi: Nişasta Bazlı Şeker Lobisi İktidarda.
- 20.03.2018 tarihli Medya Ege: Güvenli, Erişilebilir Su İnsan Hakkıdır!
- 26.03.2018 tarihli İz Gazete: Gıda Mühendisleri Odası Uyardı: Haksız Rekabete Yol Açıyor.
- 29.03.2018 tarihli Haber Ekspres Gazetesi: Taklit Yapan Firmalar Kapatılsın!

Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 05.04.2018 perşembe günü TRT Radyo Haber’de canlı olarak yayımlanan Radyo Ajandası program katılarak toplu yemek üretimi ve gıda denetimlerine ilişkin açıklamalarda bulundu.

- 12.04.2018 tarihli A24.com.tr: Tuzun Azı Karar Çoğu Zarar.
- 13.04.2018 tarihli Haber Hürriyeti Gazetesi: Ölüm Riskini Azaltmak Elinizde!
- 07.05.2018 tarihli İlkse Gazetesi: Günde 1 Bardak Kefir Tüketin!
- 17.05.2018 tarihli İlkse Gazetesi: Ramazanda Gıda Güvenliği.
- 23.05.2018 tarihli Öncü Şehir Gazetesi: Seyyar Satıcılardan Dondurma Almayın.
- 23.05.2018 tarihli Medya Ege: Seyyar Satıcılardan Dondurma Almayın.
- 27.05.2018 tarihli Evrensel Gazetesi: Dondurma Yerken Dikkat Edilmesi Gerekenler!
- 28.05.2018 tarihli İz Gazete: İthal Et Değil Yerli Irk Yaygınlaşsın!

BASIN AÇIKLAMASI

16 Mart Dünya Su Günü dolayısıyla 17.03.2018 tarihinde yaptığımız “Güvenli, Erişilebilir Su İnsan Hakkıdır!”



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

MERSİN ŞUBE

Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şubesi Yönetim Kurulu görev dağılımı aşağıdaki gibidir:

Asıl Yönetim Kurulu Üyeleri		Yedek Yönetim Kurulu Üyeleri
Başkan	Yusuf DEĞİRMENCİ	Günseli BOBUŞ ALKAYA
2. Başkan	Gülsem ADIGÜZEL	Murat ŞANLI
Yazman Üye	Gizem SIRIM	Ali Orkun ÇİÇEKÇİOĞLU
Sayman Üye	Emine İDİŞ	Sevda ÖZCAN
Üye	Engin ASLANHAN	Vedat KAYA
Üye	Mehmet GÜNER	Aysel Ayselin DEMİR
Üye	Seher YILDIRIM	Merve TEKİN

6 Ocak 2018 TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şubesi 7. Olağan Genel Kurulu Gerçekleştirildi.



22- 25 Şubat 2018 13. Mersin Tarım Gıda Ve Hayvancılık Fuarına Katılım Sağlandı.

3 -4 Mart 2018 Tarihinde BRC Global Gıda Standardı Eğitimi Düzenlendi.



22 Mart Dünya Su Günü Kapsamında Etkinliğimizi 'Su İçin Doğa' Teması İle Göçmen Hüseyin Polat Özel Eğitim İş Uygulama Merkezi'nde Gerçekleştirdik. Öğrenciler arasında 'Su' konulu resim yarışması düzenlendi ve resim yapan öğrencilere hediyeler verildi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanımız Yusuf DEĞİRMENCİ'nin 3 Mayıs 2018 Tarihinde 'Lisanslı Depoculuk Konulu Röportajı TRT Çukurova Radyosunda yayınlandı.

16 Mayıs 2018 tarihinde Mersin Üniversitesi TMMOB Gıda Mühendisleri Öğrenci Temilciği seçimi gerçekleştirildi.

18 Mayıs 2018 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şubesi ve Mersin Ticaret Sanayi Odası işbirliğinde 'Gıda Savunması ve Bioterrorizm Eğitimi' düzenlendi.

21 Mayıs Dünya Süt Günü Kapsamında Nacarlı İlköğretim Okulunda çocuklara 'Sütün Önemi' konulu sunum gerçekleştirildi.

21 Mayıs Dünya Süt Günü kapsamında Forum AVM DE stand kuruldu Dünya Süt Günü broşürlerimiz dağıtıldı.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanımız Yusuf DEĞİRMENCİ'nin Dünya Süt Günü röportajı Sun RTV de yayınlandı.

21 Mayıs 2018 tarihinde TRT Çukurova canlı yayın konuğu TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Şube Başkanımız Yusuf DEĞİRMENCİ dünya süt günü kapsamında sütün önemi ile ilgili bilgilerini aktardı.

Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mezuniyet Törenine katılım sağlandı ve dereceye giren gıda mühendisliği bölümü öğrencilerine diplomaları takdim edildi.



BOLU İL TEMSİLCİLİĞİ

TEMSİLCİ: Cem KÖSEMECİ (HAZİRAN 2016 – Devam ediyor.)

TEMSİLCİ YARDIMCILARI: Seda FİDAN, Hatice USLU, Pınar ÖZDEMİR, Mehmet TOKMAK.

GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER VE TOPLANTILAR

1. MESLEKİ TANITIM VE BİLGİLENDİRME SEMİNERİ

Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl ve AİBÜ Öğrenci Temsilciliği olarak 16 Mart 2018 tarihinde, TOBB Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Gıda Teknolojisi Bölümü öğrencilerine mesleğimizi, odamızı ve daha önemlisi girişimciliği anlattığımız bir seminer gerçekleştirdik.



2. DOĞU MARMARA TARIM FUARI SUNUMU

Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği ve Abant İzzet Baysal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği olarak TÜYAP tarafından Kocaeli’nde ilk kez gerçekleştirilen Doğu Marmara Tarım Fuarı’na 14 Nisan 2018 tarihinde katılım sağlayarak üreticilerimize “Coğrafi İşaretlerin Kırsal Kalkınmadaki Önemi” başlıklı bir sunum gerçekleştirdik.

3. BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ EĞİTİMİ

Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği ve Bolu Kent Konseyi Gıda Çalışma Grubu ortaklığıyla ilk etkinliğimizi 26 Nisan 2018 tarihinde Seyit Köyü’nde çocuklarla gerçekleştirdik. Çeşitli oyunlarla hem 23 Nisan’ı kutladık, hem de onlara Bilinçli Gıda Tüketimi hakkında eğitim verdik.

4. FIRINCILIK SEKTÖRÜNDE ARGE VE İNOVASYON SEMİNERİ

AİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü ev sahipliğinde 27 Nisan 2018 tarihinde Puratos Türkiye Ekmekçilik ArGe Müdürü, Gıda Mühendisi Başak ARI’nın katkılarıyla “Fırincılık Sektöründe ArGe ve İnovasyon” başlıklı seminerimizi ve ilk atölye çalışmamızı gerçekleştirdik.

KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİKLER VE TOPLANTILAR

1. ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ GENEL ÜYE TOPLANTISI

Bolu İl Temsilciliği olarak Abant İzzet Baysal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği genel üye toplantısına katılım sağlayarak odamız hakkında bilgilendirmelerde bulunduk ve fikir alışverişisi sağladık.

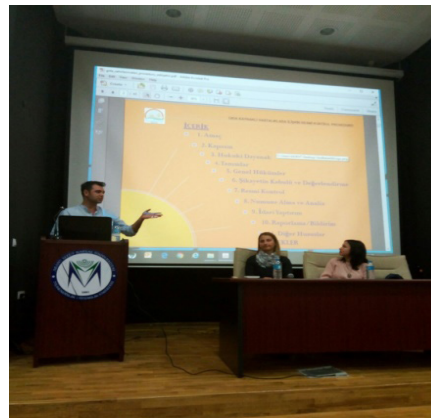
2. TARIM PANELİ

Bolu İl Temsilciliği olarak, AİBÜ İktisat Topluluğu tarafından düzenlenen Tarım Paneli’ne katılım sağladık.



3. GIDA MEVZUATI KONUSUNDA BİLGİLENDİRME KONFERANSI

AİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü ev sahipliğinde Bolu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Gıda ve Yem Şubesi’nde görev yapan meslektaşlarımız tarafından verilen konferansa katılım sağladık.



4. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 12. OLAĞAN GENEL KURULU

Bolu delegeleri olarak 17-18 Mart 2018 tarihlerinde Ankara’da gerçekleştirilen 12.Olağan Genel Kurulumuza katılım sağladık.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

5. GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN KALİTE GÜVENÇE KONFERANSI

Gıda Mühendisleri Odası AİBÜ Öğrenci Temsilciliğimiz ve AİBÜ Üniversite-Sanayi İşbirliği Topluluğu ortaklığıyla gerçekleştirilen, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı Müdürü ve Odamız önceki başkanlarından Sayın Dr. Berrin ŞENÖZ'ün davetli konuşmacı olduğu konferansa katılım sağladık.



6. 22 MART DÜNYA SU GÜNÜ

Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl ve AİBÜ Öğrenci Temsilciliği olarak Bolu Valiliği tarafından düzenlenen 22 Mart Dünya Su Günü etkinliğine katılım sağladık.



7. BOLU KENT KONSEYİ TOPLANTISI

10-13 Mayıs 2018 tarihlerinde düzenlenecek olan İzzet Baysal Şükran Günleri için Bolu Kent Konseyi toplantısına katılım sağladık.

8. TARIM VE GIDA ZİRVESİ

Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği olarak Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanımız Kemal Zeki TAYDAŞ ve Adana Şube Başkanımız Şehmus ALPARSLAN ile birlikte Bloomberg HT tarafından düzenlenen Tarım ve Gıda Zirvesi'ne katılım sağladık.



9. 6. GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ

Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği olarak 6. Gıda Güvenliği Kongresi'ne katılım sağladık.

10. İZZET BAYSAL ŞÜKRAN GÜNLERİ

İzzet Baysal Şükran Günleri kapsamında düzenlenen İzzet BAYSAL'ı anma törenine katılım sağladık. Bolu'muzun babası, büyük hayırsever Mimar İzzet BAYSAL'a minnettarız.



11. ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ MEZUNİYET TÖRENİ

Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği olarak Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 2017-2018 Eğitim Öğretim Yılı Mezuniyet ve Yemin Töreni'ne katılım sağladık.

GERÇEKLEŞTİRİLEN ZİYARETLER**1. SEYİT KÖYÜ MUHTARI ZİYARETİ**

Bolu'nun Merkez ilçesine bağlı Seyit Köyü Muhtarı ve Merkez Mahalle Muhtarları Derneği Başkanı İlhami OTACIOęLU'nu ziyaret ettik. Bolu Belediyesi tarafından başlatılan "Ödev Okulu Projesi" kapsamında pilot köy seçilen Seyit Köyü'nde çocuklara yönelik yapacağımız Bilinçli Gıda Tüketimi etkinliklerimiz hakkında fikir alışverişinde bulunduk.

2. BALPARMAK ARGE MERKEZİ ZİYARETİ

Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği, AİBÜ Öğrenci Temsilciliği ve AİBÜ Üniversite-Sanayi İşbirliği olarak Balparmak ArGe Merkezi'ni ziyaret ettik.





Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

ZONGULDAK İL TEMSİLCİLİĞİ

ÜYE VE İŞYERİ ZİYARETLERİ

22 MART 2018 DÜNYA SU GÜNÜ

22 Mart 2018 Dünya Su Günü'nde Bülent Ecevit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrenci Topluluğu faaliyetleri kapsamında, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'nın desteği ile Çaycuma Meslek Yüksekokulu Konferans Salonu'nda TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Zonguldak İl Temsilcisi Tuğrul DERELİ tarafından "Suyun Korunmasında Doğal Çözümler" başlıklı sunum gerçekleştirildi. Gıda Mühendisliği Bölümü akademik personeli ve öğrencilerinin katıldığı etkinlikte suyun doğadaki döngüsü ve canlılar için öneminin yanı sıra, su kaynaklarının giderek azalması nedeniyle bireysel ve toplum olarak ne tür önlemler alınabileceği gibi konulara değinildi.



"GIDA SEKTÖRÜNDE İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ" BAŞLIKLı KONFERANS

Bülent Ecevit Üniversitesi Sakine Şevki Yurtbay Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi (GIDAMER) tarafından düzenlenen "Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği" başlıklı konferansa TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İl Temsilcisi A sınıfı İş Güvenliği Uzmanı Tuğrul Dereli konuşmacı olarak katıldı.



Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri ve akademik personelinin katıldığı konferansta gıda endüstrisine yönelik iş sağlığı ve güvenliği konuları ile iş güvenliği uzmanlığı hakkında bilgi veren Tuğrul Dereli sunumunun ardından soruları cevapladı.



KOCAELİ İL TEMSİLCİLİĞİ

1. Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak, Ekim 2017'de göreve geldikten hemen sonra bölgemizdeki TMMOB'a bağlı odaları ziyaret etme kararı aldık. Bu kararımız doğrultusunda 18 Ekim 2017 Çarşamba günü TMMOB Makine Mühendisleri Odası Kocaeli Şubesi'ni ziyaret ettik.

2. TMMOB'a bağlı odaları ziyaretlerimiz kapsamında 25 Ekim 2017'de Elektrik Mühendisleri Odası Gebze Temsilciliği'ni ziyaret ettik.

3. 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı vesilesiyle 29 Ekim 2017 tarihinde üyelerimizle kahvaltıda buluştuk.

4. 13 Kasım 2017'de Gebze Tarım İlçe Müdürlüğünü ziyaret ettik. (fotoğraf yok)

5. 20 Kasım 2017 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak Tarım İl Müdürü İlhan Özel ve Kocaeli Gıda ve Yem Şube Müdürü Halide Sancar Hanım'ı İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde ziyaret ettik.



SGK ile Tarım Bakanlığı arasında yapılan protokolü kendilerine sunduk. Meslektaşlarımızın İZP taban ücreti ve bu ücret üzerinden sigortalanması konusunda yaşadıkları sıkıntıları paylaştık. Kendilerine imzalanan protokol doğrultusunda gerekli desteği göstermeleri konusundaki talebimizi aktardık.

6. 21 Kasım 2017 tarihinde Çayırova Tarım İlçe Müdürü ve Odamız Üyesi Gıda Mühendisi Mahmure Kuk Hanım'ı İlçe Müdürlüğünde ziyaret ettik. Kendisi bölgemizdeki tek gıda mühendisi olan ilçe müdürüdür.



SGK ve Tarım Bakanlığı arasında yapılan protokolü sunduk. Meslektaşlarımızın işletmelerde yaşadığı sıkıntıları paylaştık. Bu sıkıntıların çözümü konusunda destek istedik.

7. 05 Aralık 2017 tarihinde meslektaşlarımızın işyerlerini ziyaret programımız kapsamında Aromsa'yı ziyaret ettik. AR-GE Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Gıda Mühendisi Melis Yasa Aytaman ve Proses Ar-Ge Pilot Tesisler Müdürü Gıda Mühendisi Önder Güzel ile görüştük. Aromsa'nın Oda çalışmalarına nasıl katkı sunabileceği konusunda fikir alışverişi yaptık.

8. 16 Aralık 2017'de bölgemizde bir ilki başararak, üyelerimizle irtibat, eğitimler ve Gebze'de buluşma noktası olarak Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği İrtibat Bürosu'nu açtık.



9. 26 Aralık 2017 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak, Elektrik Mühendisleri Odası Kocaeli Şubesi'ni ziyaret ettik. Kocaeli Şube Yöneticileriyle tanıştık, TMMOB çatısı altında Odalar olarak birlikte yapabileceğimiz verimli çalışmalar üzerine olumlu ve verimli bir görüşme gerçekleştirdik.

10. 14 Ocak 2018'de Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Delegeleri seçimi İstanbul Şube'de gerçekleştirildi. Yine bir ilki başararak, ilk defa Kocaeli Temsilciliğinden 40 civarında meslektaşımızın katılımını sağladık.

11. 19 Ocak 2018'de Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak Etol Aroma Ar-Ge Merkezi'ne düzenlediğimiz teknik gezi ve duyu analizi eğitimimizi gerçekleştirdik. Eğitim ve teknik gezi için gösterdikleri çaba ve sundukları önemli katkılardan ötürü Ar-Ge Merkezinde çalışan meslektaşlarımıza ve firma yönetimine teşekkür ederiz.

12. 4 Şubat 2018 tarihinde Eskişehir'da meslektaşlarımızla kaynaşma ortamının olduğu kahvaltıda buluştuk.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

13. 10 Şubat 2018'de Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak Gıda Yüksek Mühendisi ve İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyesi Onur Akbulut tarafından verilen TKG Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği eğitimini gerçekleştirdik.

14. 05 Mart 2018'de şeker fabrikalarının özelleştirilmesine karşı basın açıklaması yaptık. Açıklamamız Kocaeli ve Gebze basınında geniş yer buldu.

15. 8 Mart 2018 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak TMMOB Lokalinde 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü kutlaması gerçekleştirdik.



16. 17-18 Mart 2018 tarihlerinde Ankara'da yapılan Gıda Mühendisleri Odası 12'nci Olağan Genel Kuruluna yine bir ilki başararak yeni doğum yapmış arkadaşımız dışında tüm Kocaeli delegelerimizle tam kadro katıldık.

17. 24 Mart 2018 tarihinde, Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak, Pakmaya Maya Uygulamaları Ar-Ge Şefi Funda Özpinar'ın konuşmacı olduğu "Un ve Ekmek Çeşitleri" seminerini gerçekleştirdik. Uygulama örnekleriyle canlı, keyifli ve ilgi çeken sunumu için Funda Hanım'a teşekkürlerimizi sunarız.

18. 6 Nisan 2018 tarihinde, Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak, Kimya Mühendisleri Odası Kocaeli Şube Yönetimi ile görüştük. Kendileriyle ortak yer kullanımı konusunda mutabakata vardık. Kimya Mühendisleri Odası Kocaeli Şube Yönetimi'ne gösterdikleri dayanışmadan ötürü bir kez daha teşekkür ederiz.

19. 16 Nisan tarihi itibarıyla, Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak bölgemizde bir ilki daha başararak üyelerimize ücretsiz hukuk danışmanlığı hizmetini kazandırdık. Hukuk Danışmanımız tüm üyelerimize, Oda kimlik kartlarını göstermek suretiyle, mesleki konularda ve işyerlerinde yaşadıkları hukuksal sorunların çözümünde ÜCRETSİZ olarak danışmanlık hizmeti verecektir.

20. 25 Nisan 2018 tarihinde, Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilcimiz Sema Olkun Kopal, Gebze Kent

Politikaları Derneği tarafından düzenlenen Gıda Terörü konulu panele konuşmacı olarak katıldı. Verimli ve dinleyicilerin sorularıyla canlı geçen bir panel oldu.

21. 1 Mayıs 2018: Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak ilk kez bölgemizde 1 Mayıs kutlamalarına katıldık.



Yaşasın Birlik, Mücadele, Dayanışma günü 1 Mayıs!

22. 05 Mayıs 2018 tarihinde, üyelerimiz ve Oda'mız için verimli olması, üyelerimizle birlikte yapacağımız yeni Oda çalışmalarına katkı sunması amacıyla Kocaeli Temsilciliği'mizin yerini açtı.

23. 21 Mayıs 2018: Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak, ilköğretim okullarında çocuklarımıza yönelik sütün faydaları konulu bir etkinlikte Dünya Süt Günü'nü kutladık. Etkinliğimize Meslek Lisesi Gıda Teknolojisi bölümü öğrencileri de katılarak destek verdi.

5 Ağustos 2018 Pazar günü üyelerimizle kahvaltıda buluştuk. Önümüzdeki dönemde yapacağımız etkinlikleri konuştuğumuz, meslektaşlarımızın öneri ve değerlendirmelerini aldığımız verimli bir etkinlik oldu.

SOĞUK KEYİF “DONDURMA”

Özet

Geçmiş antik medeniyetlere dayanan dondurma, prosesinde sütün kaynatılması böylece suyun uzaklaştırılmasıyla elde edildiği için süte kıyasla 4-3 kat daha fazla süt yağı, 16-12% oranında daha fazla protein içerir. Bütün esansiyel aminoasitleri yeterli ve dengeli bir şekilde içermektedir. A, D, E, K, B2, B6, B12 ve C vitaminleri bakımından zengindir. Kemik ve diş gelişimine büyük katkısı olan kalsiyum ve fosfor bakımından zengindir. İki adımda gerçekleştirilen dondurma üretiminin birinci adımında bir karışım hazırlanır, bu karışım ikinci adımda havalandırılarak dondurulur.

Dondurma'nın Tarihsel Gelişimi

Teknolojinin bir nimeti olarak değerlendirilen ve kısa bir geçmişe dayandığı düşünülen dondurma tarihi, sanılanın aksine binlerce yıl öncesinin antik medeniyetlerine kadar uzanır. Kökeni Çin, Roma veya Mısırlılara dayandığı düşünülmese de rağmen dondurmanın soğuk hava depoları yapımında oldukça uzmanlaşmış olan Persler tarafından yapıldığı sanılmaktadır (Çağlar 2010).

Dondurma endüstrisinin başlangıcını araştırmacılar ilk çağlarda süt ve meyve suyunun aynı ekipmanın içinde tesadüfi olarak donmuş olarak bulunması olduğunu kabul ederler. Bilim adamları, 1292'de Asya gezisinden Venedik'e dönen Marco Polo'nun (M.S 1254-1324), donmuş süttten yapılan tatlıların Avrupa'da yayılmasına liderlik ettiğini belirtmişlerdir. Bazı araştırmacılar, İtalya'da sütün balla karıştırıldıktan sonra dondurulduğunu belirten 1560 tarihli bir belgeden bahsetmektedir (Tekinşen ve Tekinşen 2008).

Buzdolabının ve elektrikle çalışan dondurma makinesinin yapımıyla 1851 yılından sonra dondurma sektörü hız kazanmaya başlamıştır. 1768 yılında “Kaymaklı Buz” ile ilgili ilk yayının “The Experienced

Mehmet Akif ŞEN

**İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü**



Soğuk Keyif Dondurma

English House Keeper” kitabında olduğu belirtilmektedir. Türkiye’de de dondurma yapımı ile ilgili ilk yazılı eser 1856 yılında yayınlanan Ali Eşref Dede’nin “Yemek Risalesi” adlı yazma eseridir. (Akın, 2009). Basılı ilk eser ise, 1894’de yayınlanan kaymaklı ve çeşitli bazı meyveli dondurmaların yapımından bahsedildiği Ayşe Fahriye’nin Ev Kadını adlı kitabıdır. Daha sonraki yıllarda dondurma yapımına ilişkin bilgiler çeşitli yemek kitaplarında yer almıştır (Açu 2014).

Dondurma ile ilgili ilk kitap 1887 yılında Mrs. Marshall tarafından yazılmıştır. Mrs. Marshall o yıllarda döner tip (elle kumanda edilebilen) ve içinde kazıyıcı bıçağı bulunan yeni bir dondurma makinesi geliştirmiştir.(Açu 2014)

19. yüzyıl başlarında Baltimor’da Jacob Fussel ilk dondurma tesisini kurmuş (Akın, 2009), 1920’li yıllarda çubuklu dondurmalar ve kutu dondurmalar gibi çeşitler hayatımıza girmiş olup 2000’lerin başında ise, dondurma teknolojisi çok fazla gelişmiştir. (Açu 2014).

Modern dondurma endüstrisi son 50-60 yıllık bir periyotta çok hızlı bir şekilde gelişmiştir. 1900’lü yılların başlarında bu ürün çok basit yöntemlerle üretilip satılmıştır(Şen 2016).

Kahramanmaraş dondurması; 1970’in sonlarına kadar, küçük ölçekli işletmelerde modern ekipman ve bilimsel bilgiden yoksun bir şekilde geçmişten gelen bilgi ve yöntemlerle süt, şeker ve salebin karıştırılarak pişirilmesi, oluşan karışımın dut ağacından yapılmış bir fıçı içindeki kara yerleştirilip, silindir şeklinde kalaylı bakır kovaya aktarılması; tulumba, kapağından elle çevrilerek, içindeki karışımın kısmen donmasının sağlanması ve çelikten yapılmış bir dondurma kaşığıyla (cip amortisöründen yapılmış, 67 cm uzunluğunda) en az 20 dk. dövülerek işlenmesiyle dondurmaya dönüştürülerek imal edilmiştir. Kahramanmaraş’ta 1980’li yıllarda gelişmiş soğutma/ dondurma tekniklerinden ve bilimsel araştırma verilerinden yararlanılarak dondurma üretim tekniğinde ve kalitesinde önemli gelişmeler meydana gelmiştir (Akın 2009).

Dondurma endüstrisi dünya genelinde kısa zamanda çok hızlı gelişme göstermiştir. Dondurmanın bu denli hızlı büyümesinin altında; besleyici, keyif ve mutluluk veren lezzetli bir ürün olmasının etkisinin büyük olduğu yapılan araştırmalarda bildirilmiştir (Şimşek ve ark.2005).

Beslenme ve Dondurma

Dondurma, lezzetli, besleyici, sağlığa yararlı ve nisbeten ucuz olan bir besin maddesidir (Demirci ve Şimşek 2004).

Dengeli beslenmede, dolayısıyla insan sağlığı üzerinde çok önemli bir yere sahip olan dondurmada ana bileşen olarak süt kullanılması ve üretim aşamalarında farklı katkı maddelerinin ilave edilmesiyle de yararlı etkileri daha da artmaktadır (Şen 2016).

Dondurma süte nazaran 3-4 kat daha fazla süt yağı,%12-16 oranında daha fazla protein ihtiva eder. Dondurma kuru maddesinin yarısını şekerler oluşturur. Dondurma bileşenlerinin hemen hemen tamamının vücuttarafından absorbe edilmesi bu ürünü büyümekte olan çocuklar ve kilo almaya ihtiyacı olan kişiler için arzu edilen bir gıda maddesi haline getirmekle birlikte, bütün esansiyel aminoasitleri yeterli ve dengeli bir şekilde içermektedir. A, D, E, K, B2, B6, B12 ve C vitaminleri bakımından zengindir. Mineral maddeleri ise yeterli sayılacak düzeyde ihtiva etmektedir (Demirci ve Şimşek 2004). Şeker ve yağın çekilmesi suretiyle düşük kalorili dondurma üretimi gerçekleştirilmiş ve araştırmada sakkaroz içermeyen ve % 1.6 yağlı örneğin duyusal ve ürün kalitesi yönünden en iyi sonuçları verdiği sonucuna varılmıştır (Aykan 2001).

Dondurma üretiminde hammadde olarak kullanılan sütün bileşiminde bulunan ve sağlık üzerinde fonksiyonel özellikleri olan kalsiyum ve fosfor miktarları dondurma yapımında daha da yoğunlaşmakta ve bu iki önemli mineral maddenin kemik ve diş gelişimine büyük katkıları olduğu bilinmektedir. Yapılan çalışmalarda, günlük enerji ve gereksinim için yeterince (250 g dolayında) alındığında şişmanlatmadığı, boğazda ağrı, ateşlenme gibi sorunlara yol açmadığı, solunum ve sindirim organları üzerinde de olumsuz etkilerinin bulunmadığı belirlenmiştir.

Dondurmanın sağlık ve beslenme üzerindeki etkileri üzerine yapılan çalışmalarda, bu değerli süt ürününün besinsel içerik bakımından zengin, her yaş ve her mevsimde insanların beslenmesinde önemli fonksiyonlar görebilecek bir gıda olduğu ifade edilmektedir (Kavas ve Kavas 2010).

Dondurma yağ, protein, laktoz, mineral maddeler gibi maddeleri ortamda emülsiyon, koloidal ve gerçek çözelti hallerinde bulunduran, donmuş ve bu nedenle oldukça karmaşık fiziksel yapıya sahip bir üründür. Böyle karmaşık bir sistemin stabilitesini sağlamak için ise stabilizatör ve emülgatör özellikte bazı özel katkılara ihtiyaç duyulmakta ve bu katkı maddeleri dondurmacılıkta zorunlu olarak kullanılmaktadır (Tekinşen ve Tekinşen 2008, Göncü ve Enfiyeci 1987, Şen 2016). Türkiye'ye özgü bir ürün olan Kahramanmaraş tipi dondurmanın başlıca özelliği ise yapımında salepten yararlanılmasıdır. Salep dondurmaya hem stabilizatör görevi yapmakta hem de belirli bir tat ve aroma sağlamaktadır (Gürsel ve Karacabey 1998, Şen 2016).

Dondurma Çeşitleri ve Bileşimi

TGK Dondurma Tebliği'ne (Tebliğ No:2004/45) (13.01.2005-25699 tarih ve sayılı Resmi Gazete) göre;

Dondurma karışımı: İçerisinde tat ve çeşidine göre, süt ve/veya süt ürünlerini, içme suyu, seker ve izin verilen katkı maddelerini bulunduran, istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, henüz dondurulmamış haldeki karışım ürününü,

Dondurma: Dondurma karışımının pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak islenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürünü,

Çeşni maddeleri: Fındık, fıstık, antep fıstığı, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi, bal, kahve, kakao, çikolata, vanilya gibi yenilebilir ürünleri,

Dondurma piyasaya sunuluş ve bileşimlerine göre:

- Sade dondurma: Süt ve vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ihtiva etmeyen dondurma karışımından elde edilen dondurmayı,
- Meyveli dondurma: Dondurma karışımına meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi katılması ile üretilen dondurmayı,
- Maraş usulü dondurma: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, seker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddeleri ve/veya çeşni maddelerinden oluşan dondurmayı,
- Maraş dondurması: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, seker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddelerinden oluşan dondurmayı ifade eder (Anonim 2016 e)

TGK Dondurma Tebliğine (Tebliğ No:2004/45) göre ürünlerin özellikleri (13.01.2005- 25699 tarih ve sayılı Resmi Gazete) aşağıda verilmiştir;

a) Dondurma üretiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıtma işlem görmüş olmalı ve "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıtma İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği" n de belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olmalıdır.

c) Dondurmanın bileşimine ait değerler Çizelge 1'de verilmiştir.

d) Hacim genişlemesi dondurmada en fazla %100, Maraş dondurmasında en fazla %35 ve Maraş usulü dondurmada en fazla %50 oranında olmalıdır.

e) Meyveli dondurma ağırlıkça en az %15 oranında meyve içermelidir. Meyve suyunda ağırlıkça en az %2.5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyveler ve tropik meyve ilaveli meyveli dondurmalarda ise meyve oranı ağırlıkça en az %10 oranında olmalıdır.

f) Fındık, fıstık, ceviz, antep fıstığı, badem gibi sert kabuklu meyve ilaveli dondurmalarda meyve oranı ağırlıkça en az 5% oranında olmalıdır (Anonim 2016 e).



Soğuk Keyif Dondurma

Çizelge 1. Dondurma bileşimi (TGK – Dondurma Tebliği, Anonim 2016 e)

Ürün Grupları	Toplam Kurumadde (Ağırlıkça %)	Süt Yağı (Ağırlıkça %)	Yağsız Kurumadde (Ağırlıkça %)	Yağsız Süt Kurumaddesi (Ağırlıkça %)
Yarım Yağlı Dondurma (En az)	31	3	28	10
Yağlı Dondurma (En az)	36	8	28	10
Tam Yağlı Dondurma (En az)	40	12	28	10
Yağlı Maraş Dondurması (En az)	32	4	28	8
Yarım Yağlı Maraş Dondurması (En az)	30	2	28	8
Yağlı Maraş Usulü Dondurma (En az)	32	4	28	8
Yarım Yağlı Maraş Usulü Dondurma (En az)	30	2	28	8

Dondurma Üretimi

Serinletici ve ferahlatıcı hissiyat ve tatlılık sebebiyle dünya çapında popüler olan dondurma üretiminde iki ana adım vardır. İlk adımda bir karışım hazırlanır, bu karışım ikinci adımda havalandırılarak dondurulur (Şen 2016).

Çizelge 2. Dondurmaların Yapımında Kullanılan Mix Formülasyonu (%) (Şen 2016)

Madde	Miktar (%)
Süt yağı	5,00
Yağsız süt kuru maddesi	10,00
Şeker	18,00
Stabilizatör (Salep)	0,70
Emülgatör	0,20

Çizelge 3. Dondurma Numunelerinin Yapımında Uygulanan İşlemler ve İlkeleri (Şen 2016)

Ham Maddelerin Tartımı

Karıştırma (50-60 °C)

Isı işlemi (69 °C/30 dk.)

Soğutma (4 °C)

Dinlendirme (4 °C/17 sa.)

Dondurma işlemi (~ -5,5 °C)

Paketleme (200-250 g)

Sertleştirme (~ -25 °C)

Türkiye’de Dondurma Pazarı

2010 yılında ülkemizde 243.286 ton olan dondurma üretimimiz, 2013 yılında 314.338 ton olmuş olup, 2014 yılında %4 artarak 326.500 tona yükselmiştir (Çizelge 4). Bu da yaklaşık kişi başına 4,5 kg dondurma demektir. Türkiye’nin Dondurma İhracat ve İthalatı Çizelge 5’de gösterilmektedir.

Çizelge 4 Yıllara Göre Dondurma Üretimi (Çallı 2015)

Ürün		2010	2011	2012	2013	2014
Dondurma	Üretim (bin litre)	243.286	291.425	302.510	314.338	326.500
	Değişim %	29	19,8	3,8	4	4

Çizelge 5 Türkiye’nin Dondurma İhracat ve İthalatı (Ton, bin dolar)(Çallı 2015)

	2010		2011		2012		2013		2014	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
İhracat	10.915	26.521	12.058	31.274	15.157	36.283	16.084	38.230	14.336	35.726
ithalat	1.502	8.420	1.554	7.834	752	3.679	779	3.216	1.068	4984

Her yıl düzenli olarak büyüyen ülkemizde dondurma pazarında dondurma tüketiminin; %70’ini anında tüketilen, % 21’ini evde tüketilen, % 9’unu da catering dondurmalar oluşturmıştır. Bu tüketimin % 80’ ini 6-25 yaş arası nüfus tüketirken, toplam tüketimin % 44’ü Marmara bölgesinde, %23’ ü Ege Bölgesinde gerçekleşmiştir. Artık günümüzde Franchise satış noktalarının artmasıyla (Kahramanmaraş’taki dondurmacılığın bu katkısı en üst düzeyde olmaktadır) yazdan kışa doğru dengeli bir dağılım göstermekle birlikte mevsimsel farkların eskisi kadar belirgin olmadığı saptanmıştır (Şen 2016).

Ülkemizde dondurma tüketim azlığının en büyük nedenleri arasında;

- Tüketici kitlesinin küçük çocuklardan oluşması ve onların arzusunun yerine getirilmesine yönelik dondurma alınması,
- Sıcak mevsimlerde dondurma tüketilebileceği görüşünün yaygın olması,
- Uzun periyotlarda dondurma tüketilmesinin gerektiği yargısı, başka bir ifade ile “Her gün dondurma yenmez” düşüncesi
- Dondurmanın çok soğuk olması
- Sağlığa zarar verebileceği kaygısı sayılmaktadır (Öksüz ve ark. 2007)

Sonuç olarak; besleyici ve sağlıklı bir besin maddesi olan ve beğenilerek tüketilen bu muhteşem süt ürününün tüketiminin artırılması için yetkili mercilerin çalışma yapması ve vatandaşın önyargılarının kırılması gerekmektedir. Süt içme konusunda isteksiz olan bireylerin süt kaynaklı besin öğelerini dondurmadan alabileceği unutulmamalı özellikle sadece sıcak mevsimlerde değil yılın dört mevsiminde rahatlıkla tüketilebilmelidir. Ayrıca dondurma tüketiminin tüm yaş gruplarına özellikle yaşlı bireyler arasında yaygınlaştırılması gerekmektedir.



Kaynaklar

- Açu M (2014). Fonksiyonel Özellikleri Geliştirilmiş Dondurma Üretimi. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Akın N (2009). Dondurma Bilimi ve Teknolojisi. Damla Ofset,437,Konya.
- Anonim (2016 e). TKG Dondurma Tebliği (Tebliğ No: 2004/45) http://www.resmigazete.gov.tr/_eskiler/2005/01/20050113-13.htm (02.01.2016).
- Aykan V (2001). Düşük Kalorili Dondurma Üretimi Üzerine Araştırmalar. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Çağlar B (2010). Antik Dünyadan Modern Zamana; Kar, Buz ve Dondurma. TSE Standard, 579:21-25.
- Çallı H (2015). Dondurma Üretimi,Tüketimi ve Ticareti, Balgat, Ceyhun Atf Kansu Cad./1386. Sok. No:8 D:4, Çankaya/Ankara(16.09.2015).
- Demirci, M., Şimşek, O., (2004). Süt İşleme Teknolojisi. Hasad Yayıncılık, 246, İstanbul.
- Gönç S, Enfiyeci AS (1987). Dondurma Teknolojisinde Kullanılan Emülsifiye ve Stabilize Edici Maddeler, Fonksiyonları ve Kombinasyonları. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 24 (2): 209-221.
- Gürsel A, Karacabey A (1998). Dondurma Teknolojisine İlişkin Hesaplamalar, Reçeteler ve Kalite Kontrol Testleri. A. Ü. Z. F. Yayın No: 1498, Yardımcı Ders Kitabı, No: 452, Ankara, Türkiye, 172 s.
- Kavas G, Kavas N (2010). Dengeli Beslenmede Kompleks Kompozit Yapıda Dondurmanın Önemi. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, 2010-8:94-97.
- Öksüz Ö.,Şenyurt C., Kurultay Ş.(2007) Dondurma tüketim alışkanlıkları ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörler. Dünya Gıda, ss. 81-87
- Şen MA (2016) Türkiye'nin Değişik Yörelerinden Toplanan Orkidelerden Elde Edilen Saleplerin Özelliklerinin Belirlenmesi ve Geleneksel Yöntemle Maraş Usulü Dondurma Yapımında Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması. Doktora Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Şimşek O, Tuncay İ, Bilgin B (2005). Endüstriyel Dondurma üretiminde farklı stabilizatör kullanımının dondurma kalitesine etkisi. Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi Cilt:2, Sayı:4.
- Tekinşen OC, Tekinşen KK (2008). Dondurma: Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü. Selçuk Üniversitesi Basımevi. Konya.

Tuz Tüketimi ve Gıda Etiketlerinde Bildirimler

Ferda BİTLİSLİOĞLU
Gıda Mühendisi

Devletler, tüketicinin korunması için çeşitli tedbirler almaktadır. Bu çalışmalarda başlıklardan biri de kardiyovasküler hastalıklar açısından alınacak tedbirlerdir. 2002 yılında, Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ-WHO), bir Dünya Sağlık Raporu yayımlar. Raporda, tuz tüketiminin azaltılmasının sağlık açısından önemine dikkat çekilmektedir. DSÖ'nün üst düzey karar alma organı Dünya Sağlık Asamblesi'nin 2010 yılında aldığı karar bireysel tuz tüketiminin kademeli olarak azaltılması yönündedir. Bu kararı benimseyen ülkeler 2011 yılından itibaren mevzuatlarını tuz ile ilgili yeni düzenlemelerle güncellemeye başlamıştır.

Genel nüfusun tuz tüketimini azaltma stratejisinde hedef, bireysel tuz tüketiminin 2025 yılına kadar %30 azaltılmasıdır. Bu, tuza dikkat etmesi gereken bireylerle birlikte sağlıklı bireylerin de tuz tüketimini günde 5 grama, bir başka deyişle bu miktara eşdeğer olan sodyum tüketimini 2 grama düşürmesi ve birçok sağlık riskine karşı tedbir alınması anlamına gelmektedir.

Avrupa Birliği üye devletleri DSÖ'nün tavsiyesini 6 gram olarak uygulamaktadır. Türkiye'de de Avrupa Birliği mevzuatıyla uyumlu olarak, beslenme bildirimi (enerji ve besin öğeleri tablosu) hesaplamalarında bu miktar referans alınmaktadır.

Ülkemizde 2010 yılında yayımlanan "Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı" ile ilgili genelge; tüm kamu kurum ve kuruluşları, üniversiteler, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarına görev vermiştir. Program kapsamında ekmek, salça, peynir ve zeytinde mevzuat güncellemeleri yapılarak üretimde kullanılan tuz miktarı azaltılmıştır (Tablo1-).

Beslenmedeki sodyumun ana kaynağı tuzdur. Ancak, gıda katkı maddelerinden gelen sodyum da gerek beslenmede gerekse gıdanın besin öğelerinin hesaplanmasında dikkate alınmaktadır.

Gıda etiketlerinde tuz ve/veya sodyum ile ilgili ikisi zorunlu diğerleri üreticinin isteğine bağlı olarak verilen beş çeşit bilgilendirme yöntemi mevcuttur. İsteğe bağlı olarak verilen bilgilerin de kuralları belirlenmiştir.



Tuz Tüketimi ve Gıda Etiketlerinde Bildirimler

Zorunlu Bilgilendirme

Üretimde tuz kullanılmışsa ve son üründe bulunuyorsa; gıdanın ambalajında, etiketinde veya satış yerlerinde sunulan bilgilerde gıdanın içindekiler listesinde tuz belirtilir.

Diyetlerinde tuza yer olmayan bireyler için sodyum miktarının önemi düşünüldüğünde gıdanın sodyum içeriğinin de bilinmesi gerekir. Bu nedenle “tuz içeriğinin sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklandığı” bilgisinin verilmesi daha büyük önem arz etmektedir. Bu bilgilendirme her ne kadar isteğe bağlı olsa da; üretiminde tuz kullanılmayan gıdalarda beslenme bildirimi yolu ile tuz miktarı (sodyum x 2.5) hakkında bilgi verilmesi zorunludur.

Yine aynı şekilde, tuz kullanılarak üretilmesi gereken bazı peynirlerin etiketlerinde bileşen listesi bulunma zorunluluğu olmadığı için tuz içeriği beslenme bildiriminde belirtilmelidir.

Yukarıda anlatılanların düzenlendiği Türk Gıda Kodeksi (TGK) Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine göre; hazır ambalajlı olmayan gıdalarda tuz ile ilgili olarak doğrudan satış veya perakende satış noktalarında, tüketicinin talep etmesi halinde tuz/sodyum miktarı hakkında bilgi verilmesi gerekmektedir.

İsteğe Bağlı Bilgilendirme

Bilindiği gibi gıda etiketlerinde isteğe bağlı olarak yapılan beyanlar TGK Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği ile “beslenme” ve “sağlık” beyanları şeklinde tanımlanmış ve hangi beyanın hangi koşullarda verilebileceği düzenlenmiştir.

Üreticilerin sodyum veya tuz ile ilgili olarak etiketlerde belirttikleri “beslenme beyanları” “gönüllü” olarak verilmektedir. Şöyle ki; bir ürün etiketinde “düşük sodyum içerir” veya “az tuzlu” ifadelerinin kullanılabilmesi için o gıdanın 100 gramında en fazla 0,12 g sodyum veya en fazla 0,31 g tuz bulunabileceği koşulu sağlanmalıdır. Bunun gibi sodyum veya tuz ile ilgili “azaltılmış/daha az”, “çok düşük/çok az”, “sodyumsuz/tuzsuz” ifadeleri de yasaldir ama belirtilen koşullara uymak zorunludur. Aynı şekilde, isteğe bağlı bildirimlerden birisi de gıdanın veya bir gıda bileşeninin sağlığa yararlılığı açısından kullanılan sağlık beyanlarıdır ki en çok dikkat edilmesi ve titizlik gösterilmesi gereken bilgiler bu beyanlardır. Çünkü sağlıklı yaşam hedefimizde tüketici için çekici olan ve ürün pazarlamada sık sık başvurulan bu bilgilerin tüketiciyi doğru bilgilendiriyor olması gerekir.

“Fitness”, “egzersiz”, “aktivite”, “spor” çağrıştıran gıdalar (ör: takviye edici gıdalar) üzerinde bulunabilecek sağlık beyanlarına bir örnek verecek olursak; “Karbonhidrat-elektrolit çözeltileri uzun süreli dayanıklılık egzersizleri sırasındaki dayanıklılık performansının sürdürülmesine katkıda bulunur” şeklinde bir sağlık beyanı taşıyan bir ürünün belirli bir miktarda sodyum içermesi (20 mmol/L (460mg/L) - 50 mmol/L (1.159mg/L) arasında) gerekmektedir. Sodyum tüketimine dikkat etmesi gereken bir bireyin egzersiz yaptığı için böyle bir içeceği bol bol tüketmesi bir risktir.

Referans alım tablosu da gönüllü bildirimlerden biridir. Tüketime hazır haldeki gıdanın belirtilen miktarının tüketilmesi sonucunda kazanılan enerji veya alınan besin öğeleri ile ilgili referans alım bilgileridir. Bu tabloda yer alan bilgiler; enerji ve besin öğelerinin o gıda tüketildiğinde hedeflenen günlük beslenme programındaki enerji ve besin öğelerinin yüzde olarak ne kadarını karşıladığını ifade etmesi açısından önemlidir.

Örneklesek; 100 g gıdada 0,12 g tuz varsa ve bunun hepsinin tüketildiği varsayılırsa; sağlıklı bir bireyin günlük tuz tüketiminin 2% sini tüketeceği anlaşılmaktadır. Referans alım tablosu tuz için 2% değerini vermelidir. Bu durumda tüketilecek sodyum miktarı bu bilgi üzerinden hesaplanacaktır.

Bilginin doğru olması yanında, doğru şekilde ve anlamlı aktarılması hem ürünlerin hak ettiği ilgiyi görmesi hem de muhatabı olan tüketiciye gösterilen saygının gereğidir.

AT ETİ YEMekten DAHA KÖTÜ NE OLABİLİR ?

29.12.2017

Son günlerde yine ve yeniden bizlere at eti yedirildiği haberleri gündeme girdi. Önceki benzer durumlarda Odamız görüşlerini kamuoyuyla paylaşmış, yetkililerin bundan sonra görevlerini daha titizlikle yerine getirmelerine dair umutlarımızı ifade etmiştik.

Peki sonrasında ne oldu?

Toplum adına denetim yetkisini kullanan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, resmi kontrol sayısı ve niteliğini mi arttırdı?

Bakanlık tarım ve hayvancılık politikalarını revize ederek ülke hayvancılığının kısa, orta ve uzun vadede gelişmesi ve dolayısı ile et fiyatlarının düşmesini mi sağladı? Yoksa yükselen tepkileri baskılamak amacıyla canlı hayvanın yanı sıra et ithalatının önünü mü açtı?

Resmi Kontrol mekanizmasının ne olursa olsun, ne yapılırsa yapılsın yetmeyeceği açıktır.

Zanaatı; geçim aracı olmanın ötesinde, üstlendiği sosyal fonksiyonu asli rolü arasında bilen Ahi Evran geleneğinin, ticareti sadece para kazanma faaliyeti olarak gören zihniyete savruluşunu “devleti şirket mantığı ile yönetme” şeklindeki iktidar anlayışından soyutlamak mümkün mü?

Gerek tarım ve gerekse gıda alanlarına dair hiçbir uygulamasına ne çiftçiyi nede teknik bilgiye sahip mühendisleri ve meslek odalarını dahil etmeyen Bakanlık bunun yerine tercihini sektörün belli bir büyüklüğün üzerindeki şirketleri dahil etme yönünde kullanmakta dolayısıyla üretilen politikalar karşımıza ağırlıklı olarak büyük sermayeye sahip sektörün taleplerinin öncelendiği nitelikte çıkmaktadır.

Meslek Odalarını üstlendikleri toplumsal sorumluluklarını gösterebilecekleri alanı kısıtlayanın toplumsal çıkarlarla bağdaşır hiçbir tarafı bulunmamaktadır. 5996 sayılı kanun gereğince gıda işletmelerinde belli meslek gruplarından zorunlu personel istihdamı uygulaması ile ilgili olarak son yapılan yönetmelik değişikliği Odaların, bu uygulamanın sağlıklı olarak yürütülmesine dönük yürüttükleri kontrol mekanizmasının akamete uğratılmasına neden olacak ve dolayısı ile kontrolsüz gıda üretimine bir açıdan daha gedik açılması sonucunu doğuracaktır.

Açıklamamızın başlığına dönecek olursak;

At eti yemekten daha kötü...

- Açık alanda her türlü mikroorganizma bulaşması riski taşıyan ortamda bilinçsizce kesilen bu hayvanlardan elde edilen etin; aynı zamanda eşya, çöp, canlı hayvan taşınan araçlarla ve tamamen kontrolsüz hatta kolluk kuvvetlerinden kaçırma amacıyla hiçbir özen gösterilmeden tüketim yerlerine taşınması,
- Kesilen tek tırnaklı hayvanların hastalıklı olması ve bu hastalıkların insanlara birçok yolla bulaşma tehlikesi,
- Uygulanan yanlış tarım ve hayvancılık politikaları sonucunda et fiyatlarının aşırı artışı ve bu artışa yönelik toplumsal tepkiyi bastırmaktan öte anlam ifade etmeyen ithal et uygulaması sonucunda canlı hayvan varlığının günden güne azalması hatta belki de hiç et yenmeyecek bir gelecek riski,

Yukarıda sayılan durumlar yaşanmakta ve yaşanacaktır. Ki bu olgular konunun asıl tartışmamız gereken boyutunu oluşturmaktadır. Bugün için bir ilimizde karşımıza çıkan bu görüntüleri magazin boyutundan kurtararak ciddi platformlarda ele almanın zamanı gelmiş ve geçmektedir.



Basın Açıklamaları

Bu platformlar ise yukarıda belirtildiği gibi küçük üreticiler, küçük esnaf, teknik donanıma sahip mühendislik ve veterinerlik mesleklerinin temsilcisi odalar, tüketici temsilcileri gibi toplumun en geniş kesimini temsil eden kurum kuruluş ve bireylerden ayrı düşünülmemelidir.

Gıda Tarım ve Hayvancılık ile ilgili gittikçe büyüyen problemlerin çözümü sorunu en yakın hisseden geniş halk kesimleri, bilimsel altyapıya sahip kuruluşlar ve resmi makamların elbirliği ile mümkündür. Politikaların üstten bakmacı bir mantıkla belirlenmesi bugüne kadar bu problemlerin sadece büyümesine neden olmuş bundan sonra daha da derinleşmesinden başka bir sonuç doğurmayacaktır.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

İTHAL ETLE İLGİLİ ŞÜPHELER GİDERİLMELİDİR!

26.01.2018

Son günlerde basın yayın organlarına yansıyan haberlere göre ülkemize Bosna Hersek'ten ithal edilen etlerden alınan numunelerin analizinde gıda maddelerinde kesinlikle bulunmaması gereken E. Coli 0157 parametresi pozitif çıkmış, uygunsuz çıkan etlerin imhasına yönelik işlemler gerçekleştirilmiştir.

Basına yansıyan haberler üzerine Et Süt Kurumu Genel Müdürlüğü kamuoyuna yönelik bir açıklama yapmıştır. Ancak Kurumun açıklaması, iddiaları yalanlamakla birlikte kamuoyuna yeterli ve doyurucu bilgi vermekten uzaktır ne yazık ki. 24 Ağustos 2017 tarihinde ülkeye giriş yapan bu parti etin analiz sonuçları bir haftada çıkmasına rağmen imha sürecinin 5 ay sonra başlatılmasının nedeni açıklığa kavuşmalıdır. Beş ay sonra bu etlerin insan sağlığına ve tüketimine uygun olmaması nedeniyle imhası gerektiğine yönelik yazışma yapılması bu etlerin piyasaya sürüldüğüne yönelik kuşklara neden olmaktadır.

Hepimizin bildiği gibi et oldukça hassas bir gıda maddesidir. Hem elde edilen hayvanın menşei, hem sağlıklı olması durumu gibi kriterlerin yanında hayvanın kesimi, etin işlenmesi, taşınması işlemleri dikkat edilmesi gereken süreçlerdir. Bu nedenle ülkemizde hayvancılığın geldiği aşamada dışarıdan et ithali başlı başına büyük bir sorun iken alınan etlerin sağlıksız olması daha büyük sorunlara yol açabilecektir.

Tüm bu süreçler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın bu ülkenin gıda tarım ve hayvancılık politikalarını yönetemediğinin açık göstergesidir. Dünya üzerinde kendine yeten yedi ülkeden biri olan ülkemizin, nasıl oldu da Latin Amerika Ülkeleri, Sırbistan ve Bosna Hersek gibi ülkelere et ithal eder duruma düştüğü iyi sorgulanmalıdır. Tarım ve hayvancılıkta "mili ve yerli" söyleminin gereği; taşıma suyla değirmeni döndürmeye çalışmak yerine kendi öz kaynaklarımıza yönelmektir. Tarım ve hayvancılık açısından zengin kaynaklara sahip olan ülkemiz, seksen milyon insanı rahatlıkla besleyecek toprak büyüklüğü ve verimliliğine sahiptir. Tarımsal girdi fiyatlarının ucuzlatılması ile başlayacak reform hareketi, getirilecek muafiyet ve özendirmelerle yükseltilmeli, ülke insanının ihtiyacı olan bitkisel ve hayvansal üretim gerçekleştirilmelidir.

Ülkemizde gıda güvenliği alanında yığınla sorun varken dışarıdan alınan ürünlerin sağlıksız olması da her şeyin üzerine tuz biber ekecektir. Kamuoyunun sağlığını doğrudan ilgilendiren ve hassas ürünler grubunda yer alan ithal etle ilgili olarak halka yeterli ve aydınlatıcı bilgi verilmelidir.

Bu ve benzeri tüm konularda olduğu gibi halk sağlığı ve gıda güvenliğini ilgilendiren her konuda konunun takipçisi olacağımızı kamuoyuna saygıyla duyururuz.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
12. Dönem Yönetim Kurulu**



ŞEKER FABRİKALARI ÖZELLEŞTİRİLMEMELİ...

09.03.2018

Türkşeker'e bağlı 25 fabrikadan, Afyonkarahisar, Alpullu, Bor, Burdur, Çorum, Elbistan, Erzincan, Erzurum, Iğın, Kastamonu, Kırşehir, Muş, Turhal ve Yozgat Şeker Fabrikaları olmak üzere 14 şeker fabrikasının özelleştirilmesi için ihale süreci başlatılmıştır.

Türkşeker'in web sayfasında yer alan verilere göre 2016-2017 kampanya döneminde; 67.650 ekim yapan çiftçi ile 190.568 hektar pancar ekim alanında, 1.404.000 ton şeker, 502.000 ton melas ve 3.077.437 ton yaş küspe üretilmiştir. Şeker'in %67'si, melasın %64'ü ve yaş küспенin %67'si özelleştirilmek istenen bu 14 fabrikada üretilmektedir.

Görüldüğü üzere bu şeker fabrikalarımızda ülkemizin ihtiyacı olan şeker miktarının büyük bir bölümü üretilmektedir. Ancak bu fabrikalarımız ülkemizin şeker gereksinimini karşılarken; çiftçimizin geçimini sağlamakta, hem tarlada hem fabrikada çalışan, pancarından melasına, küspesinden şekerine varıncaya kadar nakliyesini sağlayan binlerce insanımıza iş imkanı sunmaktadır. Şeker fabrikaları, hayvan yetiştiriciliğinde önemli bir girdi olan melas ve küspe sağlamaktadır. Tüm bu nedenlerden dolayı şeker pancarı stratejik bir üründür.

Cumhuriyetin ilk yıllarında kurulan ve oldukça değerli arazilere sahip olan fabrikalar rantı mı açılmak istenmektedir?

Şeker pancarı şekerine alternatif olarak kullanılabilen ilk akla gelen ürün nişasta bazlı şekerlerdir (NBŞ). Şeker pancarından elde edilen şeker, eşit oranlarda glikoz ve früktozun birleşiminden oluşan ve sakaroz olarak adlandırılan doğal bir şekerdir. Nişasta bazlı şeker ise genelde mısır nişastasının, kimyasal ve enzimatik hidroliz teknikleri kullanılarak üretilen sakkarozla alternatif sıvı bir tatlandırıcıdır. Sakkarozdan daha ucuz bir modifiye şekerdir. Son üründe istenilen oranda glikoz ve früktoz içerecek şekilde ayarlanabilmektedir.

NBŞ'ler gıda ürünlerinde üretim aşamasında teknolojik açıdan üstünlükler kazandırsa, lezzet ve tüketim kalitesini artırsa da, bir takım olumsuz yönleri de bulunmaktadır. Özellikle fruktoz içeriği fazla olan şuruplar daha az insülin salgılanmasına neden olduğu için doyma hissini etkilemektedir. Ayrıca insülin salgısının düşük olması şekerin kanda uzun süre yüksek miktarlarda kalmasına neden olmaktadır. Lezzet ve tüketim kalitesini artırdığı için aşırı gıda tüketimi ve buna bağlı sağlık risklerini ortaya çıkarmakta, obeziteye yol açabilmektedir. Yüksek fruktozlu mısır şuruplarındaki fruktoz fazlası hızla trigliseride çevrilmekte ve yağ dokusunda depolanmaktadır. Bu da şişmanlık ve beraberinde birçok olumsuzluğa neden olabilmektedir. NBŞ'lerin genetiği değiştirilmiş mısırdan üretilme ihtimali, genetiği değiştirilmiş ürünlere duyulan endişeleri bu ürüne de taşımaktadır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. Ahmet Eşref Fakıbaba, 14 şeker fabrikasının özelleştirilmesine ilişkin, "Bu özelleştirmelerde kesinlikle işçi çıkarımı olmayacak. İşçilerimizin bütün hakları baki kalacak. İmara açılmayacak, ayrıca nişasta bazlı şekerin kotasının arttırılması söz konusu değil" demiştir. Bu sözler, özelleştirme kararına karşı oluşan tepkiyi azaltmaya çalışmaktan öte bir anlam ifade etmemektedir.

Tarım ve hayvancılığımızın geldiği durum herkes tarafından bilinmektedir. Şeker fabrikalarının özelleştirilmesi mevcut durumu daha da kötüye götürecektir.

ŞEKER FABRİKALARI ÖZELLEŞTİRİLMEMELİDİR!

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
12. Dönem Yönetim Kurulu**

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

12. OLAĞAN GENEL KURULU SONUÇ BİLDİRGESİ

17.03.2018

11.Dönem çalışmalarımızı oda yönetim, denetleme ve onur kurulları, şube ve temsilciliklerimizden almış olduğumuz destekle sempozyum, kongre, kurultay, konferans, bahar şenliği, öğrenci yaz eğitim kampı, söyleşi ve sosyal etkinliklerle zenginleştirerek, ülkemizin içinde bulunduğu OHAL şartları altında TMMOB ve bağlı odalarına yapılan her türlü saldırıya, görev, yetki ve sorumluluk alanlarımızın daraltılmasına rağmen teslim aldığımız bayrağı eğmeden, bükmeden, yere düşürmeden üyelerimizden ve örgütlülüğümüzden aldığımız güçle bu günlere kadar taşımayı başardık.

Gerçekleştirdiğimiz 12.Olağan Genel Kurulumuza katılım sağlayan tüm delege ve desteklerini bizden esirgemeyen dost ve kardeş meslek örgütlerini ve üst birliğimiz TMMOB'yi selamlıyoruz.

Genel kurullarımızı, odamızın ve mesleğimizin saygınlığına yakışır bir biçimde demokratik anlayış, dayanışma ve birlik kültürü içerisinde temsilcilik ve şubelerimizden başlayan demokratik kongreler üzerine oluşan delegasyon, üye ve dostlarımızla 12.Genel Kurulumuz gerçekleşmiştir.

Genel Kurulumuz divan seçimiyle başlayıp oda başkanımızın genel kurulu selamlaması ve TMMOB yönetim kurulu başkanı Emin Koramaz'ın konuşmasıyla devam etmiştir. Üye ve konuklarımızın katkılarıyla zenginleşen genel kurulumuzda geçmiş dönem Çalışma Raporu, Mali Rapor ve Denetleme Kurulu Raporları sunulmuş, üzerinde gerekli değerlendirmeler yapılmış ve 11.Dönem Yönetim Kurulu, genel kurula katılan delegelerin oybirliğiyle aklanmıştır.

Meslek ve oda sorunları üzerine konuşmalar, sunum ve değerlendirmeler yapıp, mesleğimizin etik kurallarını evrensel boyutta geliştirerek özenle bu anlayışın devam ettirileceği vurgulanmıştır. İstisnasız herkesin gıdaya eşit bir şekilde erişim hakkı vardır. Hakça paylaşımın olduğu bir dünyada açlıktan söz edilemez. Gıdaya erişim hakkının engellenmesi bir insanlık suçu ve sorunudur. Gıda güvencesinin ayrılmaz bir parçası olan gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için de gıda mühendisine ve gıda denetimine ihtiyaç vardır. Gıda mühendisi, gıda güvenliğinin garantisidir.

Toplumsal farkındalığın ve kitlelerin yönlendirilmesinde etkili olan medya organları, ülkemiz koşullarında popülizm ve reyting kaygısıyla yayın yapmakta, gıda tüketimi ve bilinci konusunda ne yazık ki bilgi kirliliği oluşturmaktadır. Siyasi iktidarın desteklediği sermaye gruplarının kar politikalarını geliştirmek kaygısıyla, gıda tüketimi konusunda kaos yaratmak amacıyla uzman olmayan kişilere mikrofon uzatılması yerine kamu yararını, bilimi ve tekniği referans alan, söz ve yetki sahibi olan biz gıda mühendislerine basında daha çok yer verilmesi gerekmektedir.

Ülkemizde uygulanan gıda politikasına karşı üretim-tüketim ekonomisi ve gelişiminin, meslektaşlarımızın çalışma koşullarının ve taleplerinin etkin takipçisi olacağız ve bu yolda halkımızın çıkarları yanında yer alarak mesleğimizi onurla yerine getirmeye devam edeceğiz.

Ülkemizin içerisinde bulunduğu küresel ve ulusal ekonomik kriz şartları altında, özellikle ekonomimize büyük yük oluşturan savaş politikaları yerine sürdürülebilir gıda politikaları oluşturulmalıdır.

Gıda mühendisliği eğitimi sadece bir diploma almak olarak gören anlayışlara karşı duran, nitelikli bir gıda mühendisliği eğitiminin sağlanmasını savunup bunu her alanda yüksek sesle dile getireceğiz.

Cumhuriyet dönemiyle birlikte gündeme gelen devletleştirme, kamulaştırma ve kamusal üretim politikalarına



Basın Açıklamaları

ağırlık verilmesi gibi ülke ve halk yararına önemli sonuçlar üretmiş olan politikalar; 2000'li yılların başında yerini serbestleştirme ve özelleştirme politikalarına bırakmıştır. Bugün gündemde olan ve Şeker Kanunu ile ilk darbesi vurulan şeker sektörüne, ikinci darbe de AKP döneminde vurularak özelleştirmeye sektör yok edilmeye çalışılmaktadır. Hükümetçe 21.02.2018 tarihinde alınan bir kararla 14 şeker fabrikasının satışının önü açılmıştır. Gıda Mühendisleri Odası, halkımızın alın terinin ürünü olan kamusal birikimlerin, yeraltı, yerüstü kaynaklarımızın ve bütün varlıklarımızın talanına kararlılıkla karşı durmaya, bütün saldırılara karşın ülke, halk, meslek, meslektaş yararını savunmaya devam edecektir.

Önümüzdeki dönemde TMMOB ve Odamız örgütlülüğünü güçlendirici, iktidarın saldırgan politikalarına karşı birlik içinde hazırlıklı olmamızı gerektirecek bir yaklaşım ve içerikle örgütlenme sorumluluğumuz artmaktadır. Bundan dolayı mesleki uygulama ve kamusal hizmet niteliğimizi yükseltmek zorundayız.

Bu bağlamda Birliğimizin aldığı karar ışığında;

Anayasa'nın 135. Maddesi uyarınca kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşu olarak Anayasa'dan, Yasamızdan aldığımız yetki ve üyelerimizden aldığımız güçle adımıza, yasamıza ve mesleğimize sahip çıkma kararlılığımızda olduğumuzun,

Mesleğimizin ve meslektaşlarımızın genel menfaatlerini halkımızın ve ülkemiz menfaatlerinden ayrı tutmadan savunmaya devam edeceğimizin, İktidarın bu tür keyfi ve hukuk dışı uygulamalarına karşı Anayasal ve yasal meşru direnme hakkımızı kullanacağımızın, Sadece Birliğimize karşı değil kamu yararını savunan tüm meslek kuruluşlarına yönelik müdahale ve baskılar karşısında tam dayanışma içinde olacağımızın sorumluluk bilinci içerisinde kararlılıkla mücadele etmeye devam edeceğiz.

Odamız toplumdan yükselen barış, eşitlik, özgürlük ve demokrasi taleplerine bir bütün olarak yaşamın her alanında kadın erkek omuz omuza ses vermeye ve katkı sunmaya devam edecektir.

Ülke, meslek ve oda sorunlarına karşı yeni çalışma döneminde sorunların köklü tarzda aşılması ve insanca başka bir yaşam, başka bir TÜRKİYE için; eşitlikçi, özgürlükçü, barış içinde demokratik, laik, sanayileşmiş, kalkınmış, her alanda tam bağımsız bir TÜRKİYE için mücadeleye kararlılıkla devam edeceğiz. Şubelerimiz, temsilciliklerimiz, tüm üye ve dostlarımızla «BİRLİKTE BAŞARACAĞIZ» şiarıyla mesleğimize «BİR YOL AÇALIM».

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
12. Olağan Genel Kurulu**

SU TİCARİLEŞTİRİLMEMELİ VE ÖZELLEŞTİRİLMEMELİDİR, TEMİZ VE ERİŞİLEBİLİR SUYA ULAŞMAK BİR İNSANLIK HAKKIDIR

22.03.2018

Su canlılar için oksijenden sonra gelen vazgeçilmez bir öğedir. Su, gıda güvenliğinin ve gıda güvencesinin de olmazsa olmaz koşullarından en önemlisidir. Yeterli ve güvenli suyun olmadığı koşullarda tarımsal üretimin yeterliliğinden ve gıda güvencesinden söz edilemez. Güvenli su; içerisinde hastalık yapan mikroorganizmalar ve toksik kimyasal maddeler ile ağır metalleri içermeyen ve gerekli mineralleri de dengeli biçimde bulunduran sudur. Tarif edilen bu su olmadan yaşamın olamayacağı açıktır ve yerinin bir başka madde ile doldurulması mümkün değildir.

Başta iklim değişikliği ve kuraklık olmak üzere çarpık kentleşme, aşırı nüfus artışı, sera gazlarındaki artış, tarımda bilinçsiz su kullanımı ve kontrolsüz/kuralsız sanayileşme dünyayı giderek daha **“susuz”** hale getirmektedir. Temiz su kaynaklarına ulaşmak giderek zorlaşmaktadır. Dünyada su kaynakları hızla kirlenmekte ve tükenmektedir.

Dünyada gücü elinde tutmaya çalışan egemenlerin petrolden sonraki stratejik ürün olarak suyu tanımladığı hatırlanacak olursa, ülkelerin su politikalarında yapılacak yanlışların bedelinin de ağır olacağı unutulmamalıdır.

Ülkemiz suya ulaşma konusunda şanslı sayılmakla birlikte, 2030 yılında nüfusumuzun 100 milyona ulaşacağı, kişi başına düşen su miktarının 1100 m³'e düşeceği öngörülmekte ve su temininde sorunlu ülkeler arasına gireceği tahmin edilmektedir. Bu anlamda suyun doğru yönetilmesi yaşamsal önem taşımaktadır.

Tabii göller dışında Türkiye’de 706 adet baraj gölü bulunmaktadır. Mevcut suyun takriben yüzde 15’i içme ve kullanmada, yüzde 75’i tarımsal sulamada, yüzde 10’u ise sanayide tüketilmektedir. Su tüketiminin yüzde 75’ini oluşturan tarımsal sulamada, geleneksel ve salma sulama tekniklerinden vazgeçilip, püskürtme/ serpme veya damla sulama tekniklerine geçilmesi durumunda su tüketiminde yaklaşık yüzde 30-40 oranında tasarruf sağlanacağı düşünüldüğünde teknolojinin doğru kullanımının önemi daha iyi anlaşılabacaktır.

2018 yılının teması **“Su İçin Doğal Çözümler”** olarak belirlenmiştir. Geleceğimiz için, su kaynaklarımızın etrafındaki toprağın korunmasının, su kaynaklarının korunmasına katkısı büyük olacaktır. Su havzalarının, çayır ve mera alanlarının imara açılmamasının, tarım ve orman arazilerinin sanayi ve konut alanlarına dönüştürülmemesinin, orman vasfını kaybetmiş yerlerin yeniden ağaçlandırılmasının ve tarımsal üretimde yüzey örtücü bitkilerle toprağın kaplanması, su kirliliğinin azalması önemli olduğu bilimsel çalışmalarla ortaya konmuştur. Dolayısıyla doğa temelli önlemler doğanın korunmasıyla toplumsal gelişimi bir arada sağlamayı gerçekleştirecektir.

“Küresel su krizi” tezi ile tüm insanlığın en temel ihtiyacı olan su, ekonomik bir mala dönüştürülmeye çalışılmaktadır. İçme ve kullanma sularının güvencesi ve su güvenliği konusunda, kamu kurum ve kuruluşlarından yerel yönetimler ile Sağlık Bakanlığının üzerine büyük sorumluluklar düşmektedir. Kamu yöneticileri, halkın temiz ve sağlıklı suya ulaşmasını sağlamalıdır. Her bireyin temel ihtiyaçlarını karşılayacak kadar suyun ücretsiz olarak sunulması bir haktır. Hava gibi yaşamsal bir madde olan sudan kâr elde edilmesi anlaşılabilir ve adil değildir. Ülkemizde, kentlerde belediyeler tarafından sağlanan şebeke suyu ücretlidir ve aksi düşünülmemiştir. Oysaki temiz ve erişilebilir suya ulaşmak bir insanlık hakkıdır. Herkese yeterli ve güvenli su sağlamak devletin görevidir. Su ticarileştirilmemeli ve özelleştirilmemelidir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
12. Dönem Yönetim Kurulu



YETERLİ, SAĞLIKLI, BESLEYİCİ VE GÜVENLİ SÜTE ULAŞMAK

20.05.2018

Dünyada her yıl 21 Mayıs tarihi “Dünya Süt Günü” olarak kutlanmaktadır. İnsan sağlığı bakımında stratejik bir öneme sahip süt ve süt ürünleriyle hayvansal protein ihtiyacının kayda değer bir kısmı karşılanabilmektedir. “Süt” bundan dolayı hepimiz için çok değerli bir gıda maddesidir. Süt ve süt ürünlerinin yeterli miktarlarda tüketimi özellikle büyüme ve gelişmenin hızlı olduğu okul çağı çocukları başta olmak üzere her yaş grubu için büyük önem taşımaktadır. Uzmanlar, kemiklerin yapı taşı olan kalsiyum açısından oldukça zengin ve vücutta kullanılabilirliği en yüksek besin maddesi olan sütün her gün düzenli olarak tüketilmesini önermektedir. Günde iki bardak süt içilmesi tavsiye edilirken, ilerleyen yaşlarda düzenli olarak tüketilen sütün, iskelet ve kemik yapısının deformasyonunu geciktirdiği bilinen bir gerçektir.

Ulusal Süt Konseyi (USK) verilerine göre Türkiye, süt üretiminde dünyada sekizinci, Avrupa’da ise üçüncü sırada yer almasına rağmen kişi başına yıllık süt tüketimi bakımından AB ülkeleri ve ABD ortalamalarının oldukça altındadır. Türkiye’de süt tüketimi yaklaşık olarak kişi başı yıllık 34 kg iken, Avrupa’da bu ortalama kişi başı 60 kg, Amerika kıtasında ise 58 kg’dır.

USK tarafından gerçekleştirilen sektör toplantısında çiğ süt tavsiye fiyatı, (1 Şubat – 30 Haziran 2018 döneminde %3,6 yağlı ve %3,2 proteinli çiğ süt için) 1,53 TL/Lt olarak belirlenmiştir. Belirlenen bu fiyatın sütün market raflarında tüketiciye ulaşmasına kadar ne yazık ki 2-3 katına çıktığı görülmektedir. Fiyatların bu kadar yüksek olması bütçesi yeterli olmayan tüketicileri kayıt dışı ürün tüketimine yönlendirmektedir. Sokak sütü tüketimi de bu kayıt dışılığın başında gelmektedir. Ülkemizde sokak sütü tüketimi azımsanamayacak düzeydedir. Üretilen çiğ süt miktarının hemen hemen yarısına yakını kayıt dışı olarak pazarlanıp satılmaktadır.

Sütün halk sağlığını tehdit etmeden ve besin değerini kaybetmeden tüketiciye ulaştırılması gerekir. Sağımdan hemen sonra soğuk zincir başta olmak üzere bir takım endüstriyel süreçlerden geçirerek süt için “gıda güvenliği” sağlanabilir. Basın ve yayın organlarında, izlenebilirliğin en yüksek olduğu yayın saatlerinde konunun uzmanı olmayan kişiler tarafından hiçbir bilimsel temeli olmayan, spekülasyon ve bir o kadar da tehlikeli, tüketiciyi yanlış bilgilendirip, yönlendiren “medyatik” bir takım insanlar tarafından işlenmiş sütün tüketilmemesi gerektiği konusunda yoğun çaba sarf edildiği görülmektedir. Gıdada bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi için basın yayın organları tarafından bu konu ile ilgili olarak hassas davranılmalıdır. Tüketicinin doğru haber alma hakkının önüne geçecek yanlış uygulamalardan vazgeçilmelidir. Bilimsel yöntemlerle üretilen pastörize ve uzun ömürlü sütlerde besin değeri kaybı olmamakla beraber mikrobiyolojik açıdan insan sağlığını tehdit eden hiçbir unsur da bulunmamaktadır. Tüketiciler her zaman orijinal ambalajlı pastörize veya uzun ömürlü (UHT) sütleri tüketmeye özen göstermelidir.

Gıda Mühendisleri Odası olarak konu ile ilgili yapılması gerektiğini düşündüklerimiz şunlardır;

- Kaliteli süt üretimi için süt hayvancılığı ile uğraşan çiftçi ve köylüye verilen destekler artırılmalı, aile çiftçiliği özendirilmeli, kırsal kalkınmaya önem verilmelidir,
- Okul sütü projesi uygulamasına yaşanan sorunların çözülmesi kaydıyla devam edilmeli, projeye yerel işletmelerin dahil edilmesi sağlanmalıdır,
- Süt üreticilerinin bir araya gelmesini sağlayacak üretici birlikleri ve kooperatifler kurulmalı, gerekli destekler sağlanmalıdır,
- Pastörize ve UHT (uzun ömürlü) süt tüketiminin yaygınlaşması özendirilmelidir,
- Süt ve ürünlerindeki denetim artırılmalı, kayıt dışı üretim ve satışına izin verilmemelidir,
- Gıda mühendislerinin teknik bilgisinden; üretimden-denetime kadar olan her aşamada yararlanılmalıdır. Bu anlamda Gıda Mühendisleri Odası tarafından Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na önerilen “Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanı” sistemi yaşama geçirilmelidir,
- Tüketiciler üzerinde ciddi yanılgılara neden olan “bilgi kirliliğinin” önlenmesi konusunda, süt ve ürünleri alanında uzmanlaşmış meslek grupları ve kuruluşları ile işbirliğine gidilmeli, toplumu doğru şekilde bilgilendirme konusunda çaba sarf edilmelidir.

Yeterli, sağlıklı, besleyici ve güvenli süte ulaşmak dileğiyle...
Dünya Süt Günü’nüz Kutlu Olsun...

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
12. Dönem Yönetim Kurulu

BASKI VE SORUŞTIRMALARLA BİLİMSEL HİÇBİR GERÇEKLIK GÖRMEZDEN GETİRİLMEMEYE ÇALIŞILAMAZ

22.05.2018

Savcılık soruşturmaları ve mahkeme süreçleriyle bilimsel hiçbir gerçeklik görmezden getirilmeye çalışılmaz.

Odamız üyesi ve çalışanı meslektaşımız Yrd. Doç. Dr. Bülent Şık'ın Cumhuriyet Gazetesinde yayınlanan "Türkiye'yi kanser eden ürünleri devlet gizledi, biz açıklıyoruz! İşte zehir listesi!" başlıklı yazı dizisi nedeniyle soruşturma açıldığını öğrenmiş bulunmaktayız.

Sağlık Bakanlığı'nın şikâyeti üzerine başlatılan soruşturmaya gerekçe olarak "Göreve ilişkin sırrın açıklanması, yasaklanan bilgileri temin, yasaklanan bilgileri açıklama ve takdir olunacak diğer suçlar" gösterilmiştir.

Yapılmış bilimsel bir çalışmanın halk sağlığı ve gıda güvenliği anlamında kamuoyu ile paylaşılması sonrasında başlatılmış bu süreç kabul edilemez.

Kamuoyunun doğru bilgi alması Anayasal bir haktır. Çalışmayı yapan bir akademisyenin elde ettiği sonuçları kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi anlamında basın aracılığıyla paylaşmasına "suç işleme" olarak bakmak çağdaş, demokratik ve sosyal bir hukuk devletinde olmayacak bir anlayıştır.

Halk sağlığı ve gıda güvenliğini ilgilendiren her konuda, toplumun doğru bilgilendirilmesi için asla bilimin ışığından ayrılmayacak olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, bu gün olduğu gibi her zaman halkımızın, bilimin ve üyelerinin yanında olacaktır.

Kamuoyuna saygıyla duyurulur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
12. Dönem Yönetim Kurulu



15.GELENEKSEL MAYIS ŞENLİĞİMİZİ BU YIL BURSA'DA GERÇEKLEŞTİRDİK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri tarafından her yıl Mayıs ayında farklı bir şehirde düzenlenen ve Türkiye'deki tüm Gıda Mühendisliği bölümü öğrencilerinin katılım sağladığı Geleneksel Mayıs Şenliği'ni bu sene Bursa'da gerçekleştirdik.

Öğrenci Temsilcilikleri arasındaki bağları güçlendiren, ileride birlikte iş üretecek mühendis adaylarını bir araya getirerek tanışmalarını, yoğun ders ve sınav programları arasında öğrencilerin az da olsa nefes almasını sağlayan, örgütlülüğümüzü daha güçlü günlere taşıyacağına inandığımız ve öğrenci örgütlülüğü açısından önemli aktivitelerimizden biri olan Geleneksel Mayıs Şenliğinin 15.si, bu yıl Uludağ Üniversitesi ve Bursa Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerimizin ev sahipliğinde 12 Mayıs 2018 tarihinde Bursa'da yapıldı.

Şenliğe, Yönetim Kurulu Üyelerimiz, birimlerimizden gelen yöneticilerimiz ve üyelerimiz ile birlikte Öğrenci Temsilciliklerimizden yaklaşık 500 kişi katıldı. Şenlikte çeşitli yarışmalar, müzik dinletileri, oyunlar ve kutlamalarla dolu dolu bir gün yaşayan ülkenin dört bir yanından gelen öğrencilerimiz hem eğlendiler, hem birlikteliğin tadını çıkardılar, hem de farkındalık yarattılar. Birlikte üretip birlikte tartışarak, belki de yılın en güzel günlerinden birini geçirdiler ve "BİZE HER YER GIDAMO" diyerek dayanışmanın ve örgütlülüğün önemini bir kez daha benimsediler.

Şenliğin planlanması ve hayata geçirilmesi aşamasında emek veren öğrenci temsilciliklerimizin hazırlık sürecini anlattıkları yazılarını aşağıda okuyabilirsiniz.

Geleneksel 15. Mayıs Şenliğimiz için planlamalara Danışma Kurulundaki karar sonrası hemen başladık. Bursa olarak üstlendiğimiz bu şenlikte BTÜ olarak, UÜ öğrencileri ile birlikte ortak fikir ve kararlarla, uzun fakat bir o kadar keyifli toplantılar yaptık. Şenlik organizasyonunu daha sistematik ve planlı bir şekilde yürütmek için önce 5 ayrı komite başlıklarına bölünüp takım arkadaşları edindik, sürecin hızlanması gerektiğini farkettiler ve öncelik görüşmeleri 10 kişilik ana ekip ve Bursa Şube ile planlayıp gerçekleştirdik. Daha önce şenlik organizasyonunda bulunmuş arkadaşlarımızla da sürekli iletişim halindeydik. Daha az ders çalıştık daha az gezdik daha az eğlendik diyemeyiz çünkü uğraş verdiğimiz iş bizi her açıdan daha da motive etti. Çok koşturduğumuz günler oldu, nereden neye nasıl ve hangi yolla ulaşabileceğimizi öğrendik.

O sabah hepimiz çok erken saatte kalktık kimimiz minibüslerle kimimiz YK'daki abla/abilerimizin araçlarıyla geldik. Alan düzenlenmesi, ürün teslimleri. Herkes bir işin ucundan tuttu. Şenliğe 1hafta kala her gün hava durumunu kontrol ediyorduk o günün güzel geçeceğine emindik ama o sabah uyanığımızda bardaktan boşalırcasına yağışın olması bizi biraz endişelendirdi. Neyse ki yağış kahvaltıdan önce bitti, bulutlar da öğleden sonra gidip her yer aydınlandı, canlandı. Bizdeki enerji de saat ilerledikçe tükenmesi gerekirken kat kat arttı:)

Özellikle şehir dışından gelen arkadaşlarımız için geldiklerine değeceği bir organizasyon ortaya koymak istiyorduk. Aldığımız dönüşlere göre de öyle oldu sanırım:)

Şenliklerin asıl amacında belirtildiği gibi o gün Türkiye'nin dört bir yanından gelen arkadaşlarımız kaynaştı, sınavları olmalarına rağmen haftalar öncesinden planlanan tarihe göre katılım gösterdiler. Yaklaşık 530 kişinin katıldığı şenliğimizde bir kez daha gördük ki, Yaşasın GIDAMO! Bi amaç doğrultusunda örgütlenebilmeyi, sahip çıkmayı, istediğimizde bir olup neler başarabileceğimizi gördük. O gün insanların yüzündeki o içten gülümsemeleri gördük ve bu bize daha büyük keyif verdi. Şenlik boyunca ortamda samimiyet hakimdi. Anlatılmaz, yaşanır bir keyif!

Dostluklarımızın geliştiği, yeni arkadaşlar edindiğimiz bu şenlik bize GIDAMO'nun kocaman bir aile olduğunu tekrar hatırlattı. Organizasyon yeteneklerimiz arttı; takım çalışmalarıyla, sponsorluk görüşmeleriyle belirgin bi şekilde insan ilişkilerimizin geliştiğini farkettiler. Sorumluluk bilincimiz arttı ve şenliğimizi benimseyerek elimizden gelenin en güzelini yapmaya çalıştık. Tartışmalar yaşandı, aksilikler çıktı ama amacımız belliydi ve misafirlerimizi güzel ağırlamak zorundaydık. Öğrenciler olarak bizim için büyük bir adım attık aslında. İyi ki GIDAMO'luyuz, iyi ki varsın GIDAMO!

GIDAMO Bursa Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği A.
Melis Eda DÖNER
Öğrenci Temsilcisi

ŞENLİK SERÜVENİMİZ

Şenlik serüvenimiz, Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği olarak ekim ayında gerçekleştirilen Öğrenci Danışma Kurulu Toplantısı'na katılmamız ile başladı. Toplantıda şenlik organizasyonunu üstlenmiş olmak diğer illerden toplantıya katılan temsilci arkadaşlarımızı oldukça memnun etti. Şenliğimizi 9 yıl aradan sonra tekrar Bursa'da gerçekleştirecek olmak hem tatlı bir telaşa hem de anlatılmaz bir gururun kaynağı oldu. 8 aylık bir süreci henüz Ankara'dayken doğru değerlendirmemiz gerektiğinin bilincinde olarak Bursa'ya döndük. Döner dönmez toplantı kararı aldık ve sürecin adım adım düzenli bir şekilde ilerleyebilmesi için programlamamızı tasarlamaya başladık. Şenlik süreci devam ederken ocak ayında Bursa Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği açıldı ve daha sonraki süreçte Bursa Teknik Üniversitesi'nden öğrenci arkadaşlarımız şenlik serüvenimize dahil oldular. İki öğrenci temsilciliği olarak şenliğimizi en iyi şekilde organize etmeyi gaye edindik. Zaman geçtikçe şenlikte olması gereken ve gelen arkadaşlarımız şaşırtacak birçok detay üzerinde çalıştık. Aynı zamanda şube yönetim kurulumuzun 9 yıl önceki çok değerli tecrübeleri bizlere yol gösterici oldu.

Şenliğimizde temel olarak dikkat etmemiz gereken önemli noktalardan birisi ise gün boyunca alınacak öğünler olmuştur. Bu noktada şenlik sponsorumuz olabilecek birçok gıda firması ile görüşmeler gerçekleştirdik. Bu görüşmeleri yaparken TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliği olarak gidiyor olmak birçok firmayı beraberinde çok memnun etti. Temel konularımız ile ilgili ihtiyaçlarımız üzerinde çalışırken aynı zamanda diğer önemli noktalar olan müzik / oyun / eğlence üzerinde de yoğunlaşıyorduk. Daha koordineli çalışabilmek için bu başlıklardan özellikle sorumlu olan ve beraberinde bu noktalarda yoğunlaşabilecek öğrenci arkadaşlarımızın bulunduğu komitelere ayrıldık. Bu komiteler ilgili oldukları konu hakkında gerekli detayları araştırmak ve en iyi şekilde nasıl yapılabilir sorusuna cevap aramak için gönüllü oldular. Koordinasyonumuzda 10 kişilik kemik kadro ve diğer gönüllü öğrenci arkadaşlarımızla birlikte toplamda 50 kişilik bir ekip ile şenliğimizi en iyi şekilde organize etmeye çalışıyorduk. Süreç ilerlerken ciddi anlamda yardımlaşma duygusunun ne kadar önemli olduğunu ve ekip halinde çalışmanın kişisel olarak çok şey kattığını tecrübe etmiş olduk. Ve aynı zamanda hayal gücümüzün ne kadar güçlü olduğunun farkına vardık. Çünkü gerçekleştirdiğimiz şenlikte en güzel detaylar hayal gücü ile gerçekleşen birbirinin tekrarı olmayan güzelliklerin ürünüydü.

En önemli misyonumuz gelen misafirlerimizin şenlikten alacakları keyif olmuştur. Zaten şenliğe katılmış olanlar misyonumuzu gerçekleştirdiğimize dair en güzel eleştirileri yapmışlardır. Şenliğimizde dans gösterisi, müzik grubu gibi oluşumlar tamamen gönüllü olarak katılan ve başka bölümlerde okuyan çok değerli öğrenci arkadaşlarımız tarafından gerçekleştirildi. Şenliğimize renk kattıkları ve değerli zamanlarını bizlerle paylaştıkları için onlara ne kadar teşekkür etsek az kalır. Bu yolculuk tamamen gönüllülük esaslı başlayan bir yolculuktu.

Şenliğimizde gözle görünen detayların dışında değeri çok kıymetli olan birlik ve beraberlik duygusunun ne anlama geldiğini uzun zaman sonra tekrar hatırlamış olmak her şeye değer.

GIDAMO Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği

GIDAMO

Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği Haberleri

14 EKİM 2017: 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında, 14 Ekim Yerel Üretim Şenliğinde stant açtık, broşür, balon, süt boyama kitapçıkları dağıtıp bilgilendirme yaptık.



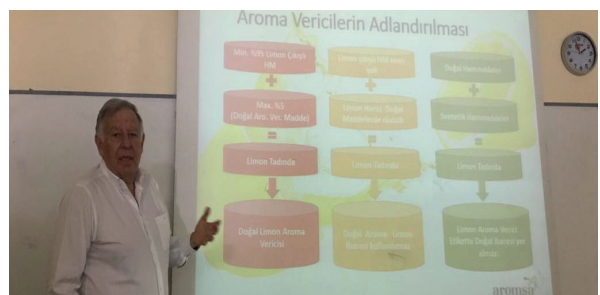
26 EKİM 2017: 26 Ekim perşembe akşamı TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi'nde 30 kişinin katılımıyla Gıda Mühendisi Ne Yapar adlı Seminerimizi gerçekleştirdik.



29 Aralık 2017: 18 öğrenci arkadaşımızın katılımıyla Seferihisar Belediyesi'ne Tohum Merkezi ve Mandalına Kurutma Ünitesine Teknik Gezi düzenledik.



12 Nisan 2018: AROMSA Genel Müdürü Murat YASA'nın ve İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Aslı CAN KARAÇA'nın katılımıyla Aroma Katkı Maddeleri Seminerini bölümümüz G2 sınıfında 46 öğrenci, İzmir Şube Başkanımız ve bölüm hocalarımızın katılımıyla gerçekleştirdik.



1 Mart 2018: Perşembe akşamı İzmir Şube’de, bölüm girişindeki panomuzu 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü için bilgilendirme ve dikkat çekme amacıyla düzenledik.



1 Mayıs 2018: 1 Mayıs Birlik Mücadele ve Dayanışma eylemine TMMOB Kortejinde öğrenci ve mühendis arkadaşlarımızla beraber katıldık.



4-5 Mayıs 2018: İzmir İKK Öğrencileri olarak yaptığımız Toplumcu Mühendislik, Mimarlık ve Şehir Plancıları Haftasının 6.sını düzenledik.



19 Mayıs 2018: 21 Mayıs Dünya Süt Günü bilgilendirme stantlarımızı Karşıyaka Çarşısı, Bornova Merkez, Alsancak Ali Çetinkaya Bulvarı’nda Ege Üniversitesi, Celal Bayar Üniversitesi ve Adnan Menderes Üniversitesi Öğrenci Temsilcilikleri ve İYTE’den öğrenci arkadaşlarımız ile Mühendislerimizle beraber 17 kişi ile açtık. Süt Boyama Kitapçıkları ve Balonlar dağıtıp çocukların ilgisini çekip bilgi aktarımı yapmaya çalıştık. Sonrasında odamızda hep beraber yemek yiyip, gün içinde yaşadıklarımızı paylaştık.





BESİN ÖĞELERİNİ KORUYACAK YENİ TEKNOLOJİ

Dondurma prosesinde gıdanın yapısını korumak ve besin öğelerini gıdada “hapsetmek” için etkinliği artıracak ultrason destekli teknoloji geliştiren Profesör Da-Wen Sun, UCD* Gıda Soğutma & Bilgisayarlı Gıda Teknolojisi grubunu yönetmektedir. Prof. Sun anlatıyor:

“Birçok insan süpermarketten alınan taze gıdaların dondurulmuş olanlardan daha iyi olduğunu düşünüyor, fakat bu her zaman doğru değil. Meyve ve sebzeler canlı dokulardır, hasattan sonra bile canlı kalırlar. Biyokimyasal olarak hala faaldirler ve bu, gıdanın kalitesini etkiler. Sonra su kaybederler. Bu yüzden, süpermarkette taze gıdayı elinize aldığınızda; taşıma ve depolama sırasında gıdanın kalitesinin ne kadar süre ile etkilenmiş olduğunu bilmiyorsunuzdur.”

“Diğer taraftan, hasattan hemen sonra dondurulan gıdaların respirasyon ve transpirasyon süreçleri neredeyse durma noktasına gelecek kadar yavaşlar. Bu yolla tazeliği donduruyoruz ve doğru şekilde yapılırsa dondurulmuş gıdalar, uzun taşıma ve depolama sürecine maruz kalan taze gıdalara göre besleyicilik açısından daha iyidir.”



Prof. Da-Wen Sun
(Gıda ve Biyosistem Mühendisi)

“Geleneksel yöntemlerle kıyaslandığında, ultrason destekli dondurma ile buz kristallerinin daha küçük oluşuklarını gösterebildik. Gıdanın içindeki hasarın minimize edildiğini görebildik.”

“Meyve ve sebzeler % 80-90 kadar çok su içerir. Dondurma prosesi ise bu sıvıyı katıya dönüştürür. Bu dönüşüm sırasında su, kristal oluşturmak üzere “çekirdekleşir” ve buz kristalleri büyür. Buz kristalleri dondurulmuş gıdanın kalitesini etkileyen temel faktördür, çünkü gıdanın iç yapısına zarar verebilirler. Öyle ki gıda çözündüğünde besin öğeleri suyla birlikte gıdadan uzaklaşır. Bu yüzden iç zarar vermeden gıdayı dondurmak istiyoruz ki besin öğeleri gıdanın içinde muhafaza edilsin.”

“Hali hazırda gıda sanayi gıdaları dondurmak için genellikle ani soğuk hava veya çok soğuk sıvı azot veya karbondioksit kullanmaktadır fakat bir noktaya kadar işe yarar. Teknikler ne kadar iyi olursa olsun, bunlar yüzeyi hızla soğutur ancak yüzeyden içeri doğru gidildiğinde donma ısı iletimi ile gerçekleşir. Sebzeler ve et gibi gıdaların ısı iletimi zayıf olduğundan iç kısımlarda soğuma yavaşlar. Bu nedenle bezelye ve tane mısır gibi küçük boyutlu gıdalar daha kolay dondurulabilir, fakat geleneksel dondurma patates ve elma gibi daha iri gıdalarda daha zordur.”

Dondurma prosesinde ultrason teknolojisi desteği

2000’lerin başında Prof. Sun ve UCD’deki ekibi yeni bir yaklaşımın detaylarını yayımlar: donmaya eşlik eden ultrason kullanımı.

“Ultrason, sıvıda “kavitasyon” denen buhar kabarcıkları oluşturabilmektedir. Dondurma prosesi sırasında ultrason uyguladığımız zaman gıdanın iç yapısında oluşan buz kristallerinin boyutlarının küçülmesine yardımcı olmaktadır.”

Ekibin yaptığı denemelerde bu teknolojinin patates ve elma dahil bir çok iri meyve ve sebzenin iç yapılarını korudukları görülmüş. Et, tavuk ve iç yapıları fazla gözenekli gıdalarda aynı derecede fayda sağlanmamış – fakat tekniğin çalıştığı durumlarda sonuçlar memnuniyet verici bulunmuş. Prof Sun’a göre teknik umut verici fakat sektörün benimsemesi zaman alacak.

* UCD University College Dublin

Alıntı: <https://www.linkedin.com/pulse/fresh-look-freezing-foods-new-technology-preserve-ucd-engarch/>

ÜYELİKTE AYRILANLAR

SİCİL NO	ADI SOYADI	TARİH
582	HAMİD ŞAHABZADE	13.02.2018
651	BARIŞ BİNİCİ	13.02.2018
663	SERAP ÇALIŞKAN HEPÇİMEN	17.09.2018
815	ALİ HİDİR ÇAKMAZ	05.12.2017
991	MEBRURE GEÇGEL	16.07.2018
1515	ERKAN SUSAMCI	16.04.2018
1713	GÜLŞAH DAL	22.08.2017
1963	MARZİYA SAYALAN	04.11.2017
2216	AHMET FERHAT YELTEKİN	04.11.2017
2367	SEVİL ÇALIŞKAN	22.08.2017
2529	EVREN ŞENER	15.05.2018
2658	DERYA GÜRSOY	28.05.2018
2746	CEREN CADUN	09.07.2018
2772	GÜLER ÖZMEN	24.04.2018
2793	İREM DEMİR	07.05.2018
3891	AYTEN ARSLAN	16.07.2018
4111	AYFER BAHÇECİ	22.08.2017
4330	HAKAN YAVUZ	06.02.2018
4587	SEDA ESEN	05.12.2017
5188	EBRU ÇOKSEVER	22.08.2017
5370	GÜLİZ ÖZEL AKKURT	22.08.2017
5496	DERYA DEMİR	26.12.2017
5782	NEJAT KOZAN	11.09.2018
5816	EVREN BARAN AYGÜN	22.08.2017
5956	NERMİN SEVEN	11.06.2018
6366	LEVENT PARLAK	16.04.2018
6411	YAKUP SÖYLEMEZ	24.10.2017
6742	EMEL SÖNMEZ	15.05.2018
6829	SERKAN KASAP	15.05.2018
6835	SÜHEYLA GÜL	22.08.2017
6842	BURCU KESKİN	16.04.2018
6891	ÇAĞLAR ADSIZ	24.04.2018
6979	ERCAN SANDIK	24.04.2018
7373	KORAY AYDİN HOZANTAŞ	19.12.2017
7449	SERPİL SİLİNDİR	22.08.2017
7633	AYTUNÇ YILDIRIM	22.08.2017
7721	ŞERİFE TÜLÜ	24.01.2018

SİCİL NO	ADI SOYADI	TARİH
7778	GÜLDEN OKTAY	19.12.2017
7933	SANIYE AYÇA TOSUN	09.07.2018
8345	ÖZGÜR DUMAN	04.11.2017
8453	ATAKAN AKDÜLGER	02.04.2018
8691	SEVİM CANCI	23.09.2017
8733	EMEL KAYHAN	22.08.2017
9026	HİLAL AKYOL	09.01.2018
9125	ÖZNUR ERDEM	16.07.2018
9248	OSMAN SEFA ALADAĞLI	16.04.2018
9468	SEHER ÇELİK	23.09.2017
9519	GÜLSÜM TIRPAN	28.05.2018
9667	TUĞÇE UYGUNOL	05.12.2017
9852	SELCEN KARAKOÇ	22.08.2017
9991	İZLEM KOÇ	27.02.2018
10146	ERDAL AKHAN	11.06.2018
10177	KÜBRA TURGUT ŞAHİNER	22.08.2017
10193	TUĞBA NENNİ	16.07.2018
10297	NESLİHAN KARASLAN	09.07.2018
10334	ABDULKADİR TURAN	09.07.2018
10487	GÜLŞAN DANIŞMAN ÇİFTÇİ	23.09.2017
10543	AYŞE GARİP	05.12.2017
10585	CAN ÖNEL	09.04.2018
10600	DURSUN GİRAY UÇAR	23.09.2017
10629	FATİH KAYA	28.05.2018
10814	BİRGÜL KARATEKİN	27.02.2018
10949	FATMA ÜSTÜNDAĞ	16.07.2018
10974	MURAT ÇELİK	22.08.2017
11025	BURAK ÖZLÜ	16.04.2018
11078	ÜMİT YÜCE	15.05.2018
11083	DAVUT ALBAYRAK	16.04.2018
11085	KADRIYE ACUN	26.12.2017
11122	BİRSEN YOLAGİDEN	15.05.2018
11124	MİKAİL ALAGÖZ	27.02.2018
11241	NEŞE DEVECİ KARABACAK	19.12.2017
11273	GÜL GÖÇEREN	24.01.2018
11390	MERVE ÇITAK	28.05.2018
11403	KAAN ANNAGÜR	09.04.2018



ÜYELİKTEN AYRILANLAR

SİCİL NO	ADI SOYADI	TARİH
11443	ASİYE SELİN CEYLAN	09.04.2018
11466	MERVE TAŞKIRAN	09.04.2018
11496	GÖRKEM GÖKTAŞ	24.01.2018
11510	PINAR ÇATAL	22.08.2017
11557	EMİNE TANRIVERDİ	24.01.2018
11581	ESRA SİRDAŞ	24.01.2018
11626	BAŞAK DEMİRTAŞ İPEK	26.12.2017
11646	ÖZGÜR ŞEVKİ ÖZKAN	23.09.2017
11682	AYHAN ABALI	22.08.2017
11737	ÖMRÜM GÜNUĞUR	23.09.2017
11747	ASLI AKBABA	19.12.2017
11783	DAMLA BİLGİN	11.06.2018
11801	FADİMANA ÇETİN	09.07.2018
11868	GAMZE ÇOĞAŞLIOĞLU	20.06.2018
11934	SEDA TUNÇİL	22.08.2017
11948	EBRU TAŞ	23.09.2017
11973	SELÇUK DOĞAN	24.10.2017
11985	ASLIHAN PEHLİVAN	20.06.2018
12093	ÖNDER ÖZEN	24.01.2018
12132	ERDİNÇ KARADENİZ	06.02.2018
12147	İLKER HARARCI	09.01.2018
12200	GÜLŞAH GÜNDOĞDU	09.04.2018
12367	SEMA YALÇIN	22.08.2017
12465	COŞKUN TURAN	24.01.2018
12482	SELİN AKBULUT SAVAŞERİ	28.05.2018
12510	MEHMET GÜNDOĞDU	22.08.2017
12551	DAVUT UÇAR	29.09.2017
12598	CAN CEYLAN	06.02.2018
12764	VOLKAN ÇEVİK	04.11.2017
12898	SEZEN DEMİR OKUMUŞ	15.05.2018
12913	ZEYNEP MERVE ÇEVİK	22.08.2017
12947	FERHAT NECATİ ARIKAN	19.12.2017
13019	ÖZNUR KELKİT	04.11.2017
13023	MERVE BULUT	24.01.2018
13142	BENGÜ DEMİR	09.04.2018
13144	DENİZ KÖYLÜ	15.05.2018
13209	EMİNE FETHİYE ANILGAN	19.12.2017

SİCİL NO	ADI SOYADI	TARİH
13249	ÖNDER ÇOLAKER	05.12.2017
13352	ELİF ETİZ	27.02.2018
13539	NİMET AYDIN	20.06.2018
13606	MELİKE ÖNTÜRK	15.05.2018
13616	HELEN EMEKTAŞ	24.01.2018
13687	ESRA ZAIM KAYA	06.02.2018
13707	TALAT MERVE KAYACAN	11.06.2018
13807	SIDIKA KALİTEKİN	05.12.2017
13831	BAYKAL GÜLEÇ	04.11.2017
13837	FEYYAZ PINAR	24.01.2018
13858	SAADET GÜLAY	26.12.2017
13979	BURÇİN CÖMERT	28.05.2018
14127	GAMZE YILMAZ	22.08.2017
14155	OSMAN ERÖRS	15.05.2018
14201	GÖKCEN GÖK	06.02.2018
14205	VAHİDE MUALLA BÜYÜKKAYNAK	22.08.2017
14252	MEHTAP ŞAHİN	22.08.2017
14401	GİZEM KARDEŞ	24.01.2018
14485	ESRA DEMİRDELEN	11.06.2018
14565	ÜMMÜGÜLSÜM CİMBAT	24.04.2018
14594	HAKAN ŞAHANSOY	16.11.2017
14611	DERYA BAŞER	15.05.2018
14620	FİGEN DARICI	11.06.2018
14656	SEMİHA ERKOÇOĞLU	16.11.2017
14887	MESUDE YILMAZ	15.05.2018
14921	CEREN ŞAHİN	09.01.2018
14951	GÖKHAN ŞAHBAZ	09.01.2018
15009	GÖZDE KABTAN YILDIRAN	22.08.2017
15015	GONCA KAPAN	27.02.2018
15060	MELİKE TAŞKIRAN	09.01.2018
15102	MERVE ARSLAN	11.06.2018
15208	ÇAĞLAR SAĞLAM	16.04.2018
15343	BEGÜM ÖZBAY	26.12.2017
15377	EDA KATRANCI	05.12.2017
15402	MERVE ONARAN	24.04.2018
15430	NUREDDİN ATMACA	22.08.2017
15440	YILDIZ ERTEMLİ	24.01.2018

ÜYELİK TEN AYRILANLAR

SİCİL NO	ADI SOYADI	TARİH
15629	TUBA ŞAHİN	05.12.2017
15630	ESRA ERDEM (SARI)	06.02.2018
15749	EROL ÇETİN	16.11.2017
15752	ALİ SALİH OKUMUŞ	07.05.2018
15778	GÜLİZ TARIM	11.06.2018
15902	HANDE KORKMAZ	15.05.2018
15926	AYŞE DOĞAN	23.09.2017
15927	EZGİ KARA	16.04.2018
16018	EMİNE ABLAK	22.08.2017
16036	PINAR GÜNENDİ	07.05.2018
16091	HALİDE ÇALIŞIR	09.01.2018
16147	GÖZDE CEREN ZEYDANOĞLU	28.05.2018
16233	GAMZE AKBULAK	16.07.2018
16264	HÜREDA MİNİKSAR	26.12.2017
16266	MÜBERRA ARACI	30.07.2018
16269	CEYHAN YILMAZ	05.12.2017
16275	HABİBE DİLAY KOLTAN	16.11.2017
16369	MAHMUT İSMAİL İŞGÖR	22.08.2017
16407	MELTEM BAYRAM	17.09.2018
16462	GAMZE KONCA YAĞIZ	22.08.2017
16521	ŞEYMA YILDIRIM	28.05.2018
16523	SERTAÇ ÖNSOY	05.12.2017
16570	BURAK BÜYÜKKAPU	24.04.2018
16645	BURAK GÜLER	05.12.2017
16686	NİLÜFER İNAN	20.06.2018
16735	SERHAT NUR	24.01.2018
16779	NİHAL AYŞE MORTEPE	26.12.2017
16929	SERPİL TOKA	24.04.2018
17145	RAMAZAN GÜRGEN	22.08.2017
17509	ARZU MERVE SUYABATMAZ	30.07.2018
17530	BİLAL İRİ	15.05.2018
17583	MEHMET HAKAN YILDIRIM	05.12.2017
17798	ÇAĞLAR ZENGİN	19.12.2017
17898	GAMZE KIRMAN YAY	15.05.2018
17976	FATMA ÜNAL	24.04.2018
18120	HALİL EMRE TAŞOYAN	16.07.2018
18262	YASEMİN ÖRDEKÇİ	09.01.2018

SİCİL NO	ADI SOYADI	TARİH
18334	BURAK ÇETİNKAYA	05.12.2017
18535	GÜNSEL ULUDAĞ	19.12.2017
18589	ALTAR ÖZGÜR ÇETİN	24.10.2017
18605	YASİR ERASLAN	07.05.2018
18628	ABDÜLKADİR DİNCER	30.07.2018
18771	RAMAZAN EFECİOĞLU	22.08.2017
18798	AYBÜKE KARAMAN	15.05.2018
18822	İREM TORUNTAY	24.01.2018
18888	CANSU NUR YENİCELİ	09.07.2018
19026	FADİME BAYINDIR	11.06.2018
19065	CEYHUN KEMAL KALAYCI	28.05.2018
19670	SEVİLAY KİREZ	17.09.2018
20003	HİLAL DEMİR	20.06.2018
20042	YILMAZ BATMAZ	07.05.2018
20889	NİZAMETTİN KAPUCU	13.08.2018