

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yayınıdır.

DERGİSİ

Yıl:20 Sayı: 42 (Ocak 2016- Kasım 2016) ISSN- 1303-4707



10. Gıda Mühendisliği Kongresi

9-11 Kasım 2017

Side La Grande Resort Hotel & SPA
Side - ANTALYA

www.gidamuhendisligikongresi.org



Künye

Gıda Mühendisleri Odası Adına Sahibi

Yusuf SONGÜL

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Kıvılcım MOGOL

Yayın Komisyonu

Atakan GÜNAY

Kıvılcım MOGOL

Süleyman UZUN

Yönetim Yeri

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 YÜCEL

Banka Hesap No.

İş Bankası Meşrutiyet Şubesi	4213 - 977928
	IBAN TR860006400000142130977928
Posta Çeki	08768763 (Masrafsız)

Dizgi – Tasarım ve Baskı

Filiz Matbaacılık San.Tic.Ltd.Sti.

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 : Yerel Süreli Yayın

Basım Tarihi : 2017

Dönem : Ocak – Kasım 2016

ŞUBELERİMİZ

ADANA ŞUBE/ Şehmus ALPARSLAN

Cemalpaşa Mah. 63005 Sok. Karsal Apt. K:1 D:7
Seyhan/ ADANA
Tel: 0 322 458 69 11
Faks: 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./Faks: 0 242 322 92 77

BURSA ŞUBE/ Lale YILDIZ

Odonluk Mah. Kale Sok. Bursa Akademik Odalar
Birliği (BAOB) Kat: 3 NO: B14/ 15 Nilüfer/ BURSA
Tel: 0 224 453 47 41
Faks: 0 224 453 45 00

İSTANBUL ŞUBE/ İsa TAHTA

Mecidiyeköy Mah. Mecidiye Cad. No: 14 Kat: 1
Mecidiyeköy Şişli/ İSTANBUL
Tel: 0 212 211 33 05
Fax: 0 212 211 33 06

İZMİR ŞUBE/ Reha KESKİNOĞLU

Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 K:1 D:2
Bornova/ İZMİR
Tel: 0 232 373 94 36
Faks: 0 232 339 31 22

KONYA ŞUBE/ M. Hulusi ADA

Küçük İhsaniye Mah. Dr. Hulusi Baybal Cad.
Hazım Uluşahin İş Merkezi B Blok K: 3 No: 302
Selçuklu/ KONYA
Tel: 0 332 234 33 40
Faks: 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
Faks: 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 yayınlansın, yayınlansın 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: Hakan YILDIRIM
Tel: +90 532 727 88 70
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: Mehmet AKİF ŞEN
Tel: +90 533 266 14 42
kocaeli@gidamo.org.tr

MALATYA İL TEMSİLCİLİĞİ

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

MANİSA İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Kıvanç KURTASLANOĞLU
Tel: +90 532 340 40 46
manisa@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 Dahili: 2902
tokat@gidamo.org.tr

VAN İL TEMSİLCİLİĞİ

Temsilcilik İletişim Bilgileri: Emrullah ATIŞ
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 bölümde, 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. Arsan BİLİŞLİ (EMEKLİ)	Çanakkale Onsekiz Mart Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Artemis KARAAALI	Yeditepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN	Aksaray Ünv. Meslek Yüksekokulu
Prof. Dr. Aydın YAPAR	Pamukkale Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Ayhan ATLI	Harran Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Aziz TEKİN	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Barbaros ÖZER	Ankara Ünv. Süt Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr. Celalettin KOÇAK	Ankara Ünv. Süt Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU (EMEKLİ)	İstanbul Teknik Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Fahrettin GÖĞÜŞ	Gaziantep Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Filiz ÖZÇELİK	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. H. İbrahim EKİZ	Mersin Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Halil VURAL	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Hami ALPAS	Ortadoğu Teknik Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Hamit KÖKSEL	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Hasan YETİM	Erciyes Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Jale ACAR	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. M. Murat KARAOĞLU	Atatürk Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ	Namık Kemal Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet PALA	Yıldız Teknik Ünv. Kimya Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Muammer KAYAHAN (EMEKLİ)	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mükerrrem KAYA	Atatürk Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER	Yüzüncü Yıl Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Nevzat ARTIK	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Nursel DEVELİ İŞIKLI	Cumhuriyet Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR	Uludağ Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Sebahattin NAS	Pamukkale Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Doç. Dr. Seval Sevgi KIRDAR	Mehmet Akif Ersoy Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Taner BAYSAL	Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Tomris ONOĞUR	Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Yaşar Kemal ERDEM	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Yılmaz SEKİN (EMEKLİ)	Celal Bayar Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Zerrin ERGINKAYA	Çukurova Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü



Önsöz

Merhaba...

B

Bu sayımızda da dergimizin hazırlanmasında emeği geçen herkese katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

Sizin ve bizim için verimli olması dileğiyle...

Yayın Komisyonu



YÖNETİMDEN

Y

Yeni bir sayıyla ve yeni başlayacak yılın getireceği umutla merhaba diyoruz. Geride bıraktığımız yıl ve halen içinde bulunduğumuz süreç, gerek ülkemiz gerekse bölgemiz açısından pek de iç açıcı olmayan, sıkıntılı bir süreç olmuştur ne yazık ki. Bu süreçte gıda güvenliği, sağlıklı beslenme vb. konular ister istemez tali noktalarda kendine yer bulabilmektedir.

Oysaki tüm bu hengame içinde dünyada yine açlık ve yetersiz beslenme, gıda güvenliği ile ilgili sorunlar vs. aynen devam etmektedir. İşin doğrusu açlık ve yetersiz beslenmenin nedeni üretim yetersizliği değil, üretim ve tüketim dengesinin sağlanmamasıdır. Adil ve eşit dağıtım ilkesi çerçevesinde hareket edildiği sürece dünyada kaynaklar herkese çok rahatlıkla yetebilmektedir. Ancak küresel boyutta uygulanan siyasi ve ekonomik politikalar buna en büyük engeldir ne yazık ki.

Dar gelirli insanların ucuz olması nedeniyle kayıt dışı üretilen ve kalitesiz gıdalara yönelmesi, halkın gıda güvenliği konusunda yeterince bilinçli olmaması, konuyla ilgisi olmayan bir takım kişilerin medyada yalan yanlış bilgilendirmelerde bulunması yani bilgi kirliliği ve en önemlisi de denetim sıklığının ve sayısının yeterli olmaması. Ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanmasında karşılaşılan en büyük sorunlardan birkaçı.

Gün geçmiyor ki bir zehirlenme haberi olmasın. Haksız kazanç elde etmek üzere işbaşında olup gıdada taklit ve tağşiş yapanlar, aynı zamanda tüketici sağlığını riske atmaktadırlar. Gıda hileleri, taklit ve tağşişin azımsanmayacak düzeyde olduğunu, bizzat Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından kamuoyuna açıklanan listelerde görmekteyiz. Gün geçtikçe gıda hilelerinin boyutları ve çeşitleri de artmakta, taklit ve tağşişte yeni metotlar geliştirilmektedir. Yakın zamanda Bakanlık tarafından ifşa edilen listelerde süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri ve daha birçok gıda maddesinde değişik taklit ve tağşiş metotlarına rastlandığı belirtilmiştir.

Oysa ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanmasında tek ve yetkili otorite Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'dır. Dolayısıyla gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük görev ve sorumluluk yine Bakanlığa düşmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında ve bilgi kirliliğinin önüne geçilmesinde gıda denetimleri etkin olarak yapılmalı, sonuçları şeffaf, doğru algılanacak ve izlenebilir biçimde paylaşılmalıdır. Gerek kamuda gerekse özel sektörde konuyla ilgili eğitim almış özellikle de gıda mühendislerinden yeterince faydalanılmalı ve ülkede gıda güvenliğinin sağlanması için gıda mühendislerinin büyük bir şans olduğu unutulmamalıdır.

Koruyucu sağlık hizmetleri ve gıda güvenliğinin sağlanması sürecinin önemli bir elemanı olan Gıda Mühendislerinin bakanlıkta yeterli düzeyde istihdam edilmemesi, gıda denetimlerinde aksaklığa, dolayısıyla halk sağlığının olumsuz etkilenmesine yol açmaktadır. Gıda denetim hizmetlerinin etkin biçimde yapılabilmesi için, bakanlığın Gıda Mühendisi istihdamını ivedilikle artırması ve Bakanlık üst düzey yönetim kadrolarında da Gıda Mühendislerine yer vermesi gerekmektedir.

2016 yılı aynı zamanda Gıda Mühendisleri Odasının 20. yılıydı ve bunun için birçok etkinlik yapıldı. İzmir'de İzmir şubemizin organize ettiği 20. yıl yemeği düzenlendi. Bunu Ankara'da genel merkezimizin düzenlediği ve özel sektör, üniversiteler, üyelerimiz, akademisyenlerimiz ve öğrencilerimizle bir araya geldiğimiz 20. yıl etkinliği izledi. 20. yılını geride bıraktığımız odamızın daha nice 20. yıllar görmesini diliyoruz. Ayrıca yeni yılın tüm meslektaşlarımıza sağlık, başarı ve güzellikler getirmesi dileğiyle...

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu



Genel Merkez Gündem

Bu dönemde de, Odamızın, mesleğimizin ve meslektaşlarımızın haklarını korumaya; gündemdeki konulara yönelik söylem ve etkinliklerde bulunmaya; paydaşlarımızla ve sektör temsilcileriyle paylaşmaya ve ortaklaşa çalışmalarımıza devam ettik.

Odada Gündem

1 GENEL MERKEZ' DE GÜNDEM

19-20 Mart 2016 tarihlerinde, 11.Olağan Genel Kurulumuzu gerçekleştirdik. Genel Kurul sonrasında Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkez Yönetim Kurulu görev dağılımı aşağıdaki gibi olmuştur.



YÖNETİM KURULU ASIL ÜYELER		YÖNETİM KURULU YEDEK ÜYELER	
Başkan	Yusuf SONGÜL	Yedek Üye	Oğuz PELİKLİ
2.Başkan	Yaşar ÜZÜMCÜ	Yedek Üye	Serap BİLGİN ÇINAR
Yazman	İffet Dilek AKAN	Yedek Üye	Tufan GÜNDÜZALP
Sayman	Murat ŞANLI	Yedek Üye	Sezgin ÇALIŞKAN
Üye	Kemal Zeki TAYDAŞ	Yedek Üye	Zafer ERBAY
Üye	Mehmet BİNGÖL	Yedek Üye	Ali VAROL (11.10.2016'ya kadar)
Üye	Eren KAYA	Yedek Üye	İbrahim Gürcan YILDIZ

Bu dönemde, birimlerimiz ve Oda organlarımızla, 11.Dönem 1 ve 2..Danışma Kurulu Toplantıları, Ankara, Hacettepe ve Orta Doğu Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilcilikleri Toplantıları, Çankırı Karatekin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Söyleşisi, Oda amaçlarını gerçekleştirmek, mesleki gelişme ve dayanışmayı sağlamak amacıyla Odamız bünyesinde kurulmuş olan Komisyon Toplantıları, Genel Üye Toplantıları, 10.Gıda Mühendisliği Kongresi'ne yönelik çalışmaların yürütülmesi amacıyla hazırlık toplantıları, Eskişehir, Gaziantep, Bolu İl Temsilciliği Toplantıları gerçekleştirilmiştir.



Bu dönemde eğitim çalışmalarımız da devam etmiş Birlikçilik Eğitimi, Bilinçli Gıda Tüketimi Eğitimi, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) Tanıtım Semineri, Gıda Mühendislerinin İş Hayatındaki Sosyal Hakları Semineri, Kadın Emeliği ve İstihdamı Semineri gerçekleştirilmiştir.

Ayrıca Odamız, artık gelenekselleşmiş olan etkinliklerinden 13.Geleneksel Mayıs Şenliği, 7.Yaz Kampı, Dünya Su günü ve Dünya Süt Günü etkinlikleri ile Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası ile birlikte "Küresel İklim Değişikliği ve Gıda Güvenliği" başlıklı Dünya Gıda Günü Sempozyumu gerçekleştirilmiştir. Etkinliklerimiz hakkındaki ayrıntıları ilerleyen sayfalarımızda okuyabilirsiniz veya www.gidamo.org.tr adresinden de ulaşabilirsiniz.



Genel Merkez Gündem



Bu dönemde de mesleğimizi ve meslektaşlarımızın haklarını korumaya yönelik çalışmalara devam edilmiştir. Bu kapsamda 2016 Yılı İçin İstihdamı Zorunlu Personel Taban Ücretini belirledik;

TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası olarak imzaladığımız protokolün 3. maddesinde 5996 sayılı Kanun'a göre İstihdamı Zorunlu Personel'in tek işyerine bakma zorunluluğu olan durumlarda, taban ücreti kamu sektöründe çalışan 8/1 derecesindeki mühendisin maaşına eşit olacak" denilmektedir. Protokolün bu maddesine istinaden 01.01.2017 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere 2017 yılı içinde İstihdamı Zorunlu Personel unvanı ile tam zamanlı olarak çalışacak olan üyelerimiz için aylık taban ücreti net 3.750,00 TL (ÜçBinYediYüzElli Türk Lirası) olarak tespit edilmiştir.

Bu dönemde de başta Yönetim Kurulu Başkanımız olmak üzere Yönetim Kurulu üyelerimiz çeşitli kurum ve kuruluşların yaptığı etkinliklere de katılmışlardır. Bu kapsamda;

- Tavuk ve Bilimsel Gerçekler Konferansı, Tarım ve Gıda Etiği Sorun Analizi Atölye Çalışması, Ulusal Kırmızı Et Konseyi 3. Olağan Genel Kurulu, Sağlık Bakanlığı "Bulaşıcı Olmayan Hastalıkların Önlenmesi ve Kontrolü" Toplantısı, 15.ICBC-Uluslararası Tahıl ve Ekmek Kongresi, Cumhuriyet Halk Partisi Ev sahipliğinde TBMM'de Düzenlenen 23 Nisan Resepsiyonu, Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi III. Kariyer Günü Etkinliği, TAGEM AR-GE Değerlendirme Kurulu Toplantısı, TARGET Projesi Değerlendirme Toplantısı, Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Mezuniyet Töreni, Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Mezuniyet Töreni, Tarım ve Gıda Etiği Eğitimi, katılım sağlanmıştır.



TMMOB örgütlülüğü altında yapılan çalışmalara katılmaya devam edilmiştir. Bu kapsamda; gerek Yönetim Kurulu üyelerimiz gerekse üyelerimizle birlikte;

- TMMOB 43. Dönem 4. Danışma Kurulu Toplantısı'na, TMMOB "Ensar Vakfı Davası"na, TMMOB 44. Olağan Genel Kurulu'na, TMMOB Yönetim Kurulu-Oda Başkanları Toplantıları'na, TMMOB Oda Sayman Üyeler Toplantıları'na, TMMOB Oda Sekreterleri/Yazman Üyeler Toplantıları'na, TMMOB ve Oda Denetleme Kurulları Ortak Toplantısı'na, TMMOB Uluslararası İşgücü Kanun Tasarısı Basın Açıklaması'na, TMMOB 44. Dönem 1.Danışma Kurulu Toplantısı'na, TMMOB ve Oda Avukatları Toplantısı'na, TMMOB Oda Onur Kurulları Toplantısı'na,



TMMOB ve Odalar Denetleme Kurulları V. Çalıştay'ına ve TMMOB Ankara İKK toplantılarına katılım sağlanmıştır.

•TMMOB 44.Dönem Çalışma Programı kapsamında TMMOB bünyesinde oluşturulan çalışma grubu toplantılarına katılım sağlanarak katılarak Odamızın görüş ve düşünceleri paylaşılmaktadır. Çalışma gruplarında görev alan Odamızın temsilcileri aşağıdaki gibidir.

ÇALIŞMA GRUBU	Asıl/ Yedek	Adı-Soyadı
Bilirkişilik Çalışma Grubu	Asıl	Eren KAYA
Gıda Politikaları Çalışma Grubu	Yedek	E. Binnur DİLCİOĞLU ŞENSOY
Gıda Politikaları Çalışma Grubu	Asıl	Petek ATAMAN
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Çalışma Grubu	Yedek	Bahar ÖZKOYUNCU ACAR
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Çalışma Grubu	Asıl	Pelin KOCA
Kadın Çalışma Grubu	Asıl	Fatmagül ÇIRA
Kamuda Çalışan Müh. Mimar, Şehir Pl. Özlük Hakları Komisyonu	Asıl	Petek ATAMAN
Mesleki Denetim Çalışma Grubu	Asıl	Bahar ÖZKOYUNCU ACAR
Mesleki Denetim Çalışma Grubu	Yedek	Pelin KOCA
Mevzuat İzleme ve Geliştirme Çalışma Grubu	Asıl	Sezgin ÇALIŞKAN
Mühendislik, Mimarlık ve Şehir Planlama Eğitimi Çalışma Grubu	Asıl	Petek ATAMAN
Ücretli, İşsiz ve Emekli Müh. Mimar. Şehir Pl. Çalışma Grubu	Asıl	Kadir DAĞHAN
Oda Aidat Uygulamaları Çalışma Grubu	Asıl	Murat ŞANLI

Bu dönemde de başta Yönetim Kurulu Başkanımız olmak üzere Yönetim Kurulu üyelerimiz çeşitli kurum ve kuruluşlara ziyaretler gerçekleştirmiştir. Bu kapsamda;

•TMMOB Yönetim Kurulu, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Mehmet Hadi TUNÇ, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanı Selman AYAZ ve Cumhuriyet Gazetesi ziyaret edilmiştir

•Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı ve Yardımcıları Odamıza bir ziyaret gerçekleştirerek Yönetim Kurulu Üyelerimizle gündemdeki konular hakkında görüş alışverişinde bulunmuştur.

•1 Mayıs Birlik, Mücadele ve Dayanışma Günü mitingine katıldık.



Bu dönemde de gerek kamuoyunu meşgul eden, gerekse Odamızın oluşturduğu gündemler hakkında basın açıklamaları yapılmıştır. Basın açıklamalarımızı ilerleyen sayfalarımızda tam metin halinde okuyabilirsiniz. Basın Açıklamalarımızın başlıkları şöyledir;



Genel Merkez Gündem

- Daha Yaşanabilir Temiz Bir Dünya İçin Tertemiz Bir Su
- TMMOB'ye Bağlı Odalardan Ortak Açıklama: Hiç Kimse Odalarımızı Mesleki Kamusal, Toplumsal, Mesleki Yararları Savunmaktan Alıkoyamaz
- Dünya Süt Günü Basın Açıklaması
- Umutla ve İnatla Bilimin Işığında Ayrılmayacak, Doğru Bildiğimiz Şeyleri Savunacağız!
- Ramazan'da Gıda Güvenliği
- Bir Kez Daha Yüreğimiz Kanadı
- Ne Darbe, Ne Dikta, Yaşasın Tam Bağımsız, Demokratik Türkiye!..
- Kurban Bayramı Basın Açıklaması
- Artık Yeter, İnsanlarımızın Gıda Zehirlenmesinden Hastalanmasını İstemiyoruz
- İklim Değişikliğinden En Çok Etkilenenler, En Az Sebep Olanlardır...
- Gıda Kontrol Görevlilerine Görevleri Başında Yapılan Saldırıları Kınıyoruz
- Haksız Yere Görevlerinden Açığa Alınan, Memuriyetlerine Son Verilen Akademisyenler İle Kamu Çalışanları Görevlerine İade Edilmelidir

Bu dönemde de mesleğimizi ilgilendiren konularda oluşturulan yayınlarımız ve broşürlerimizin, ilgili kurumlara dağıtım 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. Odamız ve mesleğimiz ile ilgili haberlere www.gidamo.org.tr adresinden Görsel İşitsel Basında Odamız ve Yazılı Basında Odamız kısımlarından ulaşabilirsiniz. ■



HER YÖNÜ İLE GIDA MÜHENDİSLİĞİ SÖYLEŞİSİ'Nİ GERÇEKLEŞTİRDİK ODAMIZIN 20.KURULUŞ YILDÖNÜMÜNÜ KUTLADIK

Odamız, 20 yıl önce, bir avuç gönüllünün mücadelesi, katkıları ve çabalarıyla kuruldu. Her yıl yükselen etkinlik seviyesiyle, geliyoruz ve ilerliyoruz. Bu sadece Oda organlarında görev yapan kişilerin başarısıyla değil, gıdaya gönül ve emek veren değerli üyelerimizin varlığı ve katkılarıyla da mümkün olmaktadır. Odamız kuruluşunun 20. yılında Gıda Mühendisleri Odası olarak; yüreğimizdeki insan sevgisi ve bilinci ile mesleğimize ve onurumuza sahip çıkarak ilk günden bugüne sürdürdüğümüz ve yarınlarda da devam edeceği inancıyla bilimin ve teknolojinin ışığında yürümeye devam ediyoruz.



20.yıl Etkinlikleri çerçevesinde, 26 Kasım 2016 tarihinde, yaklaşık 100 kişinin katılımı ile aşağıdaki programla gerçekleşen "Her Yönü İle Gıda Mühendisliği" panelinde, TMMOB Yönetim Kurulu Üyeleri, Oda Başkanları ve Temsilcileri, Sivil Toplum Örgütlerinin Temsilcileri, Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanları ve Temsilcileri ile Üyelerimiz ve öğrenci üyelerimiz bir araya geldi.

Odamızın 20 yılını kısaca özetleyen sinevizyon gösterisi ile başlayan panelde, Yönetim Kurulu Başkanımız Yusuf SONGÜL yaptığı açılış konuşmasında; Ülkemizde Gıda Mühendisliği Bölümlerinin ihtiyacın çok üstünde olduğunu, yeni bölümlerin kontrolsüz ve taraflarla değerlendirme yapılmadan açılmaması gerektiğini dile getirdi, neredeyse her gün yaşanan gıda krizlerine atıfta bulunarak ülkemizde gıda denetimlerinde ciddi derecede zafiyetler olduğunu, gıda denetimlerin etkin olarak yapılması gerektiğini, Mühendislik bilgi ve birikiminden uzak üretim yapan işletmelerin halk ve tüketici sağlığı açısından büyük riskler yarattığını, kayıt dışı, kaçak, taklit-tağış sorununu çözmek için kamuda ve özel sektörde gıda mühendisi varlığının gerekli olduğunu, Odamızca oluşturulan, piyasanın iç denetimini sağlayacak olan "Gıda Danışmanlığı" projesinin hükümet tarafından dikkate alınması ve hayata geçirilmesi gerektiğini aktardı.





Haber

aşkanımız konuşmasında, Kamu kurumu niteliğindeki meslek odalarının sistematik ve belli bir amaca yönelik olarak bir değişime ve dönüşüme uğratılmak istendiğini ancak mühendis, mimar, şehir plancıları ve meslek örgütlerinin; eşit, özgür, demokratik, halkının refah, kardeşlik ve barış içinde yaşadığı, bilim ve tekniğin aydınlatıcılığındaki ülke, kamu, halk, meslek, meslektaş yararı bütünlüğündeki mücadelesini sürdüreceğinin altını çizerek, Odamızın da mesleki hak ve çıkarlarımızı savunmaya, mesleğin toplumsal saygınlığının hak ettiği seviyeye gelmesi ve dolayısıyla meslektaşlarımızın mesleklerini her bakımdan nitelikli bir durumda icra etmeleri için çalışmalarda bulunmaya devam edeceğini vurguladı.

Panelimiz, TMMOB Yönetim Kurulu Önceki Başkanı Mehmet SOĞANCI ve Odamız Yönetim Kurulu Üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ'ın konuşmacı olduğu "20.Yılda Örgütlü Meslek Yaşamı GıdaMO ve TMMOB ile Haklarımız", Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof.Dr.Ümran UYGUN ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr.Şebnem TAVMAN ve Odamız Eğitim Komisyonu Üyesi Ezgi ERYILMAZ KARAKOYUNLU'nun konuşmacı olduğu "Mesleğimizin Akademik ve Bilimsel Konumu - Eğitim" ve TMMOB Yönetim Kurulu Eski Başkanı Kaya GÜVENÇ ve Aromsa A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Murat YASA'nın konuşmacı olduğu "Mühendislik Etiği, Çalışma Alanları ve İstihdam" başlıklı oturumlarla devam etti. Panelimiz yapılan plaket töreni ile sona erdi.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 20.YILI ETKİNLİĞİ
“HER YÖNÜ İLE GIDA MÜHENDİSLİĞİ” PANELİ
PROGRAM
26 Kasım 2016/ Ankara Plaza Otel
(Bestekar Sok. No:5 Kavaklıdere Ankara)

13:00-13:30	Sinevizyon Gösterisi
	Açılış Konuşmaları
	Yusuf Songül/ GıdaMO YK Başkanı
	Emin Koramaz/ TMMOB YK Başkanı
13:30-14:20	1.OTURUM 20.Yılda Örgütlü Meslek Yaşamı GıdaMO ve TMMOB ile Haklarımız Oturum Başkanı Yusuf Songül / GıdaMO YK Başkanı
13:30-13:50	Mehmet Soğancı/ TMMOB YK Önceki Başkanı
13:50-14:10	Kemal Zeki Taydaş / GıdaMO YK Üyesi
14:10-14:20	Tartışma
14:20-15:20	2.OTURUM Mühendislik Etiği, Çalışma Alanları ve İstihdam Oturum Başkanı Yusuf Songül / GıdaMO YK Başkanı
14:20-14:40	Kaya Güvenç /TMMOB YK Eski Başkanı
14:40-15:00	Murat Yasa/ Aromsa A.Ş. YK Başkanı
15:00-15:20	Tartışma
15:20-15:40	Kahve Arası
15:40-17:00	3.OTURUM Mesleğimizin Akademik ve Bilimsel Konumu - Eğitim Oturum Başkanı Yusuf Songül / GıdaMO YK Başkanı
15:40-16:00	Prof.Dr.Ümran Uygun / Hacettepe Üni.Gıda Mühendisliği Bölümü
16:00-16:20	Prof.Dr.Şebnem Tavman / Ege Üni. Gıda Mühendisliği Bölümü
16:20-16:40	Ezgi Eryılmaz Karakoyunlu/ GıdaMO Eğitim Komisyonu Üyesi
16:40-17:00	Tartışma
17:00-17:30	Kapanış Yaşar Üzümcü / GıdaMO YK 2.Başkanı
17:30-18:00	Plaket Töreni
19:00-23:30	20.Yıl Kutlama Yemeği



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

ŞUBE VE TEMSİLCİLİKLERİMİZDE GÜNDEM

A ADANA ŞUBEDE GÜNDEM

16-17 Ocak 2016 tarihinde gerçekleştirilen Şube Genel Kurul'u sonrasında Gıda Mühendisleri Odası Adana Şubesi 5.Dönem Yönetim Kurulu görev dağılımı aşağıdaki gibidir:

Asıl Yönetim Kurulu

Başkan	Şehmus ALPARSLAN
II. Başkan	Levent YERGÖK
Sayman Üye	Deniz KAYPAK TONA
Yazman Üye	Gülşah BATMAN
Üye	Eyüp CİVELEK
Üye	Ali Miraç TOSUN
Üye	Zafer ERBAY (01.05.2016)'e kadar
Üye	Özgür GÖLGE (01.05.2016)'dan itibaren

Yedek Yönetim Kurulu

Özgür GÖLGE (01.05.2016)'e kadar
İrem KARDEŞ
Veli GÖKKAYA
Ali Taner ÜGE
Pelin SALUM ERBAY
Ahmet Eren ÖZESER
Hakan BENLİ

KURUM ZİYARETLERİMİZ

Çukurova TV, Cumhuriyet Halk Partisi İl Başkanlığı, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü, Ç.Ü. Zir. Fak. Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hüseyin Erten, Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi (ABTÜ) Gıda Mühendisliği Bölümü ziyaret edildi.

TMMOB ye bağlı Odaların 2016-2018 Dönemi Olağan Seçimli Genel Kurul Toplantılarına katıldık.

Yeni Adana Gazetesi Yazı İşleri Müdürü ile Gazete Yetkilileri, Cumhuriyet Halk Partisi Adana İl Başkanı Sn. Ayhan BARUT ve İl Yöneticileri, KESK'e bağlı Büro Emekçileri Sendikası Adana Şube Yönetim Kurulu Adana Çölyak Derneği yöneticileri Odamızı ziyaret etti.

ETKİNLİKLERİMİZ

09 Şubat 2016 "TMMOB Kültüründe Oda Yönetimi" TMMOB Yön. Kur. Sayman Üyesi Sn. Bahattin Şahin`in katılımıyla "TMMOB Kültüründe Oda Yönetimi " konulu söyleşimizi gerçekleştirdik.

13 Şubat 2016 Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca İlimizde gerçekleştirilen "Akdeniz Bölgesi Koordinasyon ve Sektörel Ortak Akıl Toplantısı"na katılarak Ülkemiz Gıda Politikalarına dair görüşlerimizi içeren raporu ilgililere sunduk.

07 Şubat 2016 Oda Merkez Genel Kuruluna doğru Şube görüşlerimizi birlikte olgunlaştırmak üzere düzenlediğimiz Genel Üye Toplantımız ve ardından kokteylde üyelerimizle bir araya geldik. Toplantıda ayrıca Şube 5. Dönem Komisyonları oluşturuldu.

02 Mart 2016 tarihinde Öğrenci-Mühendis Buluşmaları "Bal Sektörü" etkinliğimizi gerçekleştirdik.

05 Mart 2016- Seyhan Kent Konseyi'ne bağlı olarak kurulacak Kadın, Gençlik, Çocuk, Engelli, Mahalle ve Kırsal Meclis ile Seyhan Kent Akademisi ve Enstitüler Yönerge Taslakları'nın görüşüldüğü Seyhan Kent Konseyi Genel Kuruluna katıldık.

19/20 Mart 2016 tarihlerinde gerçekleştirilen Odamızın 11. Olağan Genel Kuruluna bütün delegelerimizle birlikte katıldık.

14 Nisan2016 tarihinde İKK Kadın Komisyonu toplantısına ev sahipliği yaptık.

17 Nisan 2016 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası Adana Şubesi Sosyal Etkinlik Komisyonu "Kapıkaya-Yerköprü Doğa Yürüyüşü" etkinliğimizi gerçekleştirdik.

21 Nisan 2016 tarihinde, Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi (ABTÜ) Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından organize edilen "Kariyer Günü" etkinliğine katıldık.

10 Mayıs 2016 tarihinde 10 Ekim Ankara katliamında kaybettiğimiz Barış Şehitleri anısına Seyhan Belediyesince yaptırılan Barış, Emek ve Demokrasi Anıtı'nın açılışına katıldık.



21 Mayıs 2016 tarihinde Adana Tabip Odası ile birlikte "Metabolizma Penceresinden Gıda İntoleransları" panelemizin Moderatörlüğünü Adana Tabip Odası Başkanı Doç. Dr. Ali İhsan Ökten yaptı. Konuşmacı olarak Çukurova Üniversitesi Tıp Fakültesi Çocuk Beslenme ve Metabolizma Hastalıkları Bilim Dalı Başkanı Prof. Dr. H. Neslihan Önenli Mungan, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. M. Sertaç Özer ve Gıda Yüksek Mühendisi İ. Başar Saydam katıldı.

Panelin açılış konuşmasını yapan Şube Başkanımız Şehmus Alparslan, "Emek meslek örgütleri bir taraftan üyelerinin demokratik mesleki özlük hakları üzerinden mücadele ederken diğer taraftan kendi meslekleri açısından toplumda gerek duydukları hususlarla ilgili çalışmalar yaparak insanların



yaşamlarını kolaylaştırıcı konulara dikkat çekerek gündeme getirmektir. Yetkilileri uyarmak ve toplumda farkındalık yaratmak amacındayız." dedi.

26-29 Mayıs 2016 tarihlerinde gerçekleştirilen, TMMOB 44. Olağan Genel Kuruluna katıldık.

29 Mayıs 2016 tarihinde Odamızın 11.Dönem 1.Danışma Kurulu Toplantısına katıldık.

24 Haziran 2016 Ç.Ü. Ziraat Fakültesi 2016 Yılı Mezuniyet Törenine katıldık. Şube Başkanımız Şehmus Alparslan tarafından Gıda Mühendisliği Bölümünde dereceye girenlere çeşitli ödüller takdim edildi.



23 Temmuz 2016 tarihinde; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına atanan 10 meslektaşımızı tanışma ve tebrik etmek üzere yaptığımız davette bir araya geldik.

01 Eylül 2016 Dünya Barış Günü dolayısıyla Uğur Mumcu Meydanında gerçekleştirilen mitinge katıldık.

24 Eylül 2016 tarihinde TMMOB 44. Dönem 1. Danışma Kurulu toplantısına katıldık.

16 Ekim 2016 tarihinde Ziraat Mühendisleri Odası Adana Şubesi ve Seyhan Belediyesi ile birlikte düzenlediğimiz "Yerel Yönetimler, Tarım ve Gıda" Söyleşimizi gerçekleştirdik.

Söyleşi Şube Başkanımız Şehmus Alparslan'ın "İklim Değişikliği ve Gıda Güvencesi" konulu sunumu, ZMO Adana Şube başkanının "Bakliyatın Tarım ve Gıda Açısından Önemi"ne dair sunumu ile Ovacık Belediye Başkanı Fatih Mehmet MAÇOĞLU ve Seyhan Belediye Başkanı Zeydan KARALAR'ın konuşmalarının ardından konukların katkıları ve soruların cevaplanmasıyla devam etti.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

Program; Adana Milletvekilleri Elif Doğan Türkmen, İbrahim Özdiş, CHP Hatay Milletvekili Mevlüt Dudu, CHP İl Başkanı Ayhan Barut ile emek ve meslek örgütlerinin temsilcileri, konuya ilgi duyan geniş katılımcı kitleyle tamamlandı.

GÖRSEL, İŞİTSEL VE YAZILI BASINDA ŞUBEMİZ

02 Mart 2016 Şube Başk. Şehmus ALPARSLAN, Gıda ile ilgili güncel konuları konuşmak üzere Kanal A TV de canlı yayınlanan "Senkron" programına katıldı.

29 Nisan 2016 tarihinde Şube Başkanımız Şehmus ALPARSLAN ve ZMO Adana Şube Başk. Semih KARADEMİR Radyo Başkent'te "Tarımda Son Durum ve Gıdaya Erişim" konusunda canlı yayın programına katıldı.

19 Mayıs 2016 tarihinde Şube Başkanımız "21 Mayıs Dünya Süt Günü" dolayısıyla yaptığı açıklama yerel basında yayınlandı.

14 Ekim 2016 "16 Ekim Dünya Gıda Günü" Basın Açıklaması yapıldı.

Şube Başkanımız Şehmus Alparslan'ın çeşitli konularda değişik tarihlerde yaptığı açıklama ve verdiği demeçler yerel ve ulusal basında yer aldı.



ANTALYA ŞUBEDE GÜNDEM

Üyelerimizle birlikte 23-24 Ocak 2016'da Şube Genel Kurulumuzu gerçekleştirdik. Yeni yönetim kurulu için aday olacak üyelerimiz tüm üyelere kendini tanıttı ve 2014-2016 döneminde görev yapan Yönetim Kurulu Üyeleri, yapmış oldukları faaliyetler hakkında üyelerimize bilgi verdi.

24 Ocak seçimleri ile seçilen Yönetim Kurulu, ilk toplantısını yaptı ve görev dağılımı gerçekleştirildi. Toplantıda, yeni dönemde yapılacak etkinlikler hakkında görüşüldü.

Asıl Yönetim Kurulu

Başkan	İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU
II. Başkan	Barış OLGUN
Sayman Üye	Korhan YALDIZ
Yazman Üye	Yeşim BAŞTUĞLU (09.08.2016'ya kadar)
Üye	Hakan AK
Üye	Seval CENGİZ
Üye	Ersin AYRANCI
Üye	Ali MANAVOĞLU

Yedek Yönetim Kurulu

Ali KENDİRLİ
İlkay KARACA ASLAN
Tolga USKUTOĞLU
Ali MANAVOĞLU (09.08.2016'ya kadar)
Cüneyt KAYA
Mikail GÜZEL
İbrahim Onur ÇAKIR

ETKİNLİKLERİMİZ

10-13 Şubat Anfaş Food Product

10-13 Şubat tarihleri arasında düzenlenen 23. Uluslararası Anfaş Food Product'da üyelerimizle ve gıda üretim firmaları ile bir araya gelindi.

4-5-6 Mart ISO 9001:2015 Kalite Sistemleri ve ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanımız Sn. İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU tarafından Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrencilerine ve oda üyelerimize üç gün süren kalite sistemleri eğitimi gerçekleştirildi.



8 Mart "Mühendislikte Kadın Olmak Ayrıcalıktır" Paneli

8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü kapsamında TMMOB Makine Mühendisleri Odası ile TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanımız Sn. İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU'nun katılım sağladığı bir panel gerçekleştirildi.

21 Mayıs Dünya Süt Günü Etkinlikleri

21 Mayıs Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında 17 Mayıs tarihinde Namık Kemal Orta Okulunda TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanımız Sn. İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU'nun, 20 Mayıs tarihinde de Sınav Kolejinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyelerimizden Sn. İlkey KARACA'nın gerçekleştirdiği "Doğru Beslenme ve Süt Tüketiminin Önemi" konulu seminerler gerçekleştirildi.



5 Haziran "Bahar'a Merhaba" Pikniği

Antalya Şubedeki üyelerimizle birlikte Antalya Sarısu mesire alanında Bahara Merhaba Pikniği gerçekleştirildi.

19 Eylül Mühendis, Mimar ve Şehir Planlamacıları Dayanışma Günü

TMMOB Antalya İl Koordinasyon Kurulunun 19 Eylül Mühendis, Mimar ve Şehir Planlamacıları Dayanışma Günü basın açıklamasında bir araya gelindi.

11 Ekim 5996 Sayılı Kanun ve Gıda Denetimleri Söyleşisi

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Muratpaşa İlçe Müdürü Sn. Erdem ÖZMEN ve Gıda Kontrol Görevlisi Sn. Korhan YALDIZ'ın katılımları ile söyleşimiz gerçekleştirildi.

16 Ekim Dünya Gıda Günü Kapsamında Yapılan Etkinlikler

19 Ekim tarihinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanımız Sn. İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU ile Şube Çalışanımız Sn. Yeşim BAŞTUĞLU Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Topluluğunun düzenlediği "İklim Değişikliğinin Gıda Güvenliği Üzerine Etkisi" konulu söyleşiye konuşmacı olarak katıldı.

20 Ekim TMMOB Antalya İl Koordinasyon Kurulu Toplantısı

TMMOB Antalya İl Koordinasyon Kurulu toplantısında Cumhuriyet Bayramı etkinlikleri ve 80. madde değerlendirildi. Cumhuriyetin Temel ilkelerine her koşulda sahip çıkacağız. Yaşamı savunuyoruz, 80. maddeyi istemiyoruz.



29 Ekim Cumhuriyet Bayramı Etkinlikleri

28 Ekim tarihinde Cumhuriyet Bayramı Kutlamaları çerçevesinde TMMOB' daki odalarla birlikte Cumhuriyet Meydanına çelenk konuldu.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

GÖRSEL, İŞİTSEL VE YAZILI BASINDA ŞUBEMİZ

22 Haziran Akdeniz Gerçek Gazetesi Röportajı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanımız Sn. İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU “Merdiven Altı Üretimhanelerine Karşı Uyarıları” başlıklı röportajı yayımlandı.

10 Ekim Akdeniz Gerçek Gazetesi Röportajı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanımız Sn. İncigül SAĞDIÇ TATAROĞLU’nun “TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve Aktarlardaki Tehlikeleri” konu alan bir röportaj gerçekleştirdi.

BURSA ŞUBEDE GÜNDEM

Bursa Şube Yönetim Kurulu, BAOB Oda Başkanları, Nilüfer Belediye Başkanı ve Bursa Şube Üyelerinin katılımı ile 09 Ocak 2016’da Genel Kurul Görüşmeleri gerçekleştirildi. 10 Ocak 2016’da ise Bursa Şube Üye’lerinin katılımı ile Genel Kurul Seçimleri yapıldı. Seçimler neticesinde 5. Dönem Yönetim Kurulu belli oldu. Yönetim Kurulu listesi ve görev dağılımı aşağıdaki gibidir.

Yönetim Kurulu Asıl Üyeler

Şube Başkanı	Lale YILDIZ
Şube 2. Başkanı	Sadettin KABAKÇI
Şube Yazmanı	İlkay YILMAZ
Şube Saymanı	Özcan ÖZKAN
Üye	Meleke Seda KAVAS
Üye	Doç. Dr. Yasemin ŞAHAN
Üye	Gürcan DURĞUN

Yönetim Kurulu Yedek Üyeler

Yedek Üye	Serap KÖSEMEHMET
Yedek Üye	Kürşat SALMAN
Yedek Üye	Nalan İŞGÖRÜR DOĞAN
Yedek Üye	İbrahim GÜMÜL
Yedek Üye	Berrak DELİKANLI
Yedek Üye	İlke ÇAĞIRAN
Yedek Üye	İpek CANTÜRK

ZİYARETLERİMİZ

TMMOB HKMO Bursa Şubesi 13. Olağan Genel Kurulu Ziyaret Edildi

TMMOB Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 13. Olağan Genel Kurulu, 23 Ocak 2016 Cumartesi günü saat 10:00’da BAOB Toplantı Salonu’nda gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağlayarak açılış konuşmasında başarı dileklerini belirtti. (23 Ocak 2016)

TMMOB JMO Güney Marmara Şubesi 3. Olağan Genel Kurulu Ziyaret Edildi

TMMOB Jeoloji Mühendisleri Odası Güney Marmara Şubesi 3. Olağan Genel Kurulu, 23 Ocak 2016 Cumartesi günü saat 10:00’da İMO Seminer Salonu’nda gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağlayarak açılış konuşmasında başarı dileklerini belirtti. (23 Ocak 2016)

TMMOB KMO Bursa Şubesi 14. Olağan Genel Kurulu Ziyaret Edildi

TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 14. Olağan Genel Kurulu, 23 Ocak 2016 Cumartesi günü saat 10:00’da BAOB Oditoryum Salonu’nda gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağlayarak açılış konuşmasında başarı dileklerini belirtti. (23 Ocak 2016)

Nilüfer Kent Konseyi 14. Seçimli Genel Kurul Toplantısı Ziyaret Edildi

Nilüfer Kent Konseyi 14. Seçimli Genel Kurul Toplantısı, 23 Ocak 2016 Cumartesi günü saat 13:00'da Uğur Mumcu Sahnesi'nde gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Sayman Üyemiz Özcan ÖZKAN katılım sağladı. (23 Ocak 2016)

TMMOB Jeofizik Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 8. Olağan Genel Kurulu Ziyaret Edildi

TMMOB Jeofizik Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 8. Olağan Genel Kurulu, 06 Şubat 2016 Cumartesi günü saat 10.00'da SMM Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağlayarak açılış konuşmasında birlik ve dayanışma duygularıyla başarı dileklerini belirtti. (06 Şubat 2016)



TMMOB Şehir Plancıları Odası Bursa Şubesi 9. Olağan Genel Kurulu Ziyaret Edildi

TMMOB Şehir Plancıları Odası Bursa Şubesi 9. Olağan Genel Kurulu, 06 Şubat 2016 Cumartesi günü saat 13.00'de İMO Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağlayarak açılış konuşmasında birlik ve dayanışma duygularıyla başarı dileklerini belirtti. (06 Şubat 2016)



TMMOB Mimarlar Odası Bursa Şubesi 16. Olağan Genel Kurulu Ziyaret Edildi

TMMOB Mimarlar Odası Bursa Şubesi 16. Olağan Genel Kurulu, 06 Şubat 2016 Cumartesi günü saat 13.30'da BAOB Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağlayarak açılış konuşmasında birlik ve dayanışma duygularıyla başarı dileklerini belirtti. (06 Şubat 2016)

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı Ziyaret Edildi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak 09 Şubat 2016 Salı günü saat 13.30'da Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sn. Uğur BİLGİLİ' yi makamında ziyaret ettik. Ziyarete Şube Başkanı Lale YILDIZ, Şube Yönetim Kurulu Üyeleri Melek Seda KAVAS, Doç. Dr. Yasemin ŞENEL ŞAHAN, Berrak DELİKANLI katılım sağlayarak şubemizin etkinlikleri ve projelerini içeren dosyamızı sunmuşlardır. Ziyaret sonunda karşılıklı işbirliği ve destekleşme sözü verildi. (09 Şubat 2016)

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Ziyaret Edildi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak 09 Şubat 2016 Salı günü saat 14.00'de Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünü ziyaret ettik. Bölüm Başkanı Prof. Dr. Sn. Ömer Utku ÇOPUR ve bölüm öğretim üyelerinin ev sahipliğinde çok sıcak ve verimli bir görüşme gerçekleştirildi. Ziyarete Şube Başkanı Lale YILDIZ, Şube Yönetim Kurulu Üyeleri Melek Seda KAVAS, Doç. Dr. Yasemin ŞENEL ŞAHAN, Berrak DELİKANLI katılım sağlayarak şubemizin etkinlikleri ve projelerini içeren dosyamızı sunmuşlardır. Bölümümüzden tam destek ve işbirliğini alarak karşılıklı her konuda görüş alışverişinde bulunmanın sözü verildi. (09 Şubat 2016)





Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

TMMOB Elektrik Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 15. Olağan Genel Kurulu Ziyaret Edildi

TMMOB Elektrik Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 15. Olağan Genel Kurulu, 20 Şubat 2016 Cumartesi günü saat 13.00'de BAOB Oditoryum'da gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağlayarak açılış konuşmasında birlik ve dayanışma duygularıyla başarı dileklerini belirtti. (20 Şubat 2016)



Bursa Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Ziyaret Edildi

Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet KAYACIER, Bölüm Başkan Yardımcısı Doç. Dr. Kemal SEÇKİN, Yrd. Doç. Dr. Gökçen İZLİ ve Arş.Gör. Hüseyin DEMİRCAN'ın katıldığı toplantıda, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak yapılan çalışmalar konusunda bilgi verildi. Bu sene 45 lisans öğrencisiyle eğitim hayatına başlayan bölüm ile öğrenci üyelik konusunda da çalışma başlatılması kararı verildi. (01 Mart 2016)

Bursa Büyükşehir İştirakinde BINTED LTD. ŞTİ.'den Oda'mıza Ziyaret

Bursa Büyükşehir İştirakinde BINTED LTD. ŞTİ.' den Merinos AKKM Şirket Müdürü Sayın Birgül YILDIZ GÜNAY ve ekibi Sayın Funda ŞEHERİ, Sayın Ahmet Sena ÖZEN, Sayın Hilal İPEKÇİ, Sayın Cüneyt ACAR şubemize ziyarette bulundular.

Şube Başkanı Lale YILDIZ'ın hazır bulunduğu toplantıda Bursa Büyükşehir Belediyesi ile işbirliği ve Merinos Kongre Salonlarının kullanılması ve projeler hakkında görüş alış veriş yapıldı. (12 Ocak 2016)

Bursa Azerbaycan Kültür Derneği'nden Oda'mıza Ziyaret

Azerbaycan Kültür Derneği Başkanı-Eczacı Sn. Handan ASKERAN TON, Oda'mız 5. Dönem Yönetim Kurulumuza başarı dileklerini iletmek üzere

Oda'mıza ziyarette bulundular. Şube Başkanı Lale YILDIZ' ın hazır bulunduğu ziyarette yeni dönem hedef ve planlardan bahsedilerek karşılıklı fikir alış verişinde bulunuldu. (09 Şubat 2016)

Bursa Veteriner Hekimleri Birliği'nden Oda'mıza Ziyaret

Bursa Veteriner Hekimleri Odası Başkanı Sn. Sinan SAĞLAM, İzmir Sınır Kontrol Noktası Hayvansal Ürünler ve Canlı Hayvan İthalatı Şube Müdürü Veteriner Hekim Sn. Ali ERKUL, Emekli Veteriner Hekim-Oda Fahri Temsilcisi Sn. Ömer BERBER, Oda'mız 5. Dönem Yönetim Kurulumuza başarı dileklerini iletmek üzere Oda'mıza ziyarette bulundular. Şube Yönetim Kurulu'nun hazır bulunduğu ziyarette Şube Başkanı Lale YILDIZ yeni dönem hedef ve planlardan, Sn. Sinan SAĞLAM ise oda olarak hayata geçirdikleri projelerden, ortak yapılabilecek projelerden bahsetmişlerdir. Meslek alanlarımızla ilgili konularda beraber tam destek ve işbirliğini alarak karşılıklı her konuda görüş alışverişinde bulunmanın sözü verildi. (09 Şubat 2016)

Bursa Büyükşehir İştirakinde BURFAŞ LTD. ŞTİ.'den Oda'mıza Ziyaret

Bursa Büyükşehir Belediyesi İştirakinde sosyal tesislerinden sorumlu şirketi olan BURFAŞ' tan Sosyal Tesisler Satış Pazarlama-Satın Alma ve Ayniyet



Birimleri Yöneticisi Sn. Ahmet AKYÜZ, Sosyal Tesisler Koordinatörü Sn. Nuran ŞANLI, Kalite Yönetim Temsilcisi-Gıda Mühendisi Sn. Fatih DENİZ VE Satış Pazarlama Birim Sorumlusu Sn. Ebru ŞEN şubemizi ziyaret ettiler. Şube Başkanı Lale YILDIZ'ın katıldığı toplantıda kurumlar arası işbirliği üzerinde duruldu. Şubemiz üyelerine BURFAŞ Sosyal Tesislerinde indirimli fiyat uygulanması ile ilgili olarak protokol yapılması planlandı. (10 Şubat 2016)

Bursa Memleket Sevdalıları Derneği'nden Oda'mıza Ziyaret

Memleket Sevdalıları Derneği geçen dönem başkanı ve bu dönem Atatürkçü Düşünce Derneği yönetimine aday Sn. Metin ŞERBETÇİOĞLU, Şube Yönetim Kurulumuzu ziyaret ederek başarı dileklerini paylaşmıştır. Ayrıca dernek olarak yaklaşan genel kurul süreçlerini ve yeni dönem projelerini paylaşarak ortak olunan konularda beraber ve işbirliğini alarak karşılıklı her konuda görüş alışverişinde bulunmanın doğru olacağı paylaşıldı. (23 Şubat 2016)

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığından Oda'mıza Ziyaret

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Uğur BİLGİLİ ve Dekan Yardımcıları Prof. Dr. Ali VARDAR ile Doç. Dr. Serkan GÜRLÜK şubemizi ziyaret ettiler. Yeni dönem yönetim kurulumuza başarı dileklerini ileterek hayata geçirilecek projelerde karşılıklı işbirliği içinde olma sözü verildi. (30 Mart 2016)



Kalite Birliği Derneği (KALBİR)'den Oda'mıza Ziyaret

Kalite Birliği Derneği (KALBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Erkan İŞİÇOK, Başkan Vekili Mustafa KARAMAN ve Yönetim Kurulu Üyesi Hamdi DİLMENLER şubemizi ziyaret ettiler. Paydaşlığını yürüttüğümüz "2016 YILI KALİTE YILI" organizasyonu için Gıda & Kalite alanında proje planlamaları yapılırken karşılıklı işbirliği içinde olma sözü verildi. (06 Nisan 2016)

BALKAN TÜRKİSİAD'dan Oda'mıza Ziyaret

BALKANTÜRKİSİAD Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı İskender İSKENDEROĞLU, Yönetim Kurulu Üyesi Süleyman İNAN ve Yönetim Kurulu Üyesi/ BALKANTÜRKİSİAD Gıda ve Tarım Çalışma Grubu Başkanı Sabriye ŞEN ile çalışma grup üyesi Hakan TANRIKUT şubemizi ziyaret ettiler. Yeni dönem

yönetim kurulumuza başarı dileklerini ileterek hayata geçirilecek projelerde karşılıklı işbirliği içinde olma sözü verildi. (12 Nisan 2016)

ETKİNLİKLERİMİZ

Tarım Öğretiminin Başlangıcı'nın 170. Yıldönümü Kutlandı

Ülkemizde Tarım Öğretiminin Başlangıcı'nın 170. Yıldönümü Kutlama Etkinlikleri TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Bursa Şube ve Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi paydaşlığında 11 Ocak 2016 tarihinde gerçekleştirildi. Şube Başkanı Lale YILDIZ ve Serkan DURMUŞ katılım sağladılar.(11 Ocak 2016)



BUSİAD Gıda Uzmanlık Grup Toplantısı'na Katılım Sağlandı

Şube olarak paydaşı olduğumuz BUSİAD Gıda Uzmanlık Grubu, Ocak ayı toplantısı 16 Ocak 2016 tarihinde Kültürpark - BUSİAD Evi'nde gerçekleştirildi. Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Melek Seda KAVAS'ın katılım sağladığı toplantıda son dönemdeki güncel konular konuşularak düzenlenecek seminerler, paneller planlandı.(16 Ocak 2016)

Bursa İKK İle Basın Açıklaması Gerçekleştirildi "TMMOB üyelerine yönelik baskıları şiddetle Kınıyoruz!"

TMMOB Bursa İl Koordinasyon Kurulu tarafından düzenlenen, TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI'nın katılımı ile " TMMOB üyelerine yönelik baskıları şiddetle Kınıyoruz! Uyarıyoruz; Partizanlık yapmayın, personel kıyımını durdurun! TMMOB üyesi Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları yalnız değildir!" konulu basın açıklaması 20 Ocak 2016 Çarşamba günü saat 12:30'da BAOB Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. (20 Ocak 2016)



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Faruk ÇELİK' in önderliğinde gerçekleştirilen "Bölgesel Bakanlık Koordinasyon ve Sektörel Ortak Akıl Toplantısı"na katıldık

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sn. Faruk ÇELİK' in ve Marmara Bölgesi sektör temsilcilerinin katılımlarıyla "Bölgesel Bakanlık Koordinasyon ve Sektörel Ortak Akıl Toplantısı" 30 Ocak 2016 Cumartesi günü Çelik Palas Hotel-Bursa'da gerçekleştirildi.

Oda'mızı ve mesleğimizi temsilen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı Sn. Lale YILDIZ katılım sağladı. Sn. YILDIZ, Gıda sektörüyle ilgili tespit edilen sorunları ve çözüm önerilerimizi rapor olarak vermiş; sözlü olarak da Sayın Bakan ve katılımcılara sunmuştur.(30 Ocak 2016)

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Faruk ÇELİK' in katılımlarıyla gerçekleştirilen "Bursa İli IPARD-I Yatırımları Toplu Açılışı ve IPARD-II Lansman Töreni"ne katıldık

"Bursa İli IPARD I Yatırımları Toplu Açılışı ve IPARD II Lansman Töreni", Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sn. Faruk ÇELİK'in katılımı ile 30 Ocak 2016 Cumartesi günü Bursa Crowne Plaza Hotel'de düzenlendi. Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) tarafından düzenlenen törene Oda'mızı ve mesleğimizi temsilen bu programdan kendisi de yararlanan ve IPARD I' den hibe destek alarak 50.000 kapasiteli Broiler Çiftlik kuran Şube Sayman Üyemiz ÖZKAN katılım sağladı. TKDK, Bursa'da toplam yatırım tutarı 181 milyon lira olan 224 proje ile sözleşme imzaladı.(30 Ocak 2016)

2016 Yılı Kalite Yılı Paydaşı Olduk

Kalite şehri olarak adlandırdığımız Bursa'da, kamu ve özel kurum ve kuruluşları ile toplumun tüm kesimlerinin kalite konusunda bilgilendirilmesini, bilinçlendirilmesini ve farkındalık oluşturulmasını sağlamak, kalite algısını güçlendirmek ve kalite seviyesini iyileştirmek amacıyla, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube'nin de içinde yer aldığı çok sayıda kurum ve kuruluş tarafından "2016 YILI KALİTE YILI" adlı bir proje geliştirilmiştir. Projenin tanıtım toplantısı, 8 Şubat 2016 Pazartesi günü saat 10.00'da Uludağ Üniversitesi Senato Salonunda, Uludağ Üniversitesi Rektörü Sn. Yusuf ULÇAY başkanlığında gerçekleştirilmiştir. Paydaşı olduğumuz bu projenin basın lansmanına Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağlamıştır. (08 Şubat 2016)

BUSİAD Gıda Uzmanlık Grup Toplantısı'na Katılım Sağlandı

Şube olarak paydaşı olduğumuz BUSİAD Gıda Uzmanlık Grubu, Şubat ayı toplantısı 20 Ocak 2016 tarihinde Kültürpark - BUSİAD Evi'nde gerçekleştirildi. Şube Yönetim Kurulu Başkanı Lale YILDIZ ve Şube Yönetim Kurulu Üyesi Melek Seda KAVAS'ın katılım sağladığı toplantıda son dönemdeki güncel konular konuşuldu. 01 Mart 2016 tarihinde gerçekleştirilecek "Gıda Maddesi Olarak Yağlarda Taklit & Tağşiş" konulu panel planlandı. (20 Şubat 2016)



İşverenler Kurulu Toplantısına Katılım Sağladık

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Lisans Programı, Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MÜDEK) tarafından değerlendirilerek akredite edilmiş olup, 01 Mayıs 2014- 30 Eylül 2016 tarihleri arasında geçerli olmak üzere MÜDEK Akreditasyon Sertifikası ve EUR-ACE Etiket Sertifikasını (European Accreditation of Engineering Programmes- Bachelor Certificate) almıştır. Bu kapsamda yapılan ve Üniversite-Sektör-Oda işbirliğini arttırmaya ve iyileştirmeye yönelik fikir paylaşımlarının olduğu "İşverenler Kurulu Toplantısı" 22 Şubat 2016 tarihinde Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağlayarak odamızın görüşlerini iletmiştir. (22 Şubat 2016)

Başak Balosu Büyük Bir Coşku İle Kutlandı

Ülkemizde Tarımsal Öğrenimin Başlangıcının 170. Yılı kutlama etkinlikleri zincirinin son organizasyonu olan ve Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Bursa Şubesi ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube'nin paydaşlığında "Geleneksel Başak Balosu"muz 27 Şubat 2016 tarihinde Almira Hotel'de gerçekleştirildi. Geceye Yönetim Kurulu üyelerimizin yanında çok sayıda sektör temsilcilerimiz, üyelerimiz ve aileleri

katılım sağladı. Şube Başkanı Lale YILDIZ'ın açılış konuşmasını yaptığı gecede Latin Dans'larından örnekler, hediye çekilişleri, teşekkür ve plaket takdimleri gerçekleştirildi. (27 Şubat 2016)

Panel: "Gıda Maddesi Olarak Yağlarda Taklit & Tağşiş"

Odamızın paydaşı olduğu BUSİAD Gıda Uzmanlık Grubu tarafından düzenlenen "Gıda Maddesi Olarak Yağlarda Taklit & Tağşiş" konulu panel 01 Mart 2016 tarihinde Kültürpark İÇİ-BUSİAD Evi'nde saat 14.00'te gerçekleştirildi. Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Doç. Dr. Yasemin ŞAHAN'ın da panelist olduğu etkinlik Yönetim Kurulu Üyelerimizin, sektör temsilcilerinin, üyelerimizin ve genç meslektaşlarımızın katılımı ile gerçekleştirildi.(01 Mart 2016)



8 Mart Dünya Kadınlar Günü: "Kadınlardan Geleceğe Mektup Var"

Bursa Serbest Muhasebeciler Mali Müşavirler Odası'nın düzenlediği "8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü Etkinliği" 08 Mart 2016 tarihinde SMMMMO Konferans Salonunda gerçekleştirildi. "Kadınlardan Geleceğe Mektup Var" temalı toplantıya Şube Başkanı Lale YILDIZ ve Şube Yönetim Kurulu yazman Üyemiz İlkay YILMAZ katılım sağlayarak şubemizin mesajlarını ilettiler.(08 Mart 2016)

Basın Açıklaması: "Kayapa Katı Atık, Geri Kazanım ve Bertaraf Tesisi"

TMMOB Bursa İl Koordinasyon Kurulu (İKK) tarafından düzenlenen, Kayapa Mahallesinde yapılması planlanan "Katı Atık, Geri Kazanım ve Bertaraf Tesisi" konulu basın açıklaması 14 Mart 2016 Pazartesi günü saat 10.30'da EMO Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. (14 Mart 2016)

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 11. Olağan Genel Kurulu'na Katılım Sağlandı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 11. Olağan Genel

Kurul Görüşmeleri 19 Mart 2016 tarihinde, 11. Olağan Genel Seçimleri ise 20 Mart 2016 tarihinde Başkent Öğretmenevi – Ankara'da delegelerin yoğun katılımı ile gerçekleştirildi. Bursa Şube olarak delegelerimiz ile katılım göstererek Genel Merkez Yönetim Kurulumuzun belirlenmesinde katkı sağlandı. Yeni dönem yönetim kurulunun ülkemize, mesleğimize ve Odamıza hayırlı olmasını diliyoruz.

3.GİMSEZ / Gıda Mühendisliği Sektör Zirvesi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi ile Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği beraberliğinde düzenlenen 3. Gıda Mühendisliği Sektör Zirvesi 26 Mart 2016 tarihinde BSMMMMO Konferans salonunda, Uludağ Üniversitesi öğrencileri, Bursa Teknik Üniversitesi öğrencileri, Yenişehir Meslek Yüksek Okulu öğrencileri, üyelerimiz ve sektör temsilcilerinin yoğun katılımıyla gerçekleştirildi

Kısa adı GİMSEZ olan bu etkinlikte, Gıda Mühendisliği Bölüm Öğrencilerinin mesleğimizi ve mezun olduktan sonra çalışma imkanı bulabilecekleri sektörleri, yine ilgili sektör temsilcilerinin ağzından duymak ve daha detaylı tanımları amaçlanmıştır.

Etkinliğimize sponsor olan

Sayın HİCRİ ERCİLİ GIDA LTD. ŞTİ.ne ,

Ürün desteği sağlayan,

Sayın Coca – Cola İçecek A.Ş.'ye

Sayın Eker Süt Ürünleri Gıda Sanayi Ve TİC. A.Ş.'ye,

Sayın Bağdat Hurma Tatlıcılık Gıda Ürünleri San. Ve TİC. LTD.ŞTİ.ne,

Sayın UNPA Pastaneleri'ne,

Sayın STARBUCKS'a

Katkılarından dolayı çok çok teşekkür ederiz.(26 Mart 2016)

Örgütlülük: "Bursa Noter Odası Geleneksel Dayanışma Yemeği"ne Katılım Sağlandı

Bursa Noter Odası Geleneksel Dayanışma Yemeği 02 Nisan 2016 tarihinde Sheraton Otel'de gerçekleştirildi. Geceye Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağladı. (02 Nisan 2016)

Sektörel Sohbetler: "Zeytinyağı"

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak HER AYIN 2. SALI GÜNÜ yapmaya başladığımız "Sektörel Sohbetler" konulu etkinliğimizin ilki, 12 Nisan 2016 tarihinde "ZEYTİNYAĞI" sohbet konusu ve Dr. Kader ÇETİN'in sunumu ile gerçekleştirildi. Aynı sektördeki meslektaşlarımızı, sektör temsilcilerini ve tüketicileri bir araya getirerek karşılıklı bilgi alış veriş



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

sağlamak amacıyla düzenlenen etkinliğimiz BAOB Yerleşkesi Toplantı Salonu'nda hayata geçirildi.

Söyleşiye başlamadan önce Dr. Kader ÇETİN, iyi ve kötü zeytinyağı arasındaki farkı küçük bir duyuşal test ile katılımcılara göstermiş oldu. Zeytinyağı konusunda doğru bilinen tüm yanlışların altı çizildi. (12 Nisan 2016)

Örgütlülük: "Tekstil Mühendisleri Odası Bursa Şube Geleneksel Dayanışma Yemeği"ne Katılım Sağlandı

Tekstil Mühendisleri Odası Bursa Şube Geleneksel Dayanışma Yemeği 17 Nisan 2016 tarihinde Podyum Davet Opal Salon'da gerçekleştirildi. Geceye Şube Başkanı Lale YILDIZ katılım sağladı. (17 Nisan 2016)

Dayanışma: "Tomurcuk, Gıda ve Öğrenci Kongresi"ne Katılım Sağlandı

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi bünyesinde her yıl düzenlenen Tomurcuk Gıda, Tarım ve Öğrenci Kongresi'nin bu yıl 8.si 04 – 06 Mayıs 2016 tarihleri arasında gerçekleştirildi.

04 Mayıs Çarşamba günü Prof. Dr. Ali Karabulut Amfisinde açılış konuşmaları ile kongre oturumları ve eğlenceler başladı. Şube Başkanı Lale YILDIZ, Odamız adına açılış konuşmalarını gerçekleştirdi. 06 Mayıs 2016 Cuma günü Oda'mızın destekleri ile kısır dağıtımı yapıldı. (04-06 Mayıs 2016)

Şubemiz Denetlemesi Gerçekleştirildi

08 Mayıs Pazar günü saat 10.30 da Bursa Şubemiz, Odamız Denetleme Kurulu Üyeleri Orhan AKDOĞAN ve Hacı Ahmet KOÇAK huzurunda, 2016 yılı Ocak-Şubat-Mart-Nisan-Mayıs dönemlerini kapsayan tüm kayıt ve işlemler konusunda incelemeler gerçekleştirildi. Bursa Şube Denetlemesinde Yönetim Kurulu Başkanı Lale YILDIZ katılım sağladı. (08 Mayıs 2016)

Sektörel Sohbetler: "Süt"

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak her ay düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz "Sektörel Sohbetler" konulu etkinliğimizin ikincisi, 21 Mayıs Dünya Süt Günü sebebi ile de 10 Mayıs 2016 tarihinde "SÜT" sohbet konusu ve KOÇ Holding SEK Süt İşletme Direktörü / Gıda Mühendisi Sayın Murat HOCALAR' ın sunumu ile gerçekleştirildi. Aynı sektördeki meslektaşlarımızı, sektör temsilcilerini ve tüketicileri bir araya getirerek karşılıklı bilgi alış

verişi sağlamak amacıyla düzenlenen etkinliğimiz BAOB Yerleşkesi Toplantı Salonu'nda hayata geçirildi.

Söyleşiye başlamadan önce SEK Süt işletmesinin yeni ürünleri katılımcılar tarafından duyuşal analizden geçirildi. Süt konusunda doğru bilinen tüm yanlışların altı çizildi. (10 Mayıs 2016)

"Bursa Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Birinci Sınıf Öğrencileri ile Tanışma Toplantısı Gerçekleştirildi

Bursa Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü birinci sınıf öğrencilerine Odamızı, mesleğimizi ve öğrenci temsilciliğimizi tanıtmak amacıyla tanışma toplantısı düzenlendi.

Şube Başkanı Lale YILDIZ ve Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizin katılımı ile düzenlenen ziyarette karşılıklı bilgi alış verişinde bulunuldu ve BTÜ Gıda Mühendisliği Bölüm öğrencileri ile temsilcilik açılması planı yapıldı. (11 Mayıs 2016)

Geleneksel Kahvaltı Etkinliğimiz Gerçekleştirildi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube olarak sosyal etkinlikler kapsamında üyelerimizi bir araya getirmek ve iletişimi arttırmak amaçlı her yıl geleneksel olarak düzenlenen Bahar Kahvaltısı, bu yıl da üyelerimizin yoğun katılımı ile Anadolu Et Lokantası /Bademli de 15 Mayıs 2016 Pazar günü gerçekleştirildi.

Üyelerimizin aileleri ile katılım sağladığı etkinliğimizde keyifler anlar yaşandı. Etkinliğimizi onurlandıran Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Sayın Prof. Dr. Uğur BİLGİLİ hocamız başta olmak üzere, tüm kıymetli üyelerimiz ve ailelerine, öğrenci arkadaşlarımıza sonsuz teşekkürler.



Etkinliğimizde sponsor olarak desteklerini esirgemeyen PEST Mentor Control Şirketi'ne ve Uğurlu Petrol A.Ş.'ye sonsuz teşekkürler. (15 Mayıs 2016)

BUSİAD Uzmanlık Grupları Zirve Yemeğine Katılım Sağlandı

BUSİAD Uzmanlık Grupları Zirve Yemeği, grup üyelerinin katılımı ile Almira Otel’ de gerçekleştirildi. Paydaşı olduğumuz BUSİAD Gıda Uzmanlık Grubu ve Şubemiz adına Yönetim Kurulu Üyemiz Melek Seda KAVAS katılım sağladı. Gecede yeni katılan üye plaketlerinin takdimi, TOFAŞ CEO’su Cengiz EROLDU sektörteki gelişmeler, sektörün durumu, beklentileri ve problemleri konusunda konuşma yaptı. (17 Mayıs 2016)

2016 -2017 Dönemi Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliği Seçimleri Gerçekleştirildi

2016 – 2017 dönemi Gıda Mühendisleri Odası Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği Seçimleri 26 Mayıs 2016 Perşembe günü U.Ü. Ziraat Fakültesi binasında saat 12.30’da Yönetim Kurulu Üyemiz Yasemin ŞAHAN’ın önderliğinde öğrenci üyelerimizin katılımı ile gerçekleştirildi.

2016 – 2017 dönemi U.Ü. Öğrenci Temsilciliği aşağıdaki şekli ile belirlendi. Geçen dönem öğrenci temsilciliğinde bulunan arkadaşlarımıza emeklerinden dolayı teşekkür eder, yeni dönem öğrenci temsilciliğinde görev alacak arkadaşlarımıza başarılar dileriz.



Örgütlülük: TMMOB 44. Olağan Genel Kuruluna Katılım Sağlandı

TMMOB 44. Olağan Genel Kurulu çoğunluksuz olarak 26 -28 Mayıs 2016 Perşembe, Cuma, Cumartesi günleri Kocatepe Kültür Merkezi Toplantı Salonu’nda, Seçimler ise 29 Mayıs 2016 Pazar günü Saat 09.00-17.00 arasında TMMOB Öğrenci Evi ve Sosyal Tesisleri Ankara’da TMMOB Delegelerinin yoğun katılımı ile gerçekleştirildi.

TMMOB Bursa Şube Delegatesi olarak ise Şube Başkanı Lale YILDIZ ve Şube Sayman Üyesi Özcan ÖZKAN katılım sağladı. (26 – 29 Mayıs 2016)

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 11. Dönem 1. Danışma Kurul Toplantısına Katılım Sağlandı

Odamızın 11. Dönem 1. Danışma Kurulu Toplantısının 29 Mayıs 2016 tarihinde saat 11.00’de Ziraat Mühendisleri Odası Mehmet Yüceler Toplantı Salonu Ankara’da Oda Yönetim Kurulu asıl ve yedek üyeleri, Denetleme Kurulu asıl ve yedek üyeleri, Oda Onur Kurulu asıl ve yedek üyeleri, TMMOB organlarında Oda adına görev alan asıl ve yedek üyeler, Şube Yönetim Kurulları asıl ve yedek üyeleri ve il/ilçe Temsilci ve Temsilci Yardımcılarının yoğun katılımı ile gerçekleştirildi.

Danışma Kurulu’na Şube Başkanı Lale YILDIZ ve Şube Sayman Üyesi Özcan ÖZKAN katılım sağladı. (29 Mayıs 2016)

“Coğrafi İşaretler ve Yerli Gen Kaynaklarının Korunması” Paneline Katılım Sağlandı

Odamızın paydaşı olduğu BUSİAD Gıda Uzmanlık Grubu ile Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi iş birliğinde organize edilen “Coğrafi İşaretler ve Yerli Gen Kaynaklarının Korunması” paneli 31 Mayıs 2016 tarihinde BUSİAD Evi’nde gerçekleştirildi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası üyeleri ve Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin katıldığı panelde Türkiye’nin sahip olduğu bitki ve hayvan gen kaynağının mevcut durumu ile söz konusu kaynakların korunarak geleceğe taşınması adına sürdürülen çalışmalara değinilerek, Türkiye’nin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler hakkında bilgi verildi.

Panelde Şube Başkanımız ve Şube Yönetim Kurulu Üyelerimiz hazır bulundu. (31 Mayıs 2016)

Sektör Buluşmaları

TAT Gıda San. A.Ş. - Sek Süt ve Tat Konserve İşletmesi

Mustafakemalpaşa ilçesinde bulunan Koç Holding Gıda Grubu Şirketlerinden Sek Süt ve Tat Konserve İşletmeleri ziyaret edildi. Sek Süt tarafında İşletme Direktörü Murat HOCALAR ve Tesis Yöneticisi Gökhan AKYÜREK; Tat Konserve tarafında Tesis Yöneticisi Aytekin Ergün ile birlikte meslektaşlarımızın katıldığı toplantıda, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak yapılan çalışmalar konusunda bilgi verildi. (11 Ağustos 2016)

Tamek Fabrika



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

Karacabey ilçesinde faaliyet gösteren Tamek Gıda ve Konsantre San.Tic.A.Ş. ziyaret edildi.

Fabrika Müdürü Serdar KAPLAN ve işletmede çalışan diğer meslektaşlarımızla biraraya gelinerek, Oda'mız faaliyetleri hakkında bilgi verildi. (11 Ağustos 2016)

Ülker Golf Fabrikası

Nilüfer İlçesi Akçalar Beldesinde faaliyet gösteren Golf Dondurma ziyaret edildi. Fabrika Müdürü Mustafa Yıldız' ın ev sahipliğinde gerçekleşen ziyarette TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak yapılan faaliyetler anlatılarak, gıdanın başkenti olan Bursa'mızda sektörün geleceği hakkında fikir alışverişi yapıldı.(22 Ağustos 2016)



Uludağ Üniversitesi Oryantasyon Günleri

21-22-23 Eylül tarihlerinde Uludağ Üniversitesi Oryantasyon Günleri kapsamında Mete Cengiz Kültür Merkezi'nde stant açıldı.

UÜ Gıda Mühendisliği Bölümünü bu sene kazanmış olan öğrencilerimize Meslek Odamız ve Gıda Mühendisliği hakkında bilgi verildi. UÜ Öğrenci Temsilciliği üyelerinin tüm gün görev aldığı etkinlikte Odamızın resmi yayınları olan Dünya Gıda Günü, Dünya Süt Günü ve Dünya Su Günü broşürleri dağıtıldı. UÜ Gıda Topluluğumuz da Oryantasyon Günleri kapsamında stant açtı. Topluluk üyesi öğrencilerimiz yaptıkları çalışmaları ve faaliyetleri yeni gelen arkadaşlarıyla paylaşma olanağı buldu. Yeni öğrenci arkadaşlarımıza hoş geldiniz diyerek derslerinde başarılı bir dönem geçirmelerini diliyoruz.(21 Eylül 2016)

Öğrencilerle Buluşma

Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 1.sınıf öğrencilerine, Odamızı ve mesleğimizi tanıtmak amacı ile bir araya geldik.

Öğrenci Temsilciliği ve Gıda Topluluğu üyelerinin

de sunum yaptığı etkinlik, UÜ Gıda Mühendisliği Bölümü dersliklerinde yapıldı.

Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Doç. Dr. Yasemin Şahan, Melek Seda Kavas ve Berrak Delikanlı 'nın hazır bulunduğu etkinlikte 1.sınıf öğrencilerine Odamız ve mesleğimiz hakkında bilgi verilerek, onlardan gelen sorular cevaplandırıldı.(26 Eylül 2016)

Seminer: Gıda Mühendislerinin İş Hayatındaki Sosyal Hakları

01 Ekim 2016 Cumartesi günü TMMOB Mimarlar Odası Toplantı Salonunda meslektaşlarımız için "Gıda Mühendislerinin İş Hayatındaki Sosyal Hakları"konulu seminerimizi düzenledik.

TMMOB GMO Hukuk Müşaviri Avukat Fatih Deniz Alaeddinoğlu'nun konuşmacı olarak katıldığı seminerde iş hayatımızdaki sosyal haklarımızı detaylı bir şekilde katılımcılarımız ile paylaşmıştır. (01 Ekim 2016)

Semine konuşmacı olarak katılan Avukat Sn.Fatih Deniz Alaeddinoğlu'na; dinleyici olarak katılarak destek veren meslektaşlarımıza ve meslek adayı öğrencilerimize Yönetim Kurulu olarak teşekkür ederiz.



Sektörel Buluşmaları; Salça Sektörü

Aynı sektördeki meslektaşlarımızı, sektörün diğer temsilcilerini, gıda mühendisliği bölüm öğrencilerini ve tüketicileri bir araya getirerek karşılıklı doğru bilgi alış verişini sağlamayı hedeflediğimiz etkinliğimizin bu ayki söyleşi konusu "SALÇA" sektörüdür. Bu amaçla 11 Ekim 2016 Salı günü BAOB Toplantı Salonunda etkinliğimizi düzenledik.

Tat Gıda San. A.Ş. MKP İşletmesi Tesis Yöneticisi Sn. Aytekin Ergün' ün katıldığı sektörel buluşmalarda konserve ve salça üretimi; sektörü hususunda bilgi, birikim ve deneyimlerini bizler ile paylaşmıştır.(11 Ekim 2016)

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinlikleri

16 Ekim Dünya Gıda Günü Standı

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş tarihi olan 16 Ekim, Dünya Gıda Günü olarak kutlanmaktadır. Her yıl FAO tarafından belirlenen bir tema çerçevesinde yapılan Dünya Gıda Günü etkinliklerinde, gıda üretimi, tüketimi ve gıda güvenesine ilişkin konular gündeme taşınarak küresel anlamda büyük önem arz eden açlık ve açlıkla mücadelede dikkat çekilmeye çalışılmaktadır. Dünya Gıda Günü'nde; dünyadaki açlık problemlerinin belirlenmesi ve çözüm yollarının gösterilmesi, ülkeler arasındaki gıda üretimi birlikteliğinin sağlanması, gıdaların üretimi- tüketimi ve satış noktalarındaki hijyen ve sanitasyon etkinliğinin sağlanması ile yeterli ve dengeli beslenmenin öneminin belirtilmesi amaçlanmaktadır.

Bizde Yönetim Kurulu ve Uludağ Üniversitesi öğrenci temsilcilerinin destek, yardımları ile Bursalılarımızı bilgilendirmek- bilinçlendirmek adına Zafer Plaza ve Carrefoursa Alışveriş Merkezinde stantlar açtık.



Bilinçli Gıda Tüketimi Eğitimi

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Özcan ÖZKAN tarafından Uludağ Üniversitesi ve Bursa Bahçeşehir Okulları Bursa Modern Kampüsü 3,4,5 ve 6.sınıflardan oluşan yaklaşık 200 kişilik öğrenci grubuna BGT(Bilinçli Gıda Tüketimi) Eğitimi verildi.

Uludağ Üniversitesi ve Bursa Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrenci Temsilciliği üyelerimizin de hazır bulunduğu etkinlikte minik öğrencilerin meraklı ve ilgili yaklaşımı memnuniyet vericiydi.

Eğitim: Zaman Yönetimi

Geri getirilmesi olanaksız olan tek şey zamandır. Kimimiz zamanı planlı kullanırken kimimiz de cömertçe harcar. Zaman; öncelikler doğrultusunda kullanılırsa kontrol altına alınabilir. Üyelerimizin ve

öğrencilerimizin iştiraki ile Tat Gıda San. A.Ş. Sek Süt MKP İşletmesi Tesis Yöneticisi Sn. Gökhan Akyürek tarafınca BAOB Mimarlar Odası Toplantı Salonunda "Zaman Yönetimi" adı altında eğitim verilmiştir. (19 Ekim 2016)

Panel: Küresel İklim Değişikliği ve Gıda Güvenesi

TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odalarımızın Bursa Şubeleri olarak 26 Ekim Çarşamba günü BAOB Bursa Tabip Odası Konferans Salonunda "Küresel İklim Değişikliği ve Gıda Güvenesi" konulu panel düzenlendi. Bursa Şube Başkanımız Sn. Lale YILDIZ'ın açılış konuşmasını yaptığı panelin oturum başkanlığını Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr.Ö.Utku ÇOPUR yapmıştır. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu 2.Başkanı Yaşar ÜZÜMCÜ, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Ege Bölge Şube Başkanı Saadet ÇAĞLIN, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu İstanbul Şube Başkanı Ahmet ATALIK'ın konuşmacı olarak katıldığı panele ilgi ve katılım yoğun bir şekilde gerçekleşti.

GÖRSEL, İŞİTSEL VE YAZILI BASINDA ŞUBEMİZ

Gıdada Her Duyulana İnanmayın !!!

Şube Başkanı Lale YILDIZ, 13 Şubat 2016 Cumartesi günü yayınlanmak üzere Olay Gazetesi Köşe Yazarı Sn. Ahmet Emin YILMAZ ile "Gündemdeki Gıda Konuları" üzerine röportaj gerçekleştirdi. (13 Şubat 2016)

LİNE TV / Tüketici Raporu Programına Katılım Sağlandı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı Lale YILDIZ, 25 Mayıs 2016 Çarşamba günü saat 21.00'de LİNE TV / Tüketici Raporu isimli programa konuk olarak son dönemde yaşanan güncel konular hakkın bilgilendirmede bulundu. (25 Mayıs 2016)

Röportaj - Yeni Dönem Gazetesi / 23 Ekim 2016

16 Ekim Dünya Gıda Günü kapsamında Şube Başkanımız Lale YILDIZ, Yeni Dönem Gazetesi Yazarı Huriye Gül KOLAYLI ile Gıda Mühendisi kimdir? İstihdam alanları nerelerdir? Gıda Danışmanlığı Sistemi nedir? Güvenli Gıda Nedir ? Gıdadaki bilgi kirliliği gibi bir çok konuda bilgilendirmede bulunarak röportaj gerçekleştirilmiştir.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

Canlı Yayın - Olay TV Hayatın Tadı Programı / 12 Ekim 2016

Bursa Şube Başkanımız Lale YILDIZ, 12 Ekim 2016 Çarşamba günü saat 09.00'de OLAY TV / Hayatın Tadı isimli programa konuk olarak 16 Ekim Dünya Gıda Günü, Gıda Güvenliği, Taklit ve Tağşiş, Meslek Odamızın faaliyetleri gibi pek çok konu hakkında bilgilendirmede bulundu.

TOPLANTILARIMIZ

05 Ocak 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
16 Ocak 2016	BUSİAD Gıda Uzmanlık Grup Toplantısı
19 Ocak 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
26 Ocak 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
01 Şubat 2016	Bursa İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Toplantısı
02 Şubat 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
08 Şubat 2016	Bursa Akademik Odalar Birliği (BAOB) Toplantısı
09 Şubat 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
16 Şubat 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
20 Şubat 2016	BUSİAD Gıda Uzmanlık Grup Toplantısı
23 Şubat 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
01 Mart 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
07 Mart 2016	Bursa İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Toplantısı
08 Mart 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
15 Mart 2016	11. Olağan Genel K. Bursa Şube Delege Toplantısı
21 Mart 2016	Bursa Akademik Odalar Birliği(BAOB) Toplantısı
22 Mart 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
29 Mart 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
04 Nisan 2016	Bursa İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Toplantısı
05 Nisan 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
18 Nisan 2016	Bursa Akademik Odalar Birliği(BAOB) Toplantısı
18 Nisan 2016	Bursa İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Toplantısı
19 Nisan 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
26 Nisan 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı

01 Mayıs 2016	Bursa İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Toplantısı
02 Mayıs 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
09 Mayıs 2016	Bursa Akademik Odalar Birliği(BAOB) Toplantısı
17 Mayıs 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
24 Mayıs 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
01Ağustos 2016	Bursa İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Toplantısı
02 Ağustos 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
15 Ağustos 2016	Bursa Akademik Odalar Birliği(BAOB) Toplantısı
16 Ağustos 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
05 Eylül2016	Bursa İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Toplantısı
06 Eylül 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
12Eylül 2016	Bursa Akademik Odalar Birliği(BAOB) Toplantısı
13 Eylül 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
20 Eylül 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
27 Eylül 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
03 Ekim 2016	Bursa İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Toplantısı
04 Ekim 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
10 Ekim 2016	Bursa Akademik Odalar Birliği(BAOB) Toplantısı
18 Ekim 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı
25 Ekim 2016	Yönetim Kurulu Toplantısı

İSTANBUL ŞUBE

Yönetim Kurulu Asıl Üyeler

Başkan	İsa TAHTA
İl. Başkan	Nuri ŞAHİN
Yazman Üye	Sevilay AKTAŞ
Sayman Üye	Özkan YILDIRIM
Üye	Nuray GÜNGÖROĞLU
Üye	Sedat KURU
Üye	Sinan COŞKUN

Yönetim Kurulu Yedek Üyeler

Yedek Üye	Okşan ALTAŞ
Yedek Üye	Aysun SAĞLAM
Yedek Üye	Refik ÇAKMAK
Yedek Üye	Emre AŞU
Yedek Üye	Ceyhun ÇETİNKAYA
Yedek Üye	Özkan KAYA
Yedek Üye	Erhan KOÇ

EĞİTİMLERİMİZ

TARİH	EĞİTİM ADI	EĞİTİMCİ	EĞİTİMİ ALAN
9 Ocak 2016	Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği Eğitimi	Onur AKBULUT	Oda Üyeleri
27-28 Şubat 2016	ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi	Serpil BAŞTAŞ ÖZ	İAÜ Öğrencileri
12-13 Mart 2016	ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi	Serpil BAŞTAŞ ÖZ	İAÜ, Haliç Üniv.
17-18 Mart 2016	ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Tetkik	Serpil BAŞTAŞ ÖZ	İAÜ Öğrencileri
26-27 Mart 2016	ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Tetkik	Serpil BAŞTAŞ ÖZ	Oda Üyeleri
14 Mayıs 2016	PAS 220 - Ön Gereksinim Programları Eğitimi	Serpil BAŞTAŞ ÖZ	Oda Üyeleri
18 Haziran 2016	Gıda Sektöründe Tedarikçi Denetimleri Eğitimi	Serpil BAŞTAŞ ÖZ	Oda Üyeleri
23-24 Temmuz 2016	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi	Serpil BAŞTAŞ ÖZ	Oda Üyeleri
20-21 Ağustos 2016	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi	Serpil BAŞTAŞ ÖZ	Oda Üyeleri





Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

SEMİNERLERİMİZ

TARİH	SEMİNER ADI	SEMİNERİ VEREN	SEMİNERİ ALAN
28 Şubat 2016	CV Hazırlama ve Mülakat Teknikleri Semineri	Aysun ÇANAKÇI	Oda Üyeleri
17 Mart 2016	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Nuray GÜNGÖROĞLU	Lise Öğrencileri
16 Nisan 2016	Kavga Etme Sanatı Semineri	M. Emin PALAZ	Oda Üyeleri
7 Mayıs 2016	Gıda Mühendislerinin İş Hayatındaki Sosyal Hakları	Av. Fatih ALAEDDİNOĞLU	Oda Üyeleri
10 Mayıs 2016	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Nuri ŞAHİN	Lise Öğrencileri
12 Mayıs 2016	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Nuri ŞAHİN	Lise Öğrencileri
14 Mayıs 2016	Liderlik Semineri	Okan YILMAZ	Oda Üyeleri
17 Mayıs 2016	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Nuri ŞAHİN	Lise Öğrencileri
23 Mayıs 2016	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Aysun SAĞLAM	Lise Öğrencileri
24 Mayıs 2016	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Oğuzhan SEMİZ	Lise Öğrencileri
25 Mayıs 2016	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Ceyhun ÇETİNKAYA	Lise Öğrencileri
25 Haziran 2016	Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma	Serpil BAŞTAŞ ÖZ	Oda Üyeleri
24 Eylül 2016	İnovasyonel Düşünme Becerileri Semineri	M. Emin PALAZ	Oda Üyeleri
13 Ekim 2016	Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Semineri	Okşan ALTAŞ	Lise Öğrencileri
15 Ekim 2016	Organik Tarım Semineri	İpek AKTAŞ	Oda Üyeleri
22 Ekim 2016	Mevzuat Okuma Semineri	Nuri ŞAHİN	Oda Üyeleri



ZİYARETLERİMİZ

TARİH	ZİYARET YAPILAN KURUM	ZİYARET EDİLEN KİŞİ
25 Mart 2016	TMMOB GıdaMO Adana Şubesi	Şube Başkanı Şehmus ALPARSLAN
2 Mayıs 2016	İstanbul Esenler Belediyesi	Beld. Başkanı M. Tefrik GÖKSU
8 Mayıs 2016	Anadolu Yakası Darülaceze Yaşlı ve Muhtaç Bakım Evi	Darülaceze Sakinleri
11 Mayıs 2016	İBB Gıda Tarım ve Hayvancılık Daire Başkanlığı	Daire Başkanı Bayram Ali ÇAKIROĞLU
28 Haziran 2016	İstanbul Bağcılar Belediyesi	Beld. Başkanı Lokman ÇAĞIRICI
29 Haziran 2016	Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı	Yrd. Doç. Dr. Engin GÜNDOĞDU



GÖRSEL, İŞİTSEL VE YAZILI BASINDA ŞUBEMİZ

TARİH	TV / PROGRAM	KONU	KATILIMCI
13 Ocak 2016	Bloomberg HT / Eko Tarım	Gıda Güvenliğinde Teşhir Uygulamasının Etkinliği	Sedat KURU
5 Şubat 2016	NTV / Günün İçinden	Taklit, Tağşiş ve Denetimler	İsa TAHTA
16 Şubat 2016	FOX TV / Benden Söylemesi	Gıda Ürünlerinde Yapılan Hileler	Emre AŞU
26 Şubat 2016	A Haber ve ATV Ana Haber	Ekmekte Yapılan Hileler	Sinan ÇOŞKUN
14 Mart 2016	TGRT Ana Haber Bülteni	Taze ve Bayat Yumurta Hk.	Emre AŞU
26 Mart 2016	TGRT Ana Haber Bülteni	Tavuk Döner Hk.	Aysun SAĞLAM
13 Nisan 2016	FOX TV Ana Haber Bülteni	Sokak Sütü	İsa TAHTA
24 Mayıs 2016	Yaban TV / Tarım Kuşağı	Gıda Güvenliği	Refik ÇAKMAK
31 Mayıs 2016	Yaban TV / Tarım Kuşağı	Gıda Güvenliği	Sinan ÇOŞKUN
2 Eylül 2016	CNN Türk	Gıdada Taklit ve Tağşiş	İsa TAHTA
2 Eylül 2016	NTV Ana Haber Bülteni	Gıdada Taklit ve Tağşiş	İsa TAHTA
2 Ekim 2016	ATV Ana Haber Bülteni	Ekmekte Yapılan Hileler	Sinan ÇOŞKUN
Eylül 2016	Dünya Gıda Dergisi	"Tüketiciye Gıda Güvenliği Rehberi" Başlıklı Yazı	Nuray GÜNGÖROĞLU



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

DiĞER ETKİNLİKLERİMİZ

Meslek Koçluğu Projesi 2. Dönemi Gerçekleştirildi

TARİH	PROGRAM	KONU	EĞİTMEN
9 Ocak 2016	Mentor Oryantasyon Eğitimi	Mentor Eğitimi	Nuray GÜNGÖROĞLU
10 Ocak 2016	Menti Oryantasyon Eğitimi	Menti Eğitimi	Nuray GÜNGÖROĞLU
5 Mart 2016	Mentor - Menti Sunumları	Bir Gıda İşletmesinde Tedarikçi Yönetimi	Okşan ALTAŞ
5 Mart 2016	Mentor - Menti Sunumları	Catering Faaliyetinde Sıcak Zincir ve Soğuk Zincir Korunumunun Önemi, korunmasında etkin olarak kullanılan yöntemler	Ayşe ALDEMİR
5 Mart 2016	Mentor - Menti Sunumları	Bir Gıda İşletmesinde Uyulması Gereken Hijyen Esasları (üretim-satış-personel-çevre)	Oğuzhan SEMİZ
2 Nisan 2016	Mentor - Menti Sunumları	Satış Performansının Ölçülmesinde Kullanılan Yöntemler	Cem KÖYLÜOĞLU
2 Nisan 2016	Mentor - Menti Sunumları	Gıda İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği	Canan AYDIN
9 Nisan 2016	Proje Kapsamında Teknik Gezi	Coca Cola Fabrikası	
28 Mayıs 2016	Mentor - Menti Sunumları	Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışında ve Ürün Güvenliği Açısından Ambalajın Rolü ve Önemi	Pınar ÇİNBULAK
28 Mayıs 2016	Mentor - Menti Sunumları	Gıda Sanayiinde ARGE ve Girişimcilik Alanında Devletin Kurumlarının Verdiği Destek - Teşvikler	Sedat TOKTAŞ
28 Mayıs 2016	Mentor - Menti Sunumları	İstatistiksel Proses Kontrol Yöntemleri (Bir Sektöre Özgü Farklı Prosesler İçin Farklı İstatistiksel Yöntemler Örneklenilebilir)	Gürkan ANILIR
28 Mayıs 2016	Mentor - Menti Sunumları	Mevzuat Yorumlama (Türk Gıda Kodeksi Etiket Yönetmeliğinin Yorumlanması)	Cahit DÜZDEMİR
30 Temmuz 2016	Proje Dönem Kapanış Programı	Kapanış Konuşmaları ve Etkinlikler	Nuray GÜNGÖROĞLU

İstanbul Şube Öğrenci Temsilciliklerimizin Teknik Gezileri Devam Ediyor

TARİH	TEKNİK GEZİ YAPILAN YER	TEKNİK GEZİ YAPAN OKUL
4 Mart 2016	İSKİ Kâğıthane İçme Suyu Arıtma Tesisi	Yıldız Teknik Üniversitesi
10 Mart 2016	Gıda Tarım ve Hayv. Bakanlığı / İstanbul Gıda Kontrol Lab. Müd.	İstanbul Aydın Üniversitesi
21 Nisan 2016	Maret Fabrikası	Yeditepe Üniversitesi

Katıldığımız Fuar, Kongre, Konferans, Panel ve Toplantılar

TARİH	PROGRAM	YER
24 Şubat 2016	Doğanın Mucizesi Yeni Nesil Tahıl TRITORDEUM Türkiye Tanıtım Toplantısı	
23-26 Mart 2016	4. Ev Dışı Tüketim, Gıda Ürünleri, Sarf Malzemeleri, Ekipmanları, Üreticileri ve Tedarikçileri (EDT Expo) Fuarı	İstanbul Fuar Merkezi (CNR EXPO)
14-17 Nisan 2016	9. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı	İstanbul Fuar Merkezi (CNR EXPO)
18-21 Nisan 2016	Uluslararası Tahıl ve Ekmek Kongresi	İstanbul Kongre Merkezi
04 Mayıs 2016	Düzenlediğimiz “Gıda Sektöründe Ar-Ge ve Yatırım Destekleri Konferansı”	İstanbul Fuar Merkezi (CNR EXPO)
04 Mayıs 2016	İdrar Yolu Enfeksiyonları, Antibiyotik Direnci ve Olası Çözümler Paneli	The Ritz-Carlton Hotel
04-06 Mayıs 2016	Gıda Bileşenleri, Çözümleri, Yardımcı ve Katkı Maddeleri Fuarı	İstanbul Fuar Merkezi (CNR EXPO)
01-04 Eylül 2016	24. Uluslararası Gıda Ürünleri Ve Teknolojileri (WorldFood İstanbul 2016) Fuarı	İstanbul Fuar Merkezi (CNR EXPO)
18 Ekim 2016	Sürdürülebilir Gıda Konferansı	Swiss Otel

Kadıköy Belediyesi ile “Güvenli Gıdada Bilinçli Nokta” Ortak Projesi Toplantıları Gerçekleştirildi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak İstanbul Kadıköy Belediyesi ile “Güvenli Gıdada Bilinçli Nokta” ortak proje çalışmalarını başlatmış bulunuyoruz. Projenin amacı; Kadıköy İlçesinde pilot bölge olarak seçilen Cafer Ağa Mahallesi (tarihi çarşı) sınırları içerisinde bulunan gıda üretimi, servisi ve satışını yapan işletmelerde; işveren ve personele gıda güvenliği konusunda bilinçlendirme eğitimi verilmesidir. Projenin faaliyete geçirilmesi ile tüketicinin güvenli gıdaya ulaşmasına katkı sağlanmış olacaktır. İlk Toplantı 11 Şubat 2016 tarihinde Kadıköy Akademi’de yapılmıştır. Toplantının ikincisi 02 Mart 2016 tarihinde, üçüncüsü 10 Mart 2016 tarihinde, dördüncüsü 24 Mart 2016 tarihinde, beşincisi 18 Mayıs 2016 tarihinde Kadıköy Akademi’de gerçekleştirilmiştir.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

İstanbul Şube Futbol Turnuvarımız Gerçekleştirildi



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak ikincisini gerçekleştirdiğimiz futbol turnuvarımız 16 Nisan 2016 tarihindeki kura çekimlerinin ardından 25 Nisan 2016 tarihindeki ilk karşılaşmalar ile çekişmeli bir şekilde başlamıştır. Dörder takımlı 2 gruptan oluşan futbol turnuvarımız 22 Mayıs 2016 tarihindeki final maçı ile sonlanmıştır. Gıda SK takımı turnuvarın birincisi olmuştur. Birincilik, ikincilik ve üçüncülük kupaları sahiplerini bulmuştur. Gol Kralı, En İyi Kaleci ve Onur Kupası da sahiplerini bulmuştur.

İstanbul Şube Olarak Meslektaşlarımızla Gerçekleştirdiğimiz Sosyal Faaliyetler

19 Mayıs 2016 Perşembe günü Sosyal İşler Komisyonumuzun organizasyonu ile Bowling Etkinliği gerçekleştirilmiştir.

23 Haziran 2016 Perşembe akşamı 300 Üyemizin katılımı ile Geleneksel İftar Yemeğimizi, Gemide Boğaz manzarası eşliğinde gerçekleştirdik.

07 Temmuz 2016 Perşembe günü Ramazan Bayramının üçüncü gününde Meslektaşlarımız ile birlikte Bayram sevincini yaşadık.

02 Ağustos 2016 Salı akşamı Gaziosmanpaşa Meydanında "Demokrasi İçin Darbeye Hayır" afişi ile birlikte Meydanlardaydık.

14 Eylül 2016 Çarşamba günü Kurban Bayramının üçüncü gününde Meslektaşlarımız ile birlikte Bayram sevincini yaşadık.

23 Ekim 2016 Pazar günü Beykoz Hidiv Kasrında yaklaşık 45 Üyemizin katılımı ile Kahvaltı etkinliği gerçekleştirdik.

İZMİR ŞUBE

ETKİNLİKLERİMİZ

6. Olağan Genel Kurulumuzu Yaptık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi 6. Olağan Genel Kurulu 30 Ocak 2016 cumartesi günü Şube Hizmet Binasında gerçekleşti. Genel Kurul, 2014-2015 çalışma dönemine ilişkin konuşmalar ve Yönetim Kurulunun aklanmasının ardından, 31 Ocak 2016 pazar günü şube hizmet binasında gerçekleşen seçimlerle 6. Dönem Şube Yönetim Kurulu ile 19-20 Mart 2016 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleşecek olan Oda 11. Olağan Genel Kuruluna İzmir ve Ege Bölgesindeki illerden gidecek delegeler belirlendi.



Yönetim Kurulu Asıl Üyeler

Başkan	Reha KESKİNOĞLU
II. Başkan	İnci ÖZER Y
Yazman Üye	Muhsine Banu SALI
Sayman Üye	Abdullah Ufuk BEŞENK
Üye	İbrahim Uğur TOPRAK
Üye	Hasan KAVRAMA
Üye	Süleyman GÜRSEL

Yönetim Kurulu Yedek Üyeler

Yedek Üye	Ecem AKAN
Yedek Üye	Veysel KAŞHAN
Yedek Üye	Selda YILMAZ
Yedek Üye	Ali Mithat SARCAN
Yedek Üye	Dilan AVCI
Yedek Üye	Ömer Ulaş KIRIM
Yedek Üye	Ertuğrul Ercan BALBAY

Kooperatifçilik Forumuna Katıldık

11-14 Şubat tarihleri arasında İzmir Fuar alanında gerçekleşen AGROEXPO Eurasia Uluslararası Tarım ve Hayvancılık Fuarında düzenlenen Kooperatifçilik Forumunda Şube Başkanı Reha KESKİNOĞLU Kooperatifçilik, Sosyal Adalet ve Gıda Güvenliği konularında açıklamalarda bulundu.

2016 Bakliyat Yılı Toplantısı

Birleşmiş Miller Dünya Gıda ve Tarım Örgütüncü 2016 yılı için ilan edilen Uluslararası Bakliyat Yılı dolayısıyla yapılacak etkinliklerin planlanması amacıyla 3 Mart 2016 perşembe günü Gıda Tarım ve Hayvancılık İzmir İl Müdürlüğünde düzenlenen toplantıya Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU katıldı. Toplantıya katılan kurumlarca alınan tavsiye niteliğindeki kararlar doğrultusunda 16 Ekim Dünya Gıda Gününde Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ile birlikte konusu bakliyat olan bir panel/sempozyum düzenlenmesi görüşü benimsendi.

Şube Delegeleri İle Toplandık

19-20 Mart 2016 tarihlerinde Ankara'da gerçekleşen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 11. Olağan Genel Kuruluna Şubemizden katılan delegeler Genel Kurul öncesi bir araya gelerek süreci değerlendirdi. 28 Şubat ve 13 Mart 2016 Pazar günü şube hizmet binasında yapılan toplantılarda Genel Kurula sunulacak öneriler, çalışma komisyonları ve aday listeleri üzerine görüş alışverişinde bulunuldu.

**Başkanlar Toplantısına Katıldık**

Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Reha KESKİNOĞLU, 06 Mart 2016 pazar günü Ankara'da gerçekleşen ve Genel Merkez Yönetim Kurulu ile Şube Yönetim Kurulu Başkanlarının hazır bulunduğu iletişim toplantısına katılım sağladı.

Oda Genel Kuruluna Katıldık

19-20 Mart 2016 tarihlerinde Ankara'da düzenlenen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 11. Olağan Genel Kuruluna katılım sağladık. Şubemizin 42 delege ile hazır bulunduğu Genel Kurulda Oda Yönetimi, TMMOB Yürütme Kurulu Üyeliği, Denetleme ve Onur Kurulu Üyelikleri, TMMOB Genel Kuruluna Odamızdan katılacak delegeleri, TMMOB Onur Kurulu ve Denetim Kurulu Üyelikleri seçimi yapıldı. Genel Kurula getirilen farklı konularda öneriler, Örgütlülük, Mali İşler, Mevzuat ve Eğitim Komisyonlarında değerlendirildikten sonra delegelerin görüşlerine sunuldu.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem



Meslek Tanıtımına Katıldık

13 Nisan 2016 tarihinde Sıdika Rodop Anadolu Lisesinde Şube Yönetim Kurulu üyemiz İ. Uğur TOPRAK ve E.Ü Öğrenci Temsilcisi Hande TOZ'un katılımıyla gerçekleşen meslek tanıtım gününde kariyer planlaması yapan öğrencilere mesleğimizi tanıttık.

Gıda Mühendisliğine Giriş Dersindeydik

Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU 02.05.2016 pazartesi günü E.Ü. Müh. Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü 1. sınıf öğrencilerinin aldığı Gıda Mühendisliğine Giriş dersine katıldı. Reha KESKİNOĞLU öğrencilere gıda mühendisliği bölümünün kuruluş tarihçesi, gıda mühendisi kimdir, ne iş yapar? Odanın tarihi ve Oda ne yapar? Kamu ve Özel sektörde istihdam, gıda mühendislerinin sektörde karşılaştıkları sorunlar, özlük hakları ve öğrenci temsilciliği örgütlenmesini anlattı.



Kariyer Gününe Katıldık

18 Mayıs 2016 çarşamba günü Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde düzenlenen ve Odamızı öğrencilere tanıtma olanağı bulduğumuz Kariyer Günü etkinliğine Şube saymanımız A. Ufuk BEŞENK ile Şube Yönetim Kurulu üyelerimiz Süleyman GÜRSEL ve Hasan KAVRAMA katıldılar.



Dünya Süt Günü Paneli

Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU 23.05.2016 tarihinde Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından Aydın Atatürk Kongre Merkezinde düzenlenen Dünya Süt Günü Panelinin konuşmacıları arasındaydı.

Sertifika Törenine Katıldık

Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU 3 Haziran cuma günü Pınar Enstitüsünce Ödemiş'te düzenlenen "Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde" eğitim ve sertifika törenine katıldı.

Kartondan Tekneler Yarışmasına Katıldık

1 Temmuz Denizcilik ve Kabotaj Bayramı dolayısıyla TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu tarafından düzenlenen 9. Kartondan Tekneler Yarışına katıldık. 1 Temmuz 2016 tarihinde gerçekleşecek olan yarışmada TMMOB İKK bileşeni Odaların üyeleri tarafından hazırlanan tekneler yarışırken, yarışmada çeşitli dallarda ödüller verildi. Saat 14.30'da başlayan yarışmanın Alsancak Cumhuriyet Meydanı'ndaki ilk aşamasında saat 17.30'a kadar tekneler

hazırlanırken, sonrasında ise yalnızca karton ve koli bandı kullanılarak yapılan teknelerin yarışı heyecanla izlendi.

Üye Toplantısı

22 Eylül 2016 perşembe günü Şube Hizmet Binasında düzenlediğimiz üye toplantısında üyelerimizle bir araya gelerek Oda faaliyetleri, yapılanlar/yapılması gerekenler üzerine karşılıklı görüş alışverişinde bulunduk.

20. Kuruluş Yıldönümü Yemeği

Odamızın kuruluşunun 20. Yıl Dönümü nedeniyle 08 Ekim 2016 tarihinde Clup Hotel Ephesus Princess’de bir kutlama yemeği düzenledik. Oda Yönetim Kurulu üyeleri, üyelerimiz ve yakınlarının yer aldığı yemekte meslekte 25. yılını doldurmuş olan üyelere plaketleri verildi.



Dünya Gıda Gününü Kutladık

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında Odamız Ege ve Celal Bayar Üniversitesi Öğrenci Temsilcilikleri tarafından Sağlıklı ve Bilinçli Gıda Tüketimi konusuna dikkat çekmek amacıyla 15 Ekim 2016 cumartesi günü 10.00-16.00 saatleri arasında İzmir ilinde, Konak Vapur İskelesi Önü, Karşıyaka Çarşı İçi İş Bankası Önü, Bornova Metro Duracağının otobüs duraklarına bakan yönü, Özkanlar Pazar Yeri ile Manisa’da Tarzan Meydanında bilgilendirme stantları açıldı.



Uluslararası Bakliyat Yılı Paneli

Türkiye’nin önerisi ile FAO tarafından ilan edilen 2016 Uluslararası Bakliyat Yılı kapsamında Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ile Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi tarafından, Gıda Tarım ve Hayvancılık İzmir İl Müdürlüğü’nün de desteği ile 17.10.2016 pazartesi günü İl Müdürlüğü toplantı salonunda Uluslararası Bakliyat Yılı Paneli düzenledik.

ZİYARETLERİMİZ

- Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU, 17.03.2016 perşembe günü Ege Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ’i makamında ziyaret etti.
- Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU, 20.10.2016 perşembe günü İYTE Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet YEMENİCİOĞLU’nu makamında ziyaret ederek, mesleğimiz ve sorunları üzerine görüş alışverişinde bulundu.



AYRICA

27 Mart pazar günü Manisa Süreyya Tabiat Parkında gerçekleşen Celal Bayar Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği bölüm pikniğine Şube Yönetim Kurulu üyelerimiz katıldı. 2 Nisan cumartesi günü Hokka Cafe’de düzenlenen E.Ü. Öğrenci Temsilciliği tanışma kahvaltısına Yönetim Kurulu üyeleri katıldı. 27 Nisan çarşamba günü düzenlenen



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

Mühendislik Fakültesi Kariyer Günleri 2016 etkinliğinde tanıtım standı açtık. 1 Mayıs pazar günü Emek ve Dayanışma Günü dolayısıyla Gündoğdu Meydanında düzenlenen mitingine katıldık. 5 Mayıs perşembe günü paydaşı olduğumuz İzmir Bakliyat Çalışma Grubunun 2016 Uluslararası Bakliyat Yılı kapsamında İzmir Ticaret Borsası önünde düzenlediği “Bakliyatlı Yemek Tadım Etkinliği”ne Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU katıldı. 7 Mayıs cumartesi günü Konya’da 13.sü gerçekleşen Geleneksel Mayıs şenliklerine katıldık. Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU 13 Mayıs cuma günü katıldığı E.Ü. Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Kariyer Gününde, kısa zaman sonra mezun olup mesleğe adım atacak öğrencilere Odamızı tanıtıp, mesleki bilgilendirmede bulundu. Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU 18 Mayıs çarşamba günü Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Sektör Danışma Kurulu toplantısı ile İzmir Tarım Grubu Mayıs ayı olağan toplantısına katıldı. 26-29 Mayıs tarihleri arasında Ankara’da gerçekleşen TMMOB 44. Olağan Genel Kuruluna Şube Delegeleriyle birlikte katıldık. 29 Mayıs pazar günü gerçekleşen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 11. Dönem 1. Danışma Kuruluna Şube Yönetim Kurulu ve TMMOB Delegeleri ile birlikte katıldık. 2 Haziran perşembe günü Ege Bölgesi Sanayi Odası tarafından düzenlenen, sektör ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerinin yer aldığı “Unlu Mamuller Çalıştayı”na Şube Yönetim Kurulu Başkanı Reha KESKİNOĞLU katıldı. 5 Haziran pazar günü Oda Denetleme Kurulu üyeleri Işık Sena ABANOZ ve Orhan AKDOĞAN Şubemizi denetlediler. 24-27 Haziran tarihleri arasında Dikili Sotes Tatil Köyünde CBÜ ve E.Ü. Öğrenci Temsilcilikleri tarafından organize edilen Ege-CBÜ GIDAMO Yaz kampına katıldık. 17 Ağustos çarşamba günü 1999 Marmara Depreminin Yıldönümü sebebiyle düzenlenen Meşaleli Yürüyüş ve “Sesimi Duyan Var mı?” başlıklı foruma katıldık. 19 Eylül TMMOB Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Dayanışma Günü nedeniyle 19 Eylül pazartesi günü TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu tarafından yapılan basın toplantısına Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU katıldı. TMMOB Şehir Plancıları Odası İzmir Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı Özlem Şenyol Kocaer’in Bornova Belediyesi’nde görev yaptığı birimin ani bir kararla değiştirilmesine ilişkin TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu tarafından 3 Ekim pazartesi günü yapılan basın açıklamasına Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU ile 2. Başkan İnci ÖZER katıldı. 10 Ekim 2015 tarihinde Ankara’daki Emek, Barış ve Demokrasi Mitingine yönelik saldırıda yaşamlarını yitirenleri anmak üzere 10 Ekim pazartesi günü yapılan anma törenine Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU katıldı. 16 Ekim pazar günü CBÜ Öğrenci Temsilciliğince organize edilen Tanışma Kahvaltısına katıldık. Dünya Gıda Günü sebebiyle Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bornova İlçe Müdürlüğüne, 17 Ekim pazartesi günü Bortar Hazır Yemek ve Gıda San. Tic. A.Ş.’ye ait üretim tesisinde düzenlenen programa katıldık. Dünya Gıda Günü sebebiyle Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO) 18 Ekim salı günü düzenlenen “İklim Değişikliğinin Gıda ve Tarım Sektörüne Etkileri” konulu panele Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU ile 2. Başkanımız İnci ÖZER katıldı. Şube Başkanımız Reha Keskinoglu’nun da hazır bulunduğu İYTE 2016-2017 akademik yılı açılış töreni 20 Ekim perşembe günü Prof. Dr. Erdal Saygın Amfisinde gerçekleşti. Saygı Duruşu ve İstiklal Marşı ile başlayan tören “İki Dakikada İYTE” başlıklı film gösterimi ve İYTE’ye birincilikle giren öğrenci ve Öğrenci Konseyi Başkanının konuşmaları ile devam etti. Tören İYTE Rektörü Prof. Dr. Mustafa Güden’in açılış konuşmasının ardından yapılan ödül töreni ve opera sanatçısı, tenor Hakan AYSEV müzik dinletisi ile sona erdi. 23 Ekim pazar günü E.Ü. Öğrenci Temsilciliği tarafından Şirince’de organize edilen Tanışma Kahvaltısına katıldık. 25 Ekim salı günü gerçekleşen E.Ü. Mühendislik Fakültesi Mezuniyet Törenine Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU katıldı. 26 Ekim çarşamba günü İzmir Mimarlık Merkezinde gerçekleşen Kültürpark TMMOB İKK Raporu Bilgilendirme toplantısına katıldık.

FUARLAR

- 27-30 Nisan 2016 tarihleri arasında İzmir Uluslararası Fuar Alanı’nda düzenlenen EKOLOJİ İZMİR 7. İzmir Organik Ürünler Fuarında açtığımız standımızda hem sektör temsilcileri, hem meslektaşlarımız, hem de vatandaşlarla bir araya gelme olanağı bulduk.
- 02-04 Haziran 2016 tarihleri arasında düzenlenen 8. Uluslararası Su Ürünleri İhracat ve İşleme Akuakültür ve Balıkçılık Teknolojileri Fuarında yer aldık.



EĞİTİMLERİMİZ

Öğrenci Eğitim Paketi Eğitimleri Uygulamalı Eğitimler

- FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi - 23-24 Ocak 2016/06-07 Şubat 2016
- İç Tetkikçi Eğitimi - 20 Şubat 2016/27 Şubat 2016
- BRC-Gıda Güvenliği İçin Global Standart Eğitimi - 16 Nisan 2016/23 Nisan 2016
- IFS-Perakendeci ve Toptancı Markalı Gıda Ürünlerinin - 17 Nisan 2016/24 Nisan 2016
- Excel Özet Tablo ve Veri Analizi - 14 Mayıs 2016/28 Mayıs 2016

SEMİNERLERİMİZ

- 8 Mayıs 2016 pazar günü Gıda Mühendisi İsmet TAŞKIRAN'ın verdiği "5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" konulu öne bilgilendirme semineri düzenlendi.
- 22 Haziran 2016 Çarşamba günü Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği konulu seminer bir düzenlendi. Seminer Gıda Mühendisi İsmet TAŞKIRAN tarafından verildi.

GÖRSEL, İŞİTSEL VE YAZILI BASINDA ŞUBEMİZ

- Şube başkanımız Reha Keskinoglu et fiyatlarındaki artışın sebepleri üzerine Haber Hürriyeti gazetesine vermiş olduğu röportaj, gazetenin 7 Şubat 2016 tarihli sayısında yer aldı.
- Şube başkanımız Reha Keskinoglu'nun yaşanan süt krizinin sebepleri ve alınması gereken önlemlere ilişkin Haber Hürriyeti gazetesine yapmış olduğu açıklamalar, gazetenin 8 Mart 2016 tarihli sayısında yayımlandı.
- Şube başkanımız Reha Keskinoglu havaların ısınmasına bağlı olarak halk sağlığı açısından risk oluşturmaya başlayan pazar yerlerindeki balık satışlarına ilişkin bir açıklama yaptı. Açıklama Hürriyet gazetesinin 8 Mart 2016 tarihli sayısında yer buldu. Açıklama 14 Mart 2016 tarihinde yayımlanan A Haber ana haber bülteninde "Dondurulmuş balık sakıncalı mı?" başlığı ile yer aldı. (FOTO13)
- Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU 20 Nisan 2016 tarihinde Yenigün TV'de katıldığı Yusuf VANGÖL ile Ege Gıda programında Odamızın sektöre bakışını aktardı.
- Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU 17 Ağustos 2016 tarihinde Yeni Ekonomi gazetesine yaptığı açıklama ile halkı evde yapılan konserveleere karşı uyardı.
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından Taklit ve Tağşiş yaptığı belirlenen 229 firmaya ilişkin Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU Haber ekspres gazetesine açıklamada bulunuldu. Açıklama gazetenin 1 Eylül 2016 tarihli sayısında yer aldı.
- Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU 08 Eylül 2016 tarihinde EGE TV'de canlı olarak yayımlanan "Gıda Sahteciliği ile Mücadele" konulu Ege Finans Programına katılarak taklit ve tağşiş yaptığı belirlenen firmalara değindi.
- 24 Ekim 2016 tarihinde TRT Kent Radyo İzmir'de canlı olarak yayımlanan Serbest Kürsü Programına katılan Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU geçtiğimiz günlerde gerçekleşen Dünya Gıda Günü Kutlamaları ve Gıda Güvenliği ile ilgili bilgilendirmede bulundu.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

KONYA ŞUBE

16/17 Ocak 2016 tarihlerinde Şubemizin 6.Olağan Genel Kurulu yapılmıştır. Genel Kurul sonucunda oluşan 7.Dönem Yönetim Kurulu görev dağılımı aşağıdaki şekilde olmuştur.



Yönetim Kurulu Asıl Üyeler

Başkan	Mehmet Hulusi ADA
II. Başkan	İbrahim KOÇ
Yazman Üye	Memiş ÖZDEMİR
Sayman Üye	Mehmet ÇAĞLAK
Üye	Nuran ERDEM
Üye	Mahmut Hayali ATALAY
Üye	Mehmet ŞAHİNER

Yönetim Kurulu Yedek Üyeler

Yedek Üye	Fatma GÜL
Yedek Üye	Ramazan ÇELEBİ
Yedek Üye	Zeynep KURTKAYA
Yedek Üye	Mehmet TAŞKIN
Yedek Üye	Kasım KÜÇÜKTOSUN
Yedek Üye	Muhammed Avni BAŞTAN
Yedek Üye	Ayşe ÖNEY



01 Şubat 2016 tarihinde; Selçuk Üniversitesi Rektörlüğüne atanan Prof. Dr.Mustafa ŞAHİN Yönetim Kurulu üyelerimiz tarafından ziyaret edilmiştir.

10 Şubat 2016 tarihinde; Karaman Milletvekili Gıda Tarım Komisyon Başkanı Recep KONUK, Konya Milletvekili Tarım Komisyon Üyesi M.Uğur KALELİ ve Konya Ereğli Milletvekili Halil ETYEMEZ ziyaret edilmiştir.

19 Şubat 2016 tarihinde; Konya Valimiz Sayın Muammer EROL Bey ziyaret edilmiştir.

19 Şubat 2016 tarihinde; Kadınhanı Belediye Başkanı Mehmet Nuri ÖDÜK ve Sarayönü Belediye Başkanı Nafiz SOLAK ziyaret edilmiştir.

22 Şubat 2016 tarihinde saat 18:00'da Konya Ticaret Borsasında gerçekleştirilen Bölgesel Bakanlık Koordinasyon toplantısına Şube Başkanımız Hulusi ADA katılmıştır.

24 Şubat 2016 tarihinde Dedeman Otelde gerçekleştirilen Konya Ekonomi Ödülleri Programına Şube Başkanımız Hulusi ADA katılmıştır.

02 Mart 2016 tarihinde Şube Hizmet Binamızda Genel Üye toplantısı yapılmıştır.

11 Mart 2016 tarihinde Şube Hizmet Binamızda Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği Semineri yapılmıştır.





11/12 Mart 2016 tarihlerinde Dedeman Otel’de Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanımız Faruk ÇELİK’in katıldığı İç Anadolu Bölgesi Bakanlık Koordinasyon ve Sektörel Ortak Akıl Toplantısı’na Şubemizden Başkanımız Hulusi ADA ve Başkan Yardımcımız İbrahim KOÇ katılmıştır.

19/20 Mart 2016 tarihlerinde Ankara’da gerçekleştirilen Genel Merkezimizin 11.Olağan Genel Kuruluna katılım sağlanmıştır.

22 Mart 2016 tarihinde Dünya Su Günü dolayısıyla Kule Site Alışveriş Merkezinde Selçuk Üniversitesi Öğrenci Temsilcilerimiz tarafından Su Broşürlerimiz dağıtılmıştır.

26 Mart 2016 tarihinde Şube Hizmet Binamızda ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi gerçekleştirilmiştir.



31 Mart 2016 tarihinde TMMOB Makine Mühendisleri Odası Konya Şubesinde gerçekleştirilen İKK Toplantısına Şube Başkanımız Hulusi ADA katılmıştır.

31 Mart 2016 tarihinde Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümünde Öğretim Görevlisi olan meslektaşımız, Yönetim Kurulu Üyemiz Nuran ERDEM Şube Başkanımız Hulusi ADA tarafından ziyaret edilmiştir.



02 Nisan 2016 tarihinde Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi öğrencilerine ,Şube Başkanımız Hulusi ADA tarafından Odamızı ve Mesleğimizi tanıtmak amacıyla tanıtım toplantısı gerçekleştirilmiştir.

04 Nisan 2016 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası Konya Şubesi olarak, Necmettin Erbakan Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde mesleğimizi ve Odamızı tanıtmak amacıyla, mesleki tanıtım semineri gerçekleştirilmiştir.

07 Mayıs 2016 tarihinde; Bu yıl 13.sü Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliğimizin ev sahipliğinde yapılan, Geleneksel Gıdamo Mayıs Şenliğimizi Seydişehir Kuşulu Park’ta gerçekleştirdik.

15 Mayıs 2016 tarihinde Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Mezuniyet Törenine Şube Başkanımız Hulusi ADA, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Nuran ERDEM ve Memiş ÖZDEMİR katılım sağlamıştır.

21 Mayıs 2016 tarihinde Dünya Süt Günü dolayısıyla Selçuk Üniversitesi Öğrenci Temsilcilerimiz tarafından Kule Site Alışveriş Merkezinde halkı bilinçlendirmek amacıyla süt broşürlerimiz dağıtılmıştır.

22 Mayıs 2016 tarihinde Denetleme Kurulundan Hacı Ahmet KOÇAK ve Işık Sena ABANOZ’un katılımıyla Şube Denetimimiz yapılmıştır.

26-29 Mayıs 2016 tarihlerinde Ankara’da gerçekleştirilen TMMOB 44.Olağan Genel Kurulu’na Ethem ÖZTOKLU katılmıştır.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

22 Haziran 2016 tarihinde üyelerimizin yoğun katılımıyla İftar Yemeğimizi gerçekleştirdik.

24 Eylül 2016 tarihinde TMMOB 44.Dönem 1.Danışma Kurulu Toplantısına Şube Başkanımız Hulusi ADA katılmıştır.

29 Eylül 2016 tarihinde; Milli Eğitim Bakanımız Sayın İsmet YILMAZ ve Pankobirlik Genel Başkan'ı Recep Konuk'un teşrifleriyle gerçekleştirilen Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi'nin açılış törenine Gıdamo Konya Şube olarak katıldık.

04 Ekim 2016 tarihinde Şube Başkanımız Hulusi ADA'nın katılımıyla Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliği Seçimleri yapılmıştır. Seçimler sonucunda; Başkanlığa Hasibe TEKTEPE, Temsilci Yardımcılığına Emine ŞİRİN, Esra ATEŞ, Özge YAZICI ve Ümran ERSÖZ seçilmiştir.

16 Ekim 2016 tarihinde Dünya Gıda Günü dolayısıyla Selçuk Üniversitesi Öğrenci Temsilcilerimiz ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerimiz ile beraber Kule Site Alışveriş Merkezinde halka Bilinçli Gıda Tüketimi broşürlerimizi dağıttık.



M MERSİN ŞUBE

9-10 Ocak 2016'da TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şubesi 6.Olağan Genel Kurul gerçekleştirildi. Oluşan Yönetim Kuruluy dağılımı aşağıdaki gibidir.



Yönetim Kurulu Asıl Üyeler

Başkan	Yusuf DEĞİRMENCI
İl. Başkan	Engin ASLANHAN
Yazman Üye	Ruhi AKKUZU
Sayman Üye	Gülsem ADIGÜZEL SÜLÜN
Üye	Vedat KAYA
Üye	Emine İDİŞ
Üye	Günseli BOBUŞ ALKAYA

Yönetim Kurulu Yedek Üyeler

Yedek Üye	Azize KAVAK
Yedek Üye	Seçil Zümra ZAMAN
Yedek Üye	Mehmet GÜNER
Yedek Üye	Tufan DAĞHAN
Yedek Üye	Ali Orkun ÇİÇEKÇİOĞLU
Yedek Üye	Seher YILDIRIM
Yedek Üye	Sezin TUTA

ETKİNLİKLERİMİZ

Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şubesi Olarak Mersin Rotaract Klübü ile ortaklaşa düzenlediğimiz 'Bilinçli Gıda Tüketimi' Projesi kapsamında 10 adet ilköğretim okulunda sunum yapılmıştır. Bu kapsamda 22 mart dünya su gününde temiz su ve hijyen konusunu da dahil ederek Karacailıya İlkokulu'nda final programı gerçekleştirilmiştir.



Gıda mühendisleri odası mersin şubesi olarak 'Entegre Zararlı Yönetimi' Eğitimi düzenlenmiştir.



Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanımız Yusuf Değirmenci İKK toplantılarına katılım sağlamıştır.

Dünya Süt Günü Etkinlikleri kapsamında Tarsus Kaymakamı Bekir Atmaca, Tarsus İlçe Milli Eğitim Müdürü Ahmet Sefa Demir GTHB Tarsus İlçe Müdürü Hayri Erdoğan ile birlikte 'Sütün Çiftlikten Sofraya Yolculuğu' konulu programımızı ilköğretim öğrencileri ile Güney Süt Fabrikası'nda gerçekleştirdik.

Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Onur Belgesi Dağıtım Töreni ve Girişimcilik Konferansı'nda şube başkanımız Yusuf Değirmenci sunum yaparak katılım sağlamıştır.

GÖRSEL, İŞİTSEL VE YAZILI BASINDA ŞUBEMİZ

Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanımız Yusuf Değirmenci; TRT Çukurova Radyosunda 'Gıda Zehirlenmeleri' konulu programda canlı yayın konuğu olmuştur.

Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanımız Yusuf Değirmenci'nin "Et Fiyatlarındaki Artış ve Et Ürünlerinde Yapılan Hileler" ile ilgili röportajı Sun TV'de yayınlandı.

Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanımız Yusuf Değirmenci'nin 'Ramazan Ayında Sağlıklı Beslenme' konulu röportajı Sun RTV'de yayınlandı.



Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanımız Yusuf Değirmenci'nin 'Kurban Bayramı Ve Kişi Başına Düşen Kırmızı Et Tüketimi' konulu röportajları SUN TV, GÜNEY TV, KANAL 68 haberlerinde yayınlandı.

Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanımız Yusuf Değirmenci "Dünya Gıda Günü" kapsamında Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde "İç ve Dış Pazarda Kalite ve Gıda Güvenliği İlgili Gereklilikler" konulu sunum yapmıştır.

Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanımız Yusuf Değirmenci'nin dünya gıda günü ile ilgili basın açıklaması milliyet.com.tr de ve bazı televizyon kanallarında yayınlandı.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

BOLU İL TEMSİLCİLİĞİ

HAZİRAN 2016

Bolu İl Temsilciliği Üye Toplantısı ve Eğilim Yoklaması

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası YK Başkanı Yusuf Songül ve YK Üyesi Eren Kaya'nın katılımı ile Bolu ili üye toplantısı ve eğilim yoklaması gerçekleştirildi. Yapılan eğilim yoklaması sonucu yeni dönem il temsilciliği yönetimi şu şekilde belirlendi:

Temsilci: Cem KÖSEMECİ
Tems.Yrd: Hatice USLU, Mehmet TOKMAK, Pınar ÖZDEMİR, Seda FİDAN



İstihdamı Zorunlu Personellerin Bilgilendirilmesi Toplantısına Katıldık

Bolu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından hazır yemek işletmelerine yönelik düzenlenen "İstihdamı Zorunlu Personellerin Bilgilendirilmesi Toplantısı"na davetli olarak katıldık. Toplantıda, odamız üyesi olan istihdamı zorunlu personellere yasal hakları ve İZP belgelerini il temsilciliğimiz aracılığıyla temin edebilecekleri paylaşıldı.

YENİGIDAM Müdürü Ziyareti

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yenilikçi Gıda Teknolojileri Geliştirme, Uygulama ve Araştırma Merkezi (YENİGIDAM) Müdürü ve AİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Sayın Prof.Dr.Gülsün Akdemir Evrendilek'i ziyaret ettik.

AİBÜ Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dekan Yardımcısı Ziyareti

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dekan Yardımcısı ve Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Sayın Doç. Dr.Hande Selen ERGE'yi makamında ziyaret ettik.

AİBÜ Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dekanı Ziyareti

Bolu İl Temsilciliği ve AİBÜ Öğrenci Temsilciliği olarak Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dekanı ve Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Sayın Prof.Dr.Ömer ZORBA'ya makamında ziyaret ettik.



Meslektaşlarımız ile İftar Yemeğinde Bir Araya Geldik

Bolu İl Temsilciliği olarak, AİBÜ Gıda Mühendisliği öğretim üyeleri, Bolu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve özel sektörde çalışan meslektaşlarımız ile iftar yemeğinde bir araya geldik.

TEMMUZ 2016**Bolu Kent Konseyi Genel Kuruluna İlk Kez Katılım Sağladık**

Bolu İl Temsilciliği olarak, Bolu Kent Konseyi Genel Kurulu'na ilk kez katılım sağladık. Kent Konseyi bünyesinde "Gıda ve Sağlık Komisyonu" oluşturulması talebinde bulunduk.

AĞUSTOS 2016**Bolu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Ziyareti**

Bolu İl Temsilciliği olarak Bolu İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürü Sayın İsmail TAŞ ve Müdür Yardımcısı Sayın Fahri TETİK'i makamında ziyaret ettik. Oldukça olumlu gerçekleşen görüşme sonrasında Gıda ve Yem Şube Müdürü Sayın Olgun YAZAR ile Dünya Gıda Günü kapsamında yapılacak ortak etkinlikler konusunda fikir alışverişinde bulunduk.

Mengen Meslek Yüksekokulu Müdürü Ziyareti

AİBÜ Mengen Meslek Yüksekokulu Müdürü, üyemiz ve temsilciliğimizin kurucularından Sayın Yrd.Doç.Dr. Ahmet YAMAN'ı makamında ziyaret ederek yeni görevinde başarılar diledik.

Türkiye 12.Ulusal Gıda Kongresi'ne Katılım Sağladık

Bolu İl Temsilciliği olarak, AİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyeleri ile birlikte Trakya Üniversitesi ev sahipliğinde düzenlenen Türkiye 12.Ulusal Gıda Kongresi'ne katılım sağladık.

"Gıdada Bilgi Kirliliği ve Bilinçli Tüketim Sempozyumu" Gerçekleştirildi

Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği, Bolu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ortaklığıyla Dünya Gıda Günü kapsamında "Gıdada Bilgi Kirliliği ve Bilinçli Tüketim" başlıklı sempozyum gerçekleştirildi.

Sempozyum, İstiklal Marşı ve saygı duruşunun ardından açılış konuşmaları ile başladı. Açılış konuşmalarını Gıda Mühendisleri Odası YK Başkanı Yusuf Songül, AİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Doç. Dr.Seda KARASU YALÇIN ve Bolu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü İsmail TAŞ gerçekleştirdi.



Açılış konuşmaları sonrasında Köroğlu TV ve Gazetesi'nden Sayın Arzu Sarı'nın katkılarıyla Dünya Gıda Günü kapsamında hazırladığımız "Gıdada Bilgi Kirliliği" temalı röportaj çalışması paylaşıldı.

Sempozyumun 1. oturumunda oturum başkanı olarak Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu 2.Başkanı Yaşar Üzümcü; konuşmacı olarak Türkiye Gıda İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) Genel Sekreteri, Gıda Hattı Dergisi İmtiyaz Sahibi ve Yazı İşleri Müdürü İlknur Menlik, Türkiye Bilimsel Tavukçuluk Derneği Başkanı Prof. Dr. Rüyeyde Akbay katıldılar.



Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem



Konuşmacılar toplumdaki gıdada bilgi kirliliğinin kaynağı ve nasıl mücadele edileceği hususunda önemli bilgiler paylaştı.

Sempozyumun 2. oturumunda ise oturum başkanı Bolu İl Temsilcisi Cem Kösemeci; konuşmacı olarak Tüketici Dernekleri Federasyonu Yönetim Kurulu Üyesi, Gıda ve Sağlık Komisyonu Başkanı Sinan Vargı, Gıda Mühendisleri Odası Onur Kurulu üyesi Petek Ataman ve Bolu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürü Vet. Hek. Olgun YAZAR katıldılar. İkinci oturumda ise, gıda denetimlerinin ve gıda mühendisi istihdamından bahsedilerek denetimlerin yetersizliği vurgulandı. Tüketici hakları ve bilinçli tüketim konularında faydalı bilgiler paylaşıldı.

Sempozyum, oturum başkanı Cem KÖSEMECİ'nin teşekkür konuşması ve davetli konuşmacılara plaket takdimiyle sona erdi.



KOCAELİ İL TEMSİLCİLİĞİ

11. Olağan Genel Kurul Katılımı (19-20 Mart 2016)

Kocaeli temsilciliği olarak 19-20 Mart 2016 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilen odamızın 11. Olağan Genel Kuruluna 5 delege olarak katılım sağlanmıştır.



Sürdürülebilir Tarım Çalıştayı (27 Eylül 2016)

Kocaeli Valiliği ve Kocaeli Büyükşehir Belediyesi öncülüğünde düzenlenen "Kocaeli'de Sürdürülebilir Tarım" adlı çalıştaya odamız "Gıda Güvenliği" grubunda görüş bildirmek ve sorunları tartışmak amacıyla davet edilmiştir. İl Temsilcimiz Mehmet Akif ŞEN ve Temsilci Yardımcımız Nurcihan ARDAHANLI'nın katıldığı çalıştayda;

- Pazar yerlerinin denetlenmesindeki sorunlar,
- Kermes gibi açıkta satılan ve kaynağı belli olmayan ürünlerin satıldığı ortamlardaki sorunlar,
- Gıda denetimlerinde yetki karmaşası (Belediye ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Md) ve bunun işletmelere yansımaları,
- Hijyen eğitimlerinin etkinliği,
- Vatandaşların gıda güvenliği konusunda bilinçlendirilmesi,

konularıyla alakalı odamızın görüşleri sunulmuş olup talep edildiği takdirde üreticilere ve vatandaşa "Gıda Güvenliği" temalı eğitimlerin verilmesi Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak katılımcılara bildirilmiştir.

Dünya Gıda Günü Etkinliği (17 Ekim 2016)

İl Temsilcimiz Mehmet Akif ŞEN tarafından Eşrefbey İlkokulu'nda eğitim gören öğrencilere 16 Ekim Dünya Gıda dolayısıyla "Yeterli ve Dengeli Beslenme" konulu sunum gerçekleştirilmiştir. Sunuma katılan öğrenci ve öğretmenlerle karşılıklı soru cevap şeklinde geçen program genel anlamda beğeni almıştır.



GÖRSEL, İŞİTSEL VE YAZILI BASINDA İL TEMSİLCİLİĞİMİZ

Orkideler Yok Olma Tehlikesi Altında

Yaz aylarında yoğun olarak tüketilen dondurmalara lezzetini veren salep üretimi için doğadan kaçak toplanan orkidelerin nesli tükenme tehlikesi yaşıyor.

Türkiye’de 170 türü olan orkide bitkisi, dondurma üretiminde ham madde olarak kullanılan salep yapımı için doğadan kaçak olarak toplanması nedeniyle yok olma tehdidi altında. Orkidelerin Salep yapımı için doğadan bilinçsiz bir şekilde kaçak olarak toplanmasının yasak olduğu ve toplayanlara 41 bin TL ceza kesildiğini söyleyen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli İl Temsilcisi Mehmet Akif Şen, “Orkidelerimiz, vatandaşların bilinçsiz toplamasıyla şuanda ülkemizde yok olmak üzeredir” dedi.



<http://www.milliyet.com.tr/orkideler-yok-olma-tehlikesi-altinda-kocaeli-yerelhaber-1421159/>

(Haber Özel) Uzmanlar İftardan Sonra Şerbetli Tatlı Yerine Dondurma Önerdi

Yaz aylarına denk gelen Ramzan ayında iftar sonrası vatandaşların hazmedilmesi zor şerbetli tatlıları tercih etmesinin yanlış olduğunu söyleyen uzmanlar, bunun yerine dondurma tüketilmesinin daha sağlıklı olduğunu belirttiler. Giderek artan hava sıcaklıklarında oruç tutan vatandaşlara iftar sonrası tatlı tüketimi konusunda önerilerde bulunan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli İl Temsilcisi Mehmet Akif Şen, “Hava sıcaklıklarını da dikkate alarak vatandaşlarımıza hem besleyici hem ferahlatıcı hem de daha sağlıklı olan süt ürünlerinden yapılan dondurmaya yemelerini tavsiye ediyoruz” dedi.

<http://www.milliyet.com.tr/haber-ozel-uzmanlar-iftardan-sonra-serbetli-kocaeli-yerelhaber-1427285/>

Uzmanlar vatandaşlara haftada en az 2 defa balık tüketmelerini öneriyor

1 Eylül itibarıyla balık sezonunun açılması ile birlikte Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilcisi Dr. Mehmet Akif Şen, vatandaşlara haftada en az iki defa balık yemelerini tavsiye etti.

1 Eylül itibarıyla av yasağının kalkmasının ardından Gebze’de bulunan balıkçılarda hareketlilik başladı. Tezgahların adeta balıklarla süslendiği balıkçılarda, vatandaşlar balık hasretini giderdi. Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilcisi Dr. Mehmet Akif Şen balığın faydaları ve vatandaşların balık alırken nelere dikkat etmeleri gerektiğini anlattı.

<http://www.iha.com.tr/kocaeli-haberleri/uzmanlar-vatandaslara-haftada-en-az-2-defa-balik-tuketmelerini-oneriyor-kocaeli-1489177/>



10.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ'Nİ 9-11 KASIM 2017 TARİHLERİNDE ANTALYA'DA GERÇEKLEŞTİRECEĞİZ...



Odamız tarafından iki yılda bir düzenlenmekte olan Gıda Mühendisliği Kongrelerinin onuncusu 9-11 Kasım 2017 tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirilecektir.

Kongre süresince, alanında uzman bilim insanları, ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri ve sektör temsilcilerinin bir araya gelerek çalışmalarını ve görüşlerini paylaşacakları sözlü bildiri sunumlarını içeren oturumların, bilimsel poster sergisinin yanı sıra güncel konuların tartışılacağı paneller de düzenlenecektir.

Gıda ile ilgili gelişmeleri, sorunları değerlendirmek ve çözüm önerileri oluşturmak üzere, sektörün tüm paydaşlarıyla Kongremizde bir araya gelmeyi ümit ediyoruz.

Kongremiz, sizlerin katılımı ve paylaşımı ile zenginleşecektir.

10.Gıda Mühendisliği Kongresi web sitesine <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/> adresini kullanarak ulaşmanız mümkündür.

10.Gıda
Mühendisliği
Kongresi

9-11 Kasım 2017
Side La Grande Resort Hotel & SPA
Side - ANTALYA

www.gidamuhendisligikongresi.org

 TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

KONGRE İLETİŞİM
Adres : Meşrutiyet Cad. No:22/13 Kızılay/ANKARA
Telefon : 0 (312) 418 28 26, 0 (312) 418 28 46
Faks : 0 (312) 418 28 43
E-Posta : kongre@gidamuhendisligikongresi.org
Web : www.gidamuhendisligikongresi.org

“KÜRESEL İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ VE GIDA GÜVENCESİ” BAŞLIKLİ DÜNYA GIDA GÜNÜ SEMPOZYUMU’NU GERÇEKLEŞTİRDİK

Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odalarıyla ortaklaşa olarak, “Küresel İklim Değişikliği ve Gıda Güvenesi” başlıklı Dünya Gıda Günü Sempozyumumuzu yakın zamanda kaybettiğimiz Prof. Dr. Gürol Ergin anısına 15 Ekim 2016 tarihinde Ankara’da gerçekleştirdik.

Sempozyumun açılışında üç Oda’yı temsilen Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Ali Uğurlu, TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Emin Koramaz, BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Türkiye Temsilcisi Yuriko Shoji ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Dr. Durali Koçak birer konuşma yaptılar.



İktisatçı-Yazar Mustafa Sönmez’in, “Türkiye’de 2000’li Yıllar Sonrası Yoksulluk ve Yoksulluk Yönetimi” ve İnşaat Yüksek Mühendisi Dursun Yıldız’ın “Gıda Jeopolitiği ve Türkiye” başlıklı sunumlarının ardından Yönetim Kurulu Başkanımız Yusuf Songül’ün yönettiği “Yoksullaşan Türkiye’de Gıda Hakkı” başlıklı oturumda, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mehmet Ertuğrul “Yükselen Hayvansal Ürün Fiyatları-Kırmızı Et”, Ankara Üniversitesi Önceki Rektörü Prof. Dr. Cemal Taluğ “Gıda ve Tarım Sisteminde Etik Sorun Alanları” Başkent Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ahmet Şahinöz “Dünya Tarımında Değişen Paradigmalar ve Gıda Güvenesi” ve Odamızın Yönetim Kurulu Üyesi Kemal Zeki Taydaş “Gıda Hakkı” başlıklı sunumlarıyla konuşmacı olarak yer aldı.



Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Özden Güngör’ün yönettiği “İklim Değişikliğinin Gıda ve Tarıma Etkileri” başlıklı ikinci oturumda ise Meteoroloji Mühendisleri Odası Eski Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Küçük “Gıda Güvenesinde, Değişen İklimin Ardındaki Gerçekler”, Boğaziçi Üniversitesi İklim Değişikliği ve Politikaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi Prof.Dr.Murat Türkeş “İklim Değişikliğinin Gıda ve Tarıma Etkileri”, FAO Türkiye Temsilci Yardımcısı Dr. Ayşegül Akın “İklim değişikliği: FAO’nun bakış açısı” ve Sabancı Üniversitesi İstanbul Politikalar Merkezi’nden Dr. Ethemcan Turhan “Emekle Ekmek Arasında: Küresel İklim Adaleti ve Mevsimlik Tarım İşçiliği” başlıklı birer sunum yaptılar.

Gün boyunca; iklim değişikliğinin tarım ve gıdaya etkilerinin, gıda etiğinin, gıda hakkının, açlığın ve yoksulluğun konuşulduğu, sivil toplum örgütlerinin temsilcilerinin, akademisyenlerin, meslektaşlarımızın, üyelerimizin ve öğrencilerimiz katıldığı Sempozyumun sonuç bölümünde; Ziraat Mühendisleri Odası Eski Yönetim Kurulu Başkanı Doç. Dr. Gökhan Günaydın “Türk Tarım Sektörü ve Gıda Güvenesi” başlığı altında genel bir değerlendirmede bulundu.

Sempozyum sırasında yapılan sunumlara www.gidamo.org.tr adresinde yer alan Dünya Gıda Günü Sempozyumu haberindeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.



Basın Açıklaması

DÜNYA GIDA GÜNÜ BASIN AÇIKLAMASI DEĞİŞİKLİĞİNDEN EN ÇOK ETKİLENENLER, EN AZ SEBEP OLANLARDIR...

13 Ekim 2016

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 1979 yılında almış olduğu bir kararla, 16 Ekimi Dünya Gıda Günü olarak ilan etmiştir, sonraki yıllarda değişik temalarla kutlanmaya devam edilmiştir. Yapılan etkinliklerde, açlığın önüne geçilmesi, yeterli ve güvenilir gıdaya erişimin herkes için sağlanması konularına dikkat çekilmesi amaçlanmaktadır.

FAO, bu yıl Dünya Gıda Günü temasını “iklim değişiyor. O halde gıda ve tarım da değişmeli” olarak belirlemiştir. Bu tema çerçevesinde düzenlenecek olan etkinlikler ile iklim değişikliğinin tarımsal üretime etkisi ile yaşanan ve önümüzdeki yıllarda ortaya çıkacağı öngörülen gıda yetersizliğine dikkat çekilmesi amaçlanmaktadır.

Bizler, her yıl bu tarihte, açlığı, açlıkla mücadeleyi, yetersiz beslenmeyi, kaynakların adaletsiz paylaşımını ve muhtemel çözüm yollarını gündeme taşıyoruz. Biliyoruz ki; dünyanın geri bırakılmış coğrafyalarında açlık kronikleşmiş bir sorunsu; açlıktan insanlar ölmeye devam ediyorsa; bu, yeryüzünün ve bütün insanlığın en önemli sorunudur.

Bugün dünyamız 7,5 milyar insana ev sahipliği yapıyor. Orman tahribatı küresel sera gazı emisyonlarının %10-11'ine sebep oluyor, tarım arazilerinin %33'ü orta ve üst düzeyde toprak bozulumuna uğramış durumda, hava olaylarının neden olduğu kuraklık dünyayı olumsuz etkiliyor, yağışların azalması ve su kaynaklarının yanlış yönetimi nedeniyle temiz su sıkıntısı baş gösteriyor. Sonuç olarak sağlık sorunları ve göç giderek artıyor. İklim değişikliği ve küresel krizlerin önümüzdeki dönemde kırsal kesimi daha da yoksullaştırmaktan kaygı duyuyoruz.

Sürekli vurguladığımız gibi, gıda insan hayatı için vazgeçilmez bir ihtiyaç, gıdaya ulaşım ise bir insanlık hakkıdır. Yaşadığımız çağda küresel bir silaha dönüşen su, gıda ve enerji bizim gibi ülkeler üzerinde en önemli hegemonya aracı haline gelmiştir. Hızlı büyüyen ekonomilerde talep tırmandığı, dünyada nüfus arttığı, tarım alanları üzerinde baskı sürdüğü, iklim değişikliği etkileri devam ettiği ve tabii en önemlisi, bu siyasi ve ekonomik yaklaşım böyle gittiği sürece, dünya gıda fiyatları da artmaya devam edecektir.

İklim değişikliği ve kuraklık sonucunda kırsal kesimde yaşayan ve tarımla uğraşan insanlar; yoksulluk ve açlık riski altında olmakla beraber kaynaklara da sınırlı bir erişim içerisindedirler. Sonuç olarak kırsalda yaşayan insanların şehirlere hızlı ve kontrolsüz göçü, çarpık kentleşme, kent kültüründe bozulmalara ve yoksullaşma artışına neden olmaktadır. Ülkemizde üretimdeki artış hızı, nüfus artış hızının altında kalmıştır. Ülkemizdeki hayvan varlığının azaldığını dolayısıyla et üretiminin düştüğünü de göz önüne alırsak, açlık ve ithalata bağımlılığı bizim ülkemizin de en büyük sorunları arasında sayabiliriz. Tarım ve hayvancılık toplumun gıda güvencesidir. Geleceğimiz üzerinde söz sahibi olmak için kendi kendimizi yönetebilme yeterliliğimiz olmalıdır.

Tüketicinin gıdaya erişimi giderek zorlaşırken, sektördeki özelleştirme girişimleri, taşeronlaşma, gıda güvenilirliğini tehdit eden uygulamalar ve ilgili meslek örgütleri, kurum ve kuruluşların görüşü alınmadan yapılan hukuki düzenlemeler, yaşanan sıkıntıları daha da artırmaktadır. Aslında, dünyada yaşanan açlık ve yetersiz beslenmenin nedeni üretim yetersizliği değil, üretim ve tüketimin adaletli bir şekilde sağlanamamasıdır. İnsan Hakları Evrensel Beyannamesinde de belirtildiği gibi, insanların temel gereksinimi olan gıdanın eşit ve adil dağıtılmadığı bir dünya güvenli değildir.

Bizler, gıda egemenliğinin; ülkelerin tarım, hayvancılık, depolama gibi gıda kaynaklarını belirleme ve yönetme hakkı olduğuna inanarak, kalıcı çözümün yardımlarla ya da hibelerle sağlanamayacağını, kırsal kesimde teşvik ve sosyal korumaya yönelik politikaların en üst seviyelere çıkarılması gerektiğini, tarım politikalarının

temel hedefinin; ülke nüfusunu nitelik ve nicelik olarak besleyecek bir tarımsal üretim düzeyinin sağlanması gerektiğini, doğru ve yeterli beslenmede gıda çeşitliliğinin önemli olduğunu ve bunu ancak yerli tarım, yerli üretimle sağlayabileceğimizi, halkımızın herkes gibi sağlıklı, kültürel açıdan uygun ve sürdürülebilir gıdaya ulaşma hakkı olduğunu savunuyoruz.

Bizler TMMOB'ne bağlı Gıda Mühendisleri, Kimya Mühendisleri ve Ziraat Mühendisleri Odaları olarak, gıdanın ve dünyanın doğal kaynaklarının hegemonya aracı olarak kullanıldığı bir yaşamın sürdürülebilir olmadığını söylüyoruz. Akın ÖZDEMİR'in "Türkiye; insanı aç, hayvanı aç, toprağı aç olan bir ülke olmaktan kurtarılmalıdır" sözü amacımızı net bir şekilde özetlemektedir.

Açlığın ve yetersiz beslenmenin gündemde olmadığı, güvenli gıdalar tüketebildiğimiz bir dünya ve Türkiye için; başta politika oluşturucular ve yöneticiler olmak üzere, hep birlikte çaba sarf etmek bir görev olarak görülmelidir.

Yusuf SONGÜL
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Dr. Ali UĞURLU
Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Özden GÜNGÖR
Ziraat Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı



22 MART DÜNYA SU GÜNÜ'NDE ALANLARDAYDIK...

Dünyada giderek büyüyen temiz su sorununa dikkat çekmek, içilebilir su kaynaklarının korunması ve çoğaltılması konusunda somut adımlar atılmasının sağlanmasında teşvik olmak amacıyla, 22 Mart Dünya Su Günü Kutlamaları çerçevesinde, birimlerimizle birlikte yurdun çeşitli yerlerinde bir dizi faaliyet gerçekleştirdik. Bu kapsamda, gelecekteki meslektaşlarımız olan sevgili öğrenci arkadaşlarımızın organizasyonunu yürüttüğü etkinliklerde birçok şehirde olduğu gibi Ankara'da da stantlar açılarak, halkımızla "su" konusunda sohbetler edildi, broşürlerimiz dağıtılarak soruları yanıtlandı. ■



22 MART DÜNYA SU GÜNÜ BASIN AÇIKLAMASI DAHA YAŞANABİLİR TEMİZ BİR DÜNYA İÇİN TERTEMİZ BİR SU

22 Mart 2016

Su bir içecek olmanın yanı sıra gıda güvenliğinin ve gıda güvencesinin sağlanmasında olmazsa olmaz unsurlardan biridir. Su güvencesi olmadığında gıda güvencesinden, su güvenliği olmadığında ise gıda güvenliğinden söz etmek mümkün değildir. Güvenli su, içerisinde hastalık yapan mikroorganizmalar ve toksik kimyasal maddeleri içermeyen ve gerekli mineralleri de dengeli biçimde bulunduran sudur. Vücuttaki su oranının yeterli düzeyde tutulması yaşamsal önem taşıdığından vücuttan kaybolan miktarlarda su alınması zorunludur. Temiz ve erişilebilir suya ulaşma bir insanlık hakkıdır.

Su ile ilgili sorunlar her geçen gün artmakta ve boyutları da paralel olarak büyümektedir. Dünya’da ve ülkemizde özellikle içilebilir su kaynakları hızla kirletilmekte, ticarileştirilmekte ve tüketilmektedir. Bu duruma düzensiz kentleşme, nüfus artışı ve kontrolsüz sanayileşme neden olduğu gibi atıkların uygun şekilde arıtılmadan doğrudan çevreye verilerek temiz sulara karışması da neden olmaktadır.

HES’ler ile sular özelleştirilmekte, tek bir dere üzerinde birçok HES yapılmakta, orada yaşayan diğer canlıların sudan yararlanma koşulları kısıtlanmakta, suyun öz niteliği değişmekte, içerisinde yararlı organizmalar bulunan, tarıma, hayvancılığa veya içme amacıyla kullanıma uygun olan “su varlıkları” giderek yok olmaktadır.

Güvenli Suya Ulaşımında Tüketicilere Düşenler;

- Pet şişelerdeki ve damacanalardaki sular güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.
- Evlerde ve işyerlerinde kullanılan sebiller ve damacanalarda kullanılan pompalar etkin bir şekilde düzenli olarak temizlenmelidir.
- Damacana suları yetkili bayilerden alınmalı, satın alınan damacananın kapağı, emniyet bandı, etiketi, üretim/son kullanma tarihi ve parti seri numarasının bulunup bulunmadığı kontrol edilmelidir.
- Suyu alan güvensizlik nedeniyle su arıtma cihazlarına yönelik çok artmıştır. Ancak evsel su arıtma cihazlarının pazarlanması sırasında tüketiciye bilgi aktarımı konusunda zaman zaman yanlış yönlendirilmeler olabilmektedir. Bakım, temizlik, filtre değiştirme gibi konuların bu cihazlarda çok önemli olduğu unutulmamalıdır.
- Analizi yapılmamış, kontrolsüz çeşme ve su kaynakları, güvenli olmayan kuyu suları; içme suyu, mutfakta kullanma suyu ve tarımsal üretimde sulama suyu olarak kullanılmamalıdır.

Her alanda olduğu gibi güvenli suya ulaşmak için de tüketicilerin bilinçli ve aktif olması, bir yandan kişisel kullanımlarında tüm önlemleri alarak su tasarrufu sağlarken, diğer yandan denetim konusunda da yetkili kurumlar üzerinde baskı oluşturmaları ve karşılaştıkları olumsuzluklarla ilgili şikâyet ve önerilerini Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Müdürlüklerine iletmesi büyük önem taşımaktadır.

Yukarıda ifade edilenlerden yola çıkılarak; su güvencesi ve su güvenliği konusunda sorumluluğu olan kamu kurum ve kuruluşlarından yerel yönetimler ile Sağlık Bakanlığının üzerine büyük sorumluluklar düşmektedir. İçme ve kullanma su havzalarının kontrolsüz bir şekilde imar alanlarına dönüştürülmesiyle çevresel atık yönünden kirlenmesine sebep olmaktadır. Bu çevresel kirliliği yok edecek olan da kamunun kanunla yetkilendirilmiş kuruluşlarıdır.

Kentleşme anlayışı bu mantıkla devam ettiği sürece önümüzdeki nesillere içilebilecek nitelikte kaliteli ve sağlıklı su sağlanması konusunda büyük sıkıntılar yaşanacaktır. Yaşadığımız bu dünyanın gelecek kuşakların emaneti olduğunu düşünenecek olursak, herkesin üzerine çok büyük sorumluluklar düştüğünü unutmamak gerekir.

İnsanın en yaşamsal gereksinimlerinden olan temiz ve sağlıklı suya ulaşmak temel insanlık hakkıdır. Kamu yöneticileri, halkın temiz ve sağlıklı suya ulaşmasını sağlamalıdır. Her bireyin temel ihtiyaçlarını karşılayacak kadar suyun ücretsiz olarak sunulması gerekir. Hava gibi yaşamsal olan sudan kâr elde edilmesi anlaşılabilir ve adil değildir. Yeni-serbest piyasa eğiliminin bir aktörü olan özelleştirmeye suyun ticarileştirilmesi alet edilemez.

DAHA YAŞANABİLİR TEMİZ BİR DÜNYA İÇİN
TERTEMİZ BİR SU dileğiyle basın ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**



Haber

21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ'NDE ALANLARDAYDIK...

Her yıl olduğu gibi bu yıl da Dünya Süt Günü kutlamaları kapsamında birimlerimizle birlikte yurdun çeşitli yerlerinde bir dizi faaliyet gerçekleştirdik.

Etkinlikler kapsamında, gelecekteki meslektaşlarımız olan sevgili öğrenci arkadaşlarımızın organizasyonunu yürüttüğü etkinliklerde birçok şehirde olduğu gibi Ankara'da da stantlar açılarak, her yaştan tüketicilerle süt konusunda sohbetler edildi, broşürlerimiz dağıtılarak soruları yanıtlandı. Bilgi kirliliğinin hâkim olduğu bu alanda, tüketicilere doğru bilgiler ulaştırılmaya çalışıldı. Süt tüketiminin artırılması ve sokak sütü tüketilmemesi yönünde farkındalık yaratılmaya çalışıldı.

Odamızın "Üretimden Tüketime Süt ve Sağlık- Sorular ve Yanıtlar" ve "Süt" başlıklı broşürlerine www.gidamo.org.tr adresinden yayınlar bölümünden ulaşabilirsiniz.

Odamızın Dünya Süt Günü dolayısıyla yaptığı basın açıklaması aşağıda yer almaktadır.



DÜNYA SÜT GÜNÜ BASIN AÇIKLAMASI

21 Mayıs 2016

1956 yılında, sütün önemine dikkat çekmek amacıyla Uluslararası Sütçülük Federasyonu'nun (IDF) aldığı kararla 21 Mayıs "Dünya Süt Günü" olarak kutlanmaya başlamıştır. Ülkemizde ise Dünya Süt Günü, Bakanlığın aldığı kararla 1991 yılından bu yana kutlanmaktadır.

Kalsiyumun ana kaynağı olan süt, içerdiği protein, vitamin ve minerallerle fiziksel ve zihinsel gelişimde büyük rol oynamaktadır. Sütü tüketmenin yaşı yoktur. Her yaş grubundan insan için gerekli bir besin kaynağı olan süt, özellikle çocukluk, hamilelik, emzicilik ve yaşlılık dönemlerinde yeterli miktarlarda tüketilmelidir. Büyüme çağındaki çocuk ve gençlerin günde en az iki bardak süt tüketmesi gerekmektedir.

Okullarda Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı işbirliğiyle uygulanan "Okul Sütü" projesine devam edilmeli, güvenli bir biçimde uygulanması sağlanmalıdır.

Dünya geneline bakıldığında her ülke için farklı miktarlarda süt ve süt ürünleri tüketimi söz konusudur. Ülkemizde ise süt içme alışkanlığının çok az olduğu görülmektedir. Yıllık kişi başına düşen 24 litre süt tüketimi miktarı ile ülkemiz, AB ülkeleri ve ABD'nin çok gerisinde yer almaktadır. Daha sağlıklı bir toplum için, ülkemizde kişi başına düşen sağlıklı süt tüketiminin artması gerekmektedir.

Ülkemizde sütün daha fazla tüketilmesi için çiğ süt fiyatları ile perakende süt fiyatları arasındaki fiyat farkının düşürülmesine yönelik politikalar oluşturulmalıdır. Bunun için; Süt üreticilerinin bir araya gelmesini sağlayacak teşvikler oluşturulmalı, kooperatifler desteklenmeli, yerel yönetimler süt ile ilgili süreçlere dahil olmalı, sütün tüketiciye ulaştırılmasında etkili ve sonuca odaklı organizasyonlar planlanmalıdır.

Ülkemizde süt tüketimi ile ilgili en büyük sorunlardan biri bilgi kirliliğidir. Uzman olmadıkları halde halkı yanlış yönde etkileyen kişiler, yanlış bilgi vererek kamuoyunu yanlış yönlendirmekte, tüketicilerin aklını karıştırabilmektedirler. Tüketiciler süt ve süt ürünleri konusundaki bilgi kirliliğine itibar etmemelidir.

Sokakta satılan sütler kayıtdışı olup satın alınmamalıdır. Ambalajsız olarak satılan bu sütlerle, dayanma süresinin uzatılması amacıyla kimyasal maddeler katılabilmekte, yağı alınarak su ilave edilebilmekte veya değişik hileli işlemler uygulanabilmektedir. Bu sütler tüketiciye ulaşana kadar soğuk zincir sağlanmadığından mikroorganizma yükü artabilir. Sokaktan alınan çiğ süt evlerde kaynatıldığı için sütte vitamin kaybı, renk ve lezzet değişiklikleri olabileceği unutulmamalıdır.

Tüketiciler her zaman orijinal ambalajlı pastörize veya uzun ömürlü (UHT) sütleri tüketmeye özen göstermelidir.

Süt ve süt ürünlerindeki denetimler artırılmalı, sokak sütü ve kayıt dışı üretime izin verilmemelidir.

Süt Gününüzü kutluyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu



Palm Yağı Tartışması

Prof. Dr. Muammer KAYAHAN
Emekli Öğretim Üyesi

Nedense kulağımıza bir şeyler fısıldandığında yapımız gereği hemen inanıyoruz. Örneğin uzunca bir süredir Ülkemiz zeytinciliğini canlandırmak için tüm zeytin üreticileri projeler geliştirip büyük bir gayretle çalışırken, eski başbakanlardan Sayın Davutoğlu ak strateji adına zeytin ağacını Truva Atı olarak kötülerken, palm ağacını İslami ağaç olarak niteleyebilmiştir. Oysa Nuh Tufanının sonlarına doğru gemiden keşif için gönderilen güvercinlerin gagalarında zeytin dalı ile dönmelerinden bu yana, zeytin insanlar tarafından bir zenginlik ve sağlık kaynağı olarak kabul edilmiştir. Sayın Davutoğlu'nun Zeytin hakkında bilgi eksikliğini sergileyen böylesi bir görüş, kısa bir süre önce Palm yağı hakkında da gündeme getirilmiş ve karşıt görüş sahipleri arasında, net bir sonuca varılamayan tartışmalar yaşanmıştır.

Günümüzde yıllık 30.4 milyon tona ulaşmış olan dünya palm yağı üretiminin, yıllık 120 milyon ton olan dünya yağ ihtiyacının dörtte birini karşıladığı düşünülürse, yağ piyasalarını böylesi dalgalandırıcı haberlerin yazılmasında daha özenli davranılması gerekir. Kaldı ki uzmanlarca belirtildiğine göre, 1997 – 2001 yılları arasında Palm yağı üretiminin yüzde 31, tüketiminin yüzde 34 ve ticaretinin de yüzde 43 oranında artacağı saptanmış ve bu artış hızına bağlı olarak, 2020 yılında palm yağı ihtiyacının 40 milyon tonu aşacağı tahmin edilmiştir. Bu durumun başlıca nedenleri fiyatının diğer yağlara kıyasla ucuz olması ve tüketiciler arasında hidrojenasyon sırasında oluşan trans yağ asitleri ile ilgili endişelerin giderek artmasıdır. Dünya palm yağı üretiminin gelecek yılın sonunda 32 milyon ton olacağı ve bu üretimin toplam yüzde 86'sının Malezya ve Endonezya tarafından karşılayacağı, ülke bazındaki paylarının ise, Malezya için yüzde 46 ve Endonezya için yüzde 40 oranında olacağı öngörülmektedir.

Palm Yağının Sanayide Kullanımı

Az miktarda boya, lak ve sabun sanayinde kullanılmakla birlikte, Palm yağının esas kullanıldığı sanayi kesimi yemeklik yağ sanayi olup, bilhassa margarin ve modifiye edilmiş yemeklik yağların üretilmesinde yararlanılmaktadır. Bunun nedenine gelince, margarinlere yumuşak bir kıvam ve ekmeğe sürüldüğünde pürüzsüz bir yapı kazandırması, ya da üründeki pürüzleri düzelten adeta bir ütü görevi görmesidir. Çünkü özellikle hidrojene edilerek sertleştirilmiş olan yağlar, adeta küçük inci danelerinden oluşmuş gibi pütürlü bir yapı gösterdiğinden, margarin adı da, aslında inci anlamındaki margarita kelimesinden

kaynaklanmıştır. Böylesi bir sert yağ kitlesine palmitik asit içeren yağ karıştırılıp homojen bir şekilde paçal edilerek yoğurulduğunda, ekmek üzerine kolaylıkla sürülebilen ve pürüzsüz bir yüzey oluşturan, yumuşak kıvamlı bir katı yağ üretmek mümkün olmaktadır.

Bir yağlık hurma çeşidi olarak palm meyvesi ile çekirdeğinden elde edilen palm yağları, kimyasal yapı ve kimi diğer özellikler bakımından birbirlerinden çok farklı olduğundan, palm yağları aslında palmyağı ve palm çekirdeği yağı şeklinde olmak üzere iki farklı isim altında ticarete sunulmaktadır. Bunun yanında diğer önemli bir nokta, meyve etinden elde edilen yağın, ticarete doğal hali ile pek fazla piyasası bulunmamaktadır. Bu nedenle genellikle meyve yağının değişik soğukluk derecelerinde bekletilerek elde edilen ve yağ piyasalarında özel ticari adları olan değişik fazları ticarete sunulmaktadır.

Bu arada yemeklik margarinler hakkındaki mevzuatta yapılan son düzenlemelerde, içerebilecekleri trans yağ asitleri için sınırlama getirilmiş olması, bu tip margarinlerin üretilmesinde palm yağının ya da değişik fazlarının kullanılmasını daha bir zorunlu kılmıştır. Ayrıca söz konusu yağın A vitamini provitamini ve renk maddesi olan β -Karoten yönünden zenginleştirilmiş tiplerinden, margarinlerin renklendirilmesinde ve A vitamini içeriğinin artırılmasında yararlanılmaktadır. Ayrıca palm yağının aynı zamanda kuvvetli bir antioksidan olan E vitamini, yani tokoferoller yönünden zengin olması nedeniyle, üretilen yağların E Vitaminlerince zenginleştirilmesi yanında, oksidatif stabilitelerinin artırılmasında da yararlanılmaktadır.

Doğal trigliserit yapısında ve iyot sayısı 51 – 53 arasında olan bir palm yağı, 21°- 25 °C aralığında bir sıcaklıkta kristalize edildiğinde, % 20 – 24 oranında Stearin I denilen bir katı faz elde edilmektedir. Elde edilen Stearin I fazının yapısındaki gliseritlerin büyük bir çoğunluğu doymuş trigliseritlerdir. Buna karşın aynı fraksiyonlama sürecinde % 76 – 80 oranında elde edilen sıvı faza ise, Olein I adı verilmekte ve 10 °C lik sıcaklıkta bulanma göstermektedir. İlk fraksiyonlama sonucu elde edilen Stearin I in tekrar fraksiyone edilmesi sonucunda ise, Sert ya da Süper Stearin denilen ikinci bir katı faz elde edilmektedir.

Buna karşın daha önce elde edilen Olein I fazı, tekrar kristalize edilerek fraksiyonlandığında, Stearin II adı verilen bir katı faz daha elde edilmektedir. Yapısında çoğunlukla bir adet doymamış yağ asidi içeren

gliseritlerden oluşan bu faz, Yumuşak ve Orta Sert şeklinde tekrar iki faza daha ayrılabilir. Bu kristalizasyon sürecinde ayrıca Olein II adı altında bir sıvı faz elde edilmekte ve bu faz 3°C lik bir sıcaklık derecesinde bulanma gösterirken, berrak kaldığı sıcaklık aralığı ise, 18° – 20 °C olarak belirlenmiştir. Ayrıca bu sıvı fazı da istendiğinde, Süper Oleinle, Tam Olein halinde yine iki ayrı faza fraksiyonlamak mümkün olmaktadır. Bunun dışında kristalize etme işlemlerinin interesterifiye edilmiş palm yağına uygulanması halinde, doğal gliserit yapısında asit köklerinin yer değiştirmesi sonucu ortaya çıkan yapısal farklılaşma davranışları da değiştiğinden, elde edilen fazların sayısını 15'e kadar artırmak mümkün olmaktadır.

Palm Yağı Hakkında İddialar

Palm yağı hakkında ileri sürülen ilk iddiada, önce içerdiği palmitik asidin kansere neden olduğu ileri sürülmüşse de, bu asılsız sav palm yağına olan talebi pek etkilememiştir. Bu nedenle daha sonra özellikle koku giderme işlemi sırasında kansere neden olan kimi maddelerin oluştuğu iddia edilmiştir. Aslında açıklanacağı üzere her iki görüş de, yağ kimyası ve teknolojisi hakkında yeterli bilgiye sahip olmayan kaynaklar tarafından sorumsuzca ileri sürülmüş ve bilimselliğin en temel ilkesi olan neden sonuç ilişkisine hiç özen gösterilmemiştir. Oysa bir ürünün bütün dünyadaki üretim, tüketim ve ticaretini etkileyecek bir savı ileri sürmeden önce, bu savın nereden kaynaklandığının çok iyi araştırılıp saptanması gerekir. O nedenle palm yağı hakkında ileri sürülen bu iddiaları bilimsel bir temele dayandırılmak üzere, günümüzde geçerli olan yağ kimyası ve teknolojisi konularındaki kimi temel bilgilerin süzgecinden geçirilerek, ayrıntılı olarak irdelenmesi gerekmektedir.

Başta ABD'de olmak üzere, kimi ülkeler yanında Türkiye'de de margarin ve margarin içeren ürünlerin etiketlerinde trans yağ asidi seviyelerini belirtme zorunluluğunun getirilmesi, palm yağı talebini daha da artırmıştır. Palm yağı ve türevlerinin en yoğun kullanıldığı alanların başında margarinler ve tüketici talebine göre modifiye edilmiş değişik yumuşak ya da katı yağ tipleri gelmektedir. Çünkü palm yağı doğal haliyle trans asit içermediği gibi, bir doymamışlık ölçütü olan iyot sayısının düşük olması da, bileşiminde yer aldığı yağın yumuşak ya da katı kıvamda olmasını ve oksidatif stabilitesinin artmasını sağlamaktadır.



Palm Yağı Tartışması

Kimyasal açıdan kaynağı ne olursa olsun, bütün yemeklik yağlar, (bitkisel, hayvansal ve deniz ürünleri) üç değerlikli bir alkol olan gliserinin değişik zincir yapı ve uzunluğundaki yağ asitleri ile verdiği esterlerin fiziksel bir karışımıdır. Gliserinin esteri olduğu için de, kısaca gliserit ya da trigliserit olarak adlandırılmaktadır. Bu tanımlamaya göre bütün yemeklik yağları oluşturan ester karışımlarında gliserin kökü yer aldığına göre, değişik kaynaklı yemeklik yağların birbirlerine kıyasla gösterdikleri fiziksel ve kimyasal farklılıklar, doğrudan gliseritlerin yapılarına giren yağ asilerine bağlı olarak ortaya çıkmaktadır. Buna karşın bütün yemeklik yağların vücuda sağladıkları kalori miktarı, 9.3- 9.1 cal / g olmak kaydı ile aynıdır.

Doğal palm yağının yapısı yağ asitleri yönünden incelendiğinde, yapıdaki baskın yağ asitlerinin, 16 adet karbon atomu içeren palmitik asit ve 18 adet karbon atomu içeren, fakat bir adet doymamış bağa sahip oleik asit olduğu görülür. Ancak sağlığa zararlı olarak nitelenen palmitik asit, palm yağında yüksek oranda belirlenmiş ve düşük oranlarda olmak üzere pek çok bitkisel yağın bileşiminde yer almıştır. Ayrıca doymuş yapıda bir asit olması nedeniyle, kimyasal olarak yağların içerdiği doymamış yağ asitlerine kıyasla oksitlenme ve diğer katılma tepkimelerine karşı daha dirençli bir karaktere sahiptir.

Palm yağının kullanılmasının sakıncalı olduğu ileri sürülen ikinci görüşte, uygulanan ısısal işlemler sırasında yapıda karsinojenik (kanserojen) maddelerin oluştuğunun iddia edilmesidir. Her şeyden önce böylesi ciddi bir görüşü ileri sürebilmek için, hem genel yemeklik sıvı ve katı yağların, hem de özellikle palm yağının üretim ve işleme teknolojileri hakkında, kapsamlı bir bilgiye sahip olmak gerekir. Ayrıca bilinmesi gereken ikinci önemli nokta ise, palmyağı ya da değişik fazlarının üretilmeleri ve işlenmeleri sırasında bilinen bütün yemeklik sıvı ve katı yağların üretim ve işlenmelerinde uygulanan ısısal işlemlerin üzerinde bir sıcaklık derecesinin kesinlikle uygulanmadığıdır. Bu arada "EFSA" (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) tarafından belirtildiğine gibi, bitkisel yağların rafine edilmeleri sırasında oluşan glisidil ve yağ asidi esterleri, en yüksek düzeyde palm yağında bulunmuştur (GE). Aynı şekilde 3-monokloropropanediol (3-MCPD) ve 2-monokloropropanediol (2-MCPD) ile bunların yağ asidi esterleri de, yine en çok palm yağında tespit edilmiştir.

Yine de bu bileşiklerin palm yağında bulunuşu ve olası nedenleri tartışılmadan önce, yağların rafine edilmesi sırasındaki uygulamaların kısaca da olsa hatırlanması, konunun önemi nedeniyle yararlı da olacaktır. Çünkü glisidil esterleri için olmasa bile 3-monokloropropanediol ve 2-monokloropropanediol isimli alkollerin ve bunların yağ asidi esterlerinin işlemler sırasında yağda oluşabilmesi için, ortamda mutlaka klor (Cl) iyonunun bulunması gerekmektedir. Genel olarak ham yağların rafinasyonu, asitlik giderme (Nötralizasyon), yapışkan maddelerin giderilmesi (Müsilaj), renk açma (Decolorisation) ve koku alma (Deodorisation) olmak üzere dört aşamada yapılır ve söz konusu işlem aşamaları, kısaca aşağıdaki gibi özetlenebilir.

İlk aşama olarak Müsilaj maddelerinin alınmasında, asitlik giderme işleminde olduğu gibi ama daha seyreltik kalevi bazen de organik asit çözeltilerinden yararlanılmakta ve ortamdaki yapışkan maddelerin askıda kaldığı izoelektrik noktası, yağa karıştırılan elektrolitlerle bozulup yapışkan maddeler çöktürülmektedir. Daha sonra da çökelti yıkanarak ya da separatörler yardımıyla yağdan alınıp atılmaktadır.

Bunu izleyen asitlik giderme aşamasında yağdaki serbest asitlik kalevi (NaOH) çözeltisi ile nötrlenip, oluşan sabun fazı sıcak su ile yıkanarak yağdan alınmaktadır. Ancak zeytin ve palm gibi meyvelerin yağları özellikle hasadın gecikmesi halinde, meyvedeki lipaz enziminin etkisinde fazlaca hidroliz olduğundan, serbest asitlik çok artmaktadır. Bunun sonucu yoğun kalevi ile serbest asitlik giderilirken, kimi zaman yağla sabun fazı arasında sarma denilen ve oldukça zor kırılan bir emülsiyon olduğundan, bunu kırmak üzere genellikle yoğun tuz (NaCl) çözeltisi kullanılabilir. Ancak böylesi bir durum yaşandığında, işlenen yağdaki tuz kalıntısının tam olarak giderilebilmesi için yağın defalarca sıcak suyla yıkanmasına bilhassa özen gösterilmesi gerekmektedir.

Ham yağların renginin açılmasında, işlem ister açıkta, ister vakuum altında yürütülsün, yüksek bir sıcaklıktan yararlanılmadığı gibi, ağartma toprakları denilen adsorbantlardan yararlanılmaktadır. Aslında montmorillonit kristallerince zengin olan bu kil çeşitleri, daha sonra topraklama filtrelerinde yağdan uzaklaştırılmaktadır. Buna karşın yağlı topraktan elde edilen koyu renkli yağ ise, çoğunlukla sabun üretiminde kullanılmaktadır.

Rafinasyonda son aşama olarak uygulanan koku alma ya da deodorizasyon işlemi sırasında, yağlardaki kimi tat ve koku maddeleri kızgın su buharı eşliğinde ve yüksek vakuum altında yağdan uzaklaştırılırken, işlenen yağda kimi fiziksel, kimyasal ve organoleptik değişiklikler de oluşmaktadır.

Deodorizasyon işlemi sonucunda pratik olarak yağdaki istenmeyen bütün tat ve koku maddelerinin yağdan tamamen uzaklaştırılması mümkün olmamaktadır. Bununla birlikte söz konusu maddelerin yağda kalan miktarı, yağda doğal bir tat ve koku oluşacak düzeye kadar düşürülebilmektedir. Eskiden yağdaki koku maddelerinin uzaklaştırılması işlemi sırasında, istenmeyen tat ve koku maddeleri uzaklaştırılması yerine, kimi yağ benzeri maddelere dönüştürüldükleri kabul edilirdi. Ancak daha sonra yapılan araştırmalar sonucunda ulaşılan bulgular, böylesi bir düşünce tarzının çok yanlış olduğunu ortaya koymuştur. Örneğin mısır özü yağının 1 torr'luk vakum altında, 200 0C'lik sıcaklıkta 2 saat süre ile deodorize edilmesi sonucunda, oksidatif stabilitesinin arttığı saptanmıştır. Ulaşılan bu ve benzeri sonuçlar, yağın stabilitesinin sadece tat ve koku maddelerinin uzaklaştırılması ile artmadığını bunun yanında termik koşullarda yeni tat ve koku maddelerine dönüşebilen kimi yağ benzeri maddelerin parçalanmasının, bu sonuç üzerinde etkili olduğunu ortaya koymuştur.

Deodorize edilmiş yağların stabiliteilerinin artmasını açıklayan diğer bir görüşe göre ise, sıcaklık uygulaması ile bir yandan prooksidan nitelikteki maddeler parçalanırken, diğer yandan da antioksidan etkisine sahip maddeler aktivite kazanmaktadır. Bunu saptamak üzere yapılan deneme sonucunda, yağdaki gerek renk maddelerinin derişimi, gerekse serbest asitlik, işlem süresince sürekli bir düşüş göstermiş ve yağın lovibond kırmızı renk değerinde saptanan bu düşüşün, büyük bir olasılıkla yağdaki karotenin parçalanmasından kaynaklandığı kasnısına varılmıştır. Ayrıca işlemin başlangıcında yağın stabilitesinde saptanan artış, sürenin ilerlemesi ile bir maksimum değere ulaştıktan sonra, tekrar düşüş göstermiştir. Araştırmacılar yağın stabilitesinde saptanan bu değişimi, yukarıda da değinildiği gibi, işlemin başlangıcında yeni koku maddelerine dönüşebilen kimi yağ benzeri maddelerin parçalanması şeklinde açıklamışlardır.

Bu arada işlenen yağda bulunan doğal antioksidanların, işlemin sonuna doğru ya termik parçalanmaya uğraması, ya da su buharı destilasyonu sırasında yağda kalan diğer uçucu tat ve koku maddeleri ile tepkimeye girerek etkinliğini yitirmiş olması, araştırmacılar tarafından ileri sürülen ve kabul edilen diğer bir açıklama şekli olmuştur. Nitekim bu konuda soya yağı ile yapılan deneme sonuçlarına göre, en iyi tat ve koku stabilitesi yanında oksidatif dirence, 190 – 250 0C'lik sıcaklıklar arsında ve 1 saatlik bir deodorizasyon işlemi sonunda ulaşıldığı saptanmıştır. Bu sonuca koşut olarak, soya yağının deodorizasyonu sırasında, uygulanacak en çok 270 0C'lik bir sıcaklığın ve ½ - 1 saat arasında bit sürenin, ideal çalışma koşulları olabileceği ifade edilmiştir.

Ayrıca deodorizasyon işlemi sırasında sistemde bir vakum kaçağı oluşmaması, ya da sisteme hava girişine karşı, mutlak anlamda bir sızdırmazlığı sağlayan donanımın bulunması, işlenen yağın kalite kaybına uğramaması yönünden son derece önem taşımaktadır. Nitekim 0 - 236 saat arasında değişen sürelerle okside edilen pamuk ve iki farklı soya yağlarındaki, deodorizasyon işleminden önce ve sonra saptanan dimer içerikleri araştırılmış ve deodorize edilmiş yağ örneklerindeki dimer içeriğinin, işlemden önce yağa uygulanan oksidasyon süresinin ve yağda saptanan peroksit sayısının artışına paralel olarak bir yükseliş gösterdiği belirlenmiştir. Bu nedenle bir yağa uygulanan deodorizasyon işleminin yeterlilik düzeyini belirlemede, deneysel veriler yanında, özellikle tadım tekniği konusunda deneyim kazanmış uzmanlar tarafından yapılan duyusal tat ve koku analizlerinden de yararlanılması gerekmektedir.

Sonuç

Sonuç olarak ESFA tarafından palm yağlarında ve bazı tohum yağlarında sağlık yönünden sakınca oluşturan ve klor içeren kimi alkollerle bunların yağ asidi esterlerinin varlığı tespit edilmiştir. Ancak söz konusu maddelerin ne tohum yağlarının ne de palm yağının doğal bileşeni olduğunu iddia etmek kesinlikle mümkün değildir. Bu nedenle söz konusu bulguların ilgili çevrelerin bilgisine sunulup paniğe neden olmadan önce, ESFA'nın bu sakıncalı maddelerin yağlarda oluşum nedenlerinin araştırılmasını ve ulaşılabilecek bulguları ilgili çevrelerle paylaşp



Palm Yağı Tartışması

gereken önlemlerin alınmasını sağlaması, bir bilim etiği gereğidir. Çünkü yağlı tohumların ya da palm meyvesinin doğal bileşenleri göz önüne alındığında, söz konusu alkollerin ve esterlerinin dış kaynaklı etkiler sonucu yağlarda oluştukları çok açık bir şekilde anlaşılmaktadır. Bu durumda yağlarda söz konusu bileşiklerin oluşması için gerekli klor iyonunun yağla bulaşması şu yollarla oluşabilir.

1. Öncelikle söz konusu bileşiklerin diğer yağlardaki miktarlarının daha düşük olduklarının ifade edilmesi, söz konusu maddelerin oluştuğu tepkimelerinin sadece palm yağına özgü olmadığını ortaya koymaktadır.
2. Bir tropik bölge meyvesi olan palm de tıpkı zeytin gibi, değişik haşerelerin tehdidi altındadır ve üreticiler muhtemelen klorlu pestisitler kullanarak bunlarla haşere ve insektlerle mücadele etmektedir. Ancak böylesi bir durumda dikkat edilecek başlıca noktalar, meyvelerin kullanılan ilacın parçalanma süresinden önce hasada başlamamak ve yağla işleme öncesinde de, meyvelerin hiç ilaç kalıntısı kalmayacak şekilde yıkanmasını sağlamaktır.
3. Ham maddelerin işletmeler önünde sıra beklemek zorunda kalınması nedeniyle, tropik bölge ürünü olan meyvedeki lipaz enzimi etkisinde, ham yağdaki serbest asitlik çok yükselmekte ve bu nedenle özellikle asitlik giderme aşamasında yoğun derişimde alkali ve tuz çözeltileri kullanıldığından, nötrlenmiş yağda oluşan emülsiyon nedeniyle, muhtemelen kullanılan tuz çözeltisi kalıntı bırakmayacak şekilde yıkanmamaktadır.
4. Bu olasılıklar göz önüne alındığında tarımsal mücadeleden ya da işletmelerdeki süreç hatasından kaynaklanabilecek bir sakıncayı yağların doğal bileşeniymiş gibi ilgili çevrelere yaymak, sanki Dünya yağ piyasasında Pazar kapma yarışı gibi bir algıyı akıllara getirmektedir.

Kaldı ki eğer söz konusu yağın iddia edildiği gibi doğal yapısı ile sağlığa aykırı bir yanı olsaydı, günümüz dünyasında en büyük palm yağı üreticisi Malezya'da ve Endonezya'da yaygın palm yağı tüketimi olduğundan, bu gün o ülkelerde yaşayan yaşayan kimse kalmazdı.

KAYNAKLAR:

1. BALTES, J. 1975. Gewinnung und Verarbeitung vo nahrungsfetten.247 s. Verlag paul pare in berlin und hamburg
2. KAYAHAN, M. 2008. Yemeklik yağ rafinasyon teknolojisi. İkinci basım. 213 s. TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası.
3. KAYAHAN, M. 2008. Yağ Kimyası, 243 s. TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası.
4. KAYAHAN, M. 2002. Modifiye yağlar ve Üretim Teknolojileri, 255 s. TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası.



Özet

Çiçeklenmesini tamamlamış “Orchidaceae” familyasına dahil yumru bağlayan farklı cins ve türlere ait toprak orkidelerinin yumrularının tekniğine uygun olarak temizlenip su veya sütte haşlandıktan sonra kurutulup öğütülmüş veya öğütülmemiş halini ifade eden salep yüzyıllar boyunca Anadolu’da ilaç ve besin maddesi olarak kullanılmıştır. Günümüzde daha çok kışın soğuk gecelerinde içecek olarak ve yazın sıcak günlerinde ise dondurma yapımında stabilizatör olarak kullanılmaktadır. Gıda maddesi olarak bu şekilde kullanılmasının sebebi 1 gramının 200 ml suyu absorbe ettiği bir poliholozit olan glikomannan sayesinde. Daha çok Kahramanmaraş dondurmasında ana bileşen olarak kullanılan salebin doğada yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmasından dolayı kaçak yollarla toplanması yasaklanmıştır.

TOPRAKTAN KÜLAHA YASAK HAZİNE “SALEP”

Salep ve Tarihçesi

Türk Gıda Kodeksinde salep, çiçeklenmesini tamamlamış Orchidaceae familyasına dahil yumru bağlayan farklı cins ve türlere ait toprak orkidelerinin yumrularının tekniğine uygun olarak temizlenip su veya sütte haşlandıktan sonra kurutulup öğütülmüş veya öğütülmemiş halini ifade eder (Anonim 2016 a). Bilimsel adı ile “Tubera Salep” (Salep Yumrusu)’dir.

Türk Dil Kurumu sözlüğünde salep;

-Salepgillerin tek köklü, yumrulu, salkımlı veya başak çiçekli olan örnek bitkisi (Orchis)

-Bu bitkinin yumru durumundaki köklerinden dövülerek hazırlanan beyaz toz

-Bu tozun, şekerli süt veya su ile kaynatılmasıyla yapılan sıcak içecek, olarak tanımlanır (2016 b).

Botaniğin babası olarak bilinen Theophrastus (M.Ö. 370-285) bu bitkilerin erkeksi anatomi yapıları ile yeraltındaki kökleri birbirine benzetmiş ve bu tuhaf gruba “ORKİDE” ismini vermiştir (Anonim 2016 c).

Rivayetlere göre salebin ilk kullanımının Hitit dönemine denk geldiği ve bununda dondurmada olduğu belirtilmiştir (Turgay ve Dayısoylu 2011).

Mehmet Akif ŞEN
İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü



Topraktan Külaha Yasak Hazine “Salep”

Adana'nın Kozan ilçesi yakınlarındaki Anavarza'da doğmuş bir hekim olan, Pedanius Dioscorides'in (M.S. 20-79) *Materia Medica* (Tıbbi Materyaller) adlı kitabında bu bitkinin ilaç olarak kullanımından bahsedilmektedir (Tekinşen 2006).

8. Yüzyıldan itibaren İslamiyetle birlikte Türklerde İslam dininin yasakladığı şarap ve kırmızı gibi alkollü içkilerin yerini şıra ve salep gibi alkolsüz içkiler almıştır (Turgay ve Dayısoylu 2011).

Salep kelimesi Arapçada “sa'leb” şeklinde yazılmakta ve anlamı tilki demektir. Esi kitaplarda salep “Husyet-ül sa'leb” veya “Husyet-ül kelb” olarak da ifade edilmektedir. İbn-i Sina Kanun adlı eserinin 2. cildinde salepten afrodisyak, iştah açıcı, balgam söktürücü, felç giderici olarak söz etmekte hatta doğacak çocuğun cinsiyetine etkisi olduğunu belirtmektedir (Sezik 1967, Tekinşen ve Güner 2009).

Salep Osmanlı Sarayının “Helvahane”sinde her sene padişahlar için pişen macunların kaydedildiği defterde de bulunmaktadır. Geleneksel bir içecek ve katkı maddesi olarak kullanımı Türkiye'ye özgü olan salep, Türk kültürünün etkisiyle, özellikle Osmanlı Devleti egemenliğinde kalmış olan birçok Balkan ve Orta Doğu ülkesinde halen kullanılmaktadır (Sezik 1967, Tekinşen ve Güner 2009, Yılmaz 2015).

Türkiyedeki Durumu,

Dünyada Antarktika haricinde bütün kara parçalarında ve deniz seviyesinden 5.000 metre rakıma kadar yetişen ve 80 milyon yıllık geçmişiyle tohumlu bitkilerin en yaşlısı olan orkidelerin 26.000'e yakın türü ve onbinlerce melezi bulunmaktadır. Ülkemiz orta kuşak bitkileri bakımından zengin bir ülke olmakla birlikte 150 civarında orkide türü bulunmaktadır ve bu türlerin yaklaşık %85'i yumruludur (Sezik 1984, Şen, 2016).

Türkiye'nin Güneybatısında birçok orkide türü bulunmakla birlikte, Akdeniz Bölgesi'nde, Ege'de özellikle de Muğla yöresinde de birçok türle karşılaşmaktadır. Ayrıca Kuzeydoğu yörelerindeki fındık kültürlerini, Akseki (Antalya) çevresinde geniş alanlı çam ormanları; Mersin'in kuzeyindeki dağlar (Arslanköy - Gözne; Mersin), Hatay'ın güneyindeki Ziyaret Dağları'ndaki meşe ormanları ile Lice ve Kulp çevresi (Diyarbakır'ın kuzeyi) çok zengin orkide çeşitliliğine ev sahipliği yapar (Şen, 2016)

Türkiye'de yaygın olan ve salep elde edilen ovoid yumrulu türler *Orchis*, *Ophrys*, *Anacamptis*, *Serapias*, *Himantoglossum*, *Barlia*, *Aceras*; parçalı yumrular ise *Dactylorhiza* ve *Platanthera* cinslerine aittir. Türkiye'nin özellikle Kuzey, Güney, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgeleri yabancı orkideler bakımından daha zengin olmakla birlikte bütün bölgelerinde yetişmektedir (Sezik 1967, Baytop ve Sezik 1968, Sezik 1984, Sezik 1990, Tekinşen 2006, Şen 2016).

Avrupa'da orkide tür çeşitliliğinde Türkiye 170 tür ile en zengin ülkelerin başında gelir. Dünyadaki en büyük orkide üreticisi olan ülkemizde yılda 45 milyon ile 180 milyon arasında orkide yumrusu doğadan toplanmaktadır. Maalesef bilinçli olmayan sökümlerle orkide nüfusu ülkemizde ciddi oranda azalmakta ve hatta yok olmaya yüz tutmaktadır. Salep elde etmek için orkideler iki yumrusuyla birlikte sökülme ve tekrar toprağa dikilmeyip bir kenara atılmaktadır. Denemeler göstermiştir ki eğer yumru alınıp tekrar ekim yapılırsa tohumlardan dolayı tekrar yeni sürgün ortaya çıkıp bitki kendini güvence altına alacaktır (Kreutz 2009).

Türkiye coğrafyasının tümünde yaygın orkide türleri sanayileşme, şehirleşme, tarım alanlarının genişletilmesi, aşırı otlatma, turizm faaliyetleri, tarımsal faaliyetler, yangınlar, yurtdışı ve yurt içi kullanım amacıyla doğadan toplama ile tehdit altına girmektedir (Sezik 2002). Hızla artan nüfus, orkide yumrularının bilinçsizce ve kontrolsüzce sökülmesi, yoğun tarımsal kullanım ve aşırı otlatma nedenleriyle salep bitkisinin geleceği tehdit altındadır (Kreutz 2009). Bundan dolayıdır ki 1 Temmuz 1975 tarihinde Washington'da yürürlüğe girmiş ve 20 Haziran 1996 tarih ve 22672 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanmasından sonra ülkemizin de taraf olduğu “Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna

and Flora : CITES” (Nesli tehlikede olan bitki ve hayvan türlerinin uluslararası ticaretine ilişkin sözleşme) sözleşmesi ile Orchidaceae türleri koruma altına alınmıştır(Şen, 2016).

Salepin Eldesi

Salep elde edilen orkidelerde, bitki çiçeklenme dönemindeyken toprak kazıldıktan sonra bitkinin kökünde en az iki tane bulunan yumrudan dolgun, sert ve yumuşamamış olanı alınır. Kalan yumuşamış, buruşmuş ve diğerinden daha hafif olan yumruyla birlikte çiçeğin gelişmesini tamamlaması, çiçekte bulunan tohumlarını doğal yolla kurutarak toprağa bırakması, böylece gelecek yıllar için tohumla üremenin olabilmesi için tekrar bitki toprağa ekilir (Şen 2016).Toplanan yumrular yuvarlak veya dallı 0,7-3,6 cm çapında veya 0,3-1,2 cm eninde, 0,2 g ile 1,6 g arasında değişen ağırlıkta, yarı şeffaf, kirli sarı, pürüzlü, sert, kokusuz ve lezzetsizdir(Tekinşen 2006).Soğuk suyla yıkanarak toprağından temizlenen ve seçilen yeni yumrular, filizlenmesini önlemek, yumuşatmak ve dış kabuğunu gevşetmek için sepetler içinde kaynar suda (bazen sütte, peyniraltı suyunda, çökelek suyunda veya ayıranda) 15 dakika haşlanır, hemen soğuk suya daldırılıp soğutulur ve bazen ipe dizili şekilde tercihen güneşsiz havadar bir yerde 7-10 gün kurutulur(Şen 2016, Tekinşen 2006). Bu işlemler sırasında yumrular ağırlığının % 90'ını kaybeder. Kurumanın tamamlandığı; halk tarafından yumruların “dış kesmeyecek sertliğe ulaşması” şeklinde tarif edilir. Ticari salep yumruları kullanılacağı zaman dondurma imalatçıları tarafından birkaç kez düşük devirli değirmende, makinelerde, öğüttürülerek toz haline getirilir (Sezik 1984, Sezik ve Baykal 1988, Sezik 1990, Tekinşen 2006, Tekinşen ve Tekinşen 2008).

1 kg ticari salep için, her biri 0,25-1,00 g gelen, 1000-4000 adet kurutulmuş yumruya ihtiyaç duyulur (Kreutz, 2009).

Salebin elde edildiği orkidenin türü ile yetiştiği yöre, salebin bileşimi ve nitelikleri üzerinde etkili önemli kriterlerdir (Şen, 2016)

Salep yumrularının uzun süre saklanabilmesi için rutubet miktarının % 10 dan, beyaz salep tozu elde edilebilmesi içinde kül miktarının % 5 den aşağı olması gerekir (Sezik, 1967)

Salebin Kullanımı

Salebin kalitesi ihtiva ettiği glikomannan miktarına göre belirlenir. İyi kalitede bir salebin % 40 civarında glikomannan içermesi gerekir. Yumrular fazla miktarda nişasta ihtiva ediyorlarsa salep olarak kullanılabilir fakat bunlar ikinci kalite olarak değerlendirilir. Birçok salep türü hemen hemen aynı bölgede yetiştikleri halde özellikle glikomannan ile nişasta miktarları büyük farklılıklar gösterir (Şen, 2016).

Salep genelde içecek olarak ve Maraş dondurmasında stabilizatör olarak kullanılmaktadır. Stabilizatör olarak kullanılmasının sebebi içerdiği glikomannandan kaynaklıdır (Şen 2016).

Glikomannan D-glikoz ve D-mannoz moleküllerinin β -1,4 bağları ile bağlanması sonucu oluşan bir poliholozittir. Poliholozit yapısının yaklaşık olarak %60'ı D-mannoz %40'ı ise D-glikozdan meydana gelmektedir. (Chen ve ark.2005). Glikomannan amorf beyaz bir tozudur. Çözeltisi kuvvetli viskoz ve levojirdir. Çözeltisi hazırlanırken önce az miktar su ile şişmeye bırakılmalı ve suyun gerisi daha sonra ilâve edilmelidir. %1 lik çözeltisinin pH'sı 6.5'tir. Zayıf asitlerle ancak kısmen hidroliz olur. Salepe en önemli karakteristik özelliği viskoziteyi kazandıran bileşen olan glikomannan haricindeki diğer bileşenler safsızlıklar olarak anılır (Sezik 1967).

Dondurma üretiminde stabilizatör kullanmanın temel amacı, düzgün bir yapı ve tekstür elde etmek, özellikle depolama esnasındaki sıcaklık dalgalanmalarına karşı buz kristallerinin büyüklüğünü azaltmak ve ürünün erimeye karşı mukavemetini artırmaktır (Muhr ve Blanshard, 1983).



Topraktan Külaha Yasak Hazine "Salep"

Dondurma karışımına katılacak stabilizatör miktarı, genelde stabilizatörün tipine, kuvvetine, kullanılan sütün asiditesine, karışımın yağ ve kuru madde düzeyine, homojenizasyon basıncına ve arzu edilen yapıya bağlı olarak %0,06 ila %0,90 arasında bir değişim gösterir (Tekinşen 2000). Maraş dondurması yapımında ortalama 100 gram süte 0,7 gr salep kullanılmaktadır (Şen 2016)

Kahramanmaraş yöresinde Maraşlı Osman Ağa diye bilinen kişi Osmanlı Saraylarına ve asil konaklarına salep satardı. Bir gün satış bittikten sonra artan salebi şeker ve süt karışımı olarak kara gömmüş. Ertesi gün baktığında, salebin kıvamındaki değişiklik dikkatini çekmiş. Süt, şeker ve salep karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi uzadığını görmüş. Önce kendisi tatmış ve farklı bir lezzet olduğunun farkına varmış ve kendi çevresinde bir çok kişinin bu yeni bulunan gıda maddesini tadıp beğenmesi ile salepli Karsambaç olarak bilinen bu gıda maddesi üç kuşak sonra Maraş Dondurması olarak tanınmaya başlanmıştır (Şen 2016).

Türkiye'de üretilen dondurmanın kalitesi başlıca üretimde kullanılan maddelerin kalitesine, karışımın (miksın) bileşimine, üretimde uygulanan tekniğe bağlı olarak farklılık gösterir. Türkiye'de üretilen dondurma tipleri arasında kalite nitelikleriyle;

- Nispeten düşük hacim genişlemesi (overrun),
- Kendine özgü hoş lezzeti (tat ve koku) ve aroması,
- Özlü, biraz çiğnenebilen elastik (sert, esnek) tekstürü,
- Homojen (tekdüze, yeknesak) parlak beyaz rengi,
- Erimeye karşı dayanıklı olması ve düşük sıcaklıkta (-18°C) niteliklerini uzun süre muhafaza etmesiyle,

halkın beğenisini kazanan Maraş Dondurmasının özel bir yeri vardır. Bu olağanüstü süt ürünü şehrin adıyla özdeşleşerek, adeta sembolü haline gelmiş, Türk yemek kültüründe de önemli bir yer edinmiştir (Tekinşen 2010).

Salep dondurma olarak kullanımının haricinde içecek olarak hazırlanacağına önce şekerle karıştırılmakta, soğuk süt bu karışıma yavaş yavaş eklenerek, koyulaşınca kadar (10-15 dakika) sürekli karıştırılarak pişirilmekte ve tarçın ilave edilerek içilmektedir.

Sonuç olarak; Türkiye'de her yıl 45 ile 180 milyon adet arası toplanan orkide yumruları doğada yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Şu an doğada toplanması yasak olan bu bitkinin glikomannan oranı yüksek olanlarının kültivasyona alınmasıyla ticaretinin yapılması daha doğru olacaktır. Ayrıca toplanması yasak olduğundan kaçak toplayıcıların caydırıcı yöntemlerle cezalandırılması ve kontrollerin sıklaştırılması gerekmektedir.

Kaynaklar

- Anonim (2016 a).TGK Baharat Tebliği. <http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.17268&sourceXmlSearch=baharat&MevzuatIliski=0> (15.01.2016).
- Anonim (2016 b). TDK Sözlüğü http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.567fd8ad6cd511.17431109 (15.01.2016).
- Anonim (2016 c). Orchids Introduction. <http://www.orchidsasia.com/orcintro> (05.01.2016).
- Baytop T, Sezik E (1968). Türk salep çeşitleri üzerine araştırmalar. İstanbul Üniv., Ecz. Fak. Mec., 4:61-68.
- Chen LG, Liu ZL, Zhuo RX (2005). Synthesis and properties of Degradable Hydrogels of Konjac Glukomannan

- Grafted Acrylic Acid for Colon-Specific Drug Delivery, Polymer, 46: 6274- 6281.
- Kreutz CAJ (2009). Türkiye Orkideleri. Rota Yayınları, 848, İstanbul.
- Muhr AH, Blanshard JMV (1983). The Effect of Polysaccharide Stabilizers on Ice Crystal Formation. in Gums and Stabilisers for the Food Industry. H. D. Goff, Colloidal Aspects of Ice Cream-A Review. Int. Dairy Journal 7 (1997) 363-373.
- Sezik E (1967). Türkiye'nin Salepgilleri, Ticari Salep Çeşitleri ve Özellikle Muğla Salebi Üzerine Araştırmalar. Doktora Tezi. İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, İstanbul.
- Sezik E (1984) Orkidelerimiz. Sandoz Kültür Yayınları No:6, İstanbul.
- Sezik E (1990). Türkiye'nin Orkideleri. Bilim ve Teknik Dergisi, 23(269):5-8.
- Sezik E (2002) Turkish orchids and salep. Acta Pharmaceutica Turcica 44:151-157.
- Sezik E, Baykal T (1988). Maraş Salebinin Menşei ve Maraş Civarının Orkideleri, Tübitak Temel Bilimler Araştırma Grubu, Proje No:TBAG 664.
- Şen MA (2016) Türkiye'nin Değişik Yörelere 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.
- Tekinşen KK (2006). Salep. Bilim ve Teknik TÜBİTAK Aylık Popüler Bilim Dergisi, Haziran, 463:76-77.
- Tekinşen KK (2010). Lezzetin Doruğu Maraş Dondurması. TSE Standard, 579:59-63.
- Tekinşen KK, Güner A (2009). Kahramanmaraş Yöresinde Yetişen Saleplerin Kimyasal Bileşiminin ve Bazı Fizikokimyasal Niteliklerinin Araştırılması. Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri, Konya.
- Tekinşen OC, Tekinşen KK (2008). Dondurma: Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü. Selçuk Üniversitesi Basımevi. Konya.
- Turgay Ö, Dayısoylu KS (2011). Salebin Gıda Sanayinde Kullanımı. Salep Orkidesi Çalıştayı,(1), 7-12, Kahramanmaraş.
- Yılmaz A (2015) Farklı Formülasyonlarla Hazırlanan Salep Benzeri İçeceklerin Reolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Antalya.



ENERJİ İÇECEKLERİ

Tuğba TÜRKEN; Hande Selen ERGE*

*Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Bolu

Özet

Bu çalışmada enerji içeceklerinin bileşimi ve insan sağlığı üzerindeki etkileri değerlendirilmektedir. Enerji içecekleri; su, şeker, kafein, karnitin, taurin, glukuronolakton, guarana, inositol, ginseng, ginkgo biloba, yohimbin, B grubu vitaminleri ve bazı mineralleri içermektedir. Enerji içecekleri gençler tarafından yaygın olarak tüketilmektedir. Fazla tüketilmeleri halinde sağlık açısından olumsuz etkilere neden olduğu belirtilmektedir. Yapılan çalışmalar sonucunda; enerji içeceklerinin fazla tüketiminin beyindeki kan akış hızının artması, epilepsi atakları, uyku bozuklukları, ani kalp durması ve alkol bağımlılığı gibi negatif etkilere neden olabileceği bildirilmektedir.

Anahtar kelimeler; enerji içeceği, kafein

Abstract

In this study, the composition of the energy drinks and the effects of health are evaluated. Energy drinks contain; water, sugar, caffeine, carnitine, taurine, glucuronolactone, guarana, inositol, ginseng, ginkgo biloba, yohimbine, group B vitamins and some minerals. Energy drinks are widely consumed by young people. It is determined that they cause adverse effects on health in case of excessive consumption. As a result of some studies; it is reported that energy drinks' excessive consumption can cause negative effects such as increase of the blood flow rate in brain, epileptic attacks, insomnia, sudden cardiac arrest and alcoholism.

Key words; energy drink, caffeine

1. Giriş

Enerji içecekleri; 2006 yılında yayınlanan "Türk Gıda Kodeksi Enerji İçecekleri Tebliğine (Tebliğ no: 2006/47)" göre; "Bileşimindeki yararlanılabilir karbonhidrat içeriği nedeniyle insan vücuduna enerji sağlayan ve ürün özelliklerinde limitleri belirlenen fonksiyonel maddeleri, vitamin ve mineralleri de içerebilen içecekleri ifade eder" şeklinde tanımlanmıştır (TGK, 2006). İlk olarak 1987 yılında Avusturya'da ve 1997 yılında Amerika ve diğer ülkelerde ticari olarak üretilmeye ve satılmaya başlanmıştır (Varım ve ark., 2015; Dikici ve ark., 2012). Türkiye'de 2000'li yıllardan sonra popülerlik kazanan enerji içecekleri ile ilgili ilk yasal düzenleme ise 6 Mart 2002 tarihli Resmi Gazetede yayınlanan "Türk Gıda Kodeksi Enerji İçecekleri Tebliği" ile yapılmıştır. Tebliğe göre, enerji içeceklerinin kafein oranı 150 mg/L, inositol oranı 100 mg/L, glukuronolakton oranı 20 mg/L ve taurin oranı 800 mg/L olarak sınırlandırılmıştır. Ardından 9 Mart 2004 tarihli tebliğde kafein miktarı 350

mg/L' ye, inositol miktarı 200 mg/L' ye, glukoronolakton miktarı 2500 mg/L' ye ve taurin miktarı ise 4000 mg/L' ye yükseltilmiştir. Yüksek kafein limitleri ile tepkilere yol açan tebliğ 4 Şubat 2005 tarihinde yenilenerek, enerji içecekleri içerdikleri kafein miktarına göre düşük kafeinli (maksimum 150 mg/L) ve yüksek kafeinli (150-320 mg/L) olarak iki gruba ayrılmıştır. Son olarak geçerliliğini sürdüren, 4 Ekim 2006 tarihli 26309 sayılı Resmi gazete de yayımlanan "Türk gıda kodeksi enerji içecekleri tebliğinde (tebliğ no: 2006/47)" enerji içeceklerinin içindeki inositol miktarı 100 mg/L'ye, glukoronolakton miktarı 20 mg/L' ye, taurin miktarı 800 mg/L' ye düşürülmüştür (Lermioğlu, 2010).

Gençler arasında tüketimi popüler olan enerji içeceklerinden her geçen gün bir yenisi piyasaya sürülmektedir. Ege Üniversitesi'nde gönüllü 500 öğrenci üzerinde İşçioğlu ve ark. (2010) tarafından yapılan bir çalışmada; öğrencilerin % 78'inin hayatında en az bir kez enerji içeceği tükettiği; % 22'sinin ise hiç enerji içeceği tüketmediği belirtilmiştir. Bu kadar yaygın kullanılmasına rağmen öğrencilerin % 69'luk kısmının enerji içeceği içeriği hakkında herhangi bir bilgisinin olmadığı tespit edilmiştir.

Bu derlemenin amacı, yaygın kullanılan enerji içeceklerinin içerdiği bileşenler hakkında detaylı bilgiler vermek ve yanlış kullanımları halinde karşılaşılabilecek olası sağlık problemleri konusunda farkındalığı artırmaktır.

2. Enerji İçeceklerinin İçerdiği Bileşenler

Türk Gıda Kodeksi Enerji İçecekleri Tebliğine (Tebliğ no: 2006/47) göre;

- Enerji içeceklerinin karbonhidratlardan sağlanan enerji değeri 100 mL' de 45 kcal' den az olmamalıdır.
- Enerji içecekleri özel beslenme amaçlı gıdalar kapsamında değerlendirilmez.
- Enerji içeceği içerisinde yer alan ürünlerin kafein miktarı 150 mg/L'den fazla olmamalıdır.
- Enerji içeceği içerisinde yer alan ürünlerin bileşiminde; inositol 100 mg/L, glukoronolakton 20 mg/L, taurin 800 mg/L' den fazla olmamalıdır.
- Alkol miktarı hacimce % 0.05' den fazla olmamalıdır (TGK, 2006).

Enerji içecekleri; su, şeker, kafein, karnitin, taurin, glukuronolakton, guarana, inositol, ginseng, ginkgo biloba, yohimbin, B grubu vitaminleri ve bazı mineraller içerebilir (Arpacı ve Ersoy, 2011; Şen ve ark., 2015).

Kafein: Matein ve guaranin olarak da bilinen bir alkaloidtir. Doğal olarak çay, kahve, guarana ve kakao gibi bitkilerde bulunur. Kendine özgü yoğun acı bir tadı vardır. Enerji içecekleri ve bazı gazlı içecekler tat vermesi için eklenmektedir. Alman kimyager Friedrich Ferdinand Runge tarafından 1819'da kahve bitkisinde bulunmuştur. Bu nedenle kafein olarak adlandırılmıştır (Barbara ve ark. 2014). Enerji içeceklerinin şeker ve kafein miktarı, enerji verici özelliğini sağlamaktadır. Kafein, merkezi sinir sistemine etki ederek, beyne giden ve beyinden gelen mesajları hızlandırmakta, uyarıcı etki oluşturmaktadır. Emilimi büyük oranda ince bağırsakta gerçekleşmektedir. Kafein, yağ tüketimini artırdığı için ısı artırıcı özellik taşımakta ve iştahı azaltmaktadır. Enerji içeceğinin içeriğinde bulunan kafeinin fiziksel ve zihinsel fonksiyonlar üzerine etkili olduğu, dikkat ve konsantrasyon artırıcı, ruh halini düzeltici, dayanıklılık ve fiziksel performans artırıcı etkilerinin bulunduğu belirtilmektedir. Kafeinin özellikleri nedeniyle enerji içecekleri içindeki miktarının artırılması, içiminin daha popüler hale gelmesine neden olmaktadır. Yapılan çalışmalarda orta derecede (~ 75 mg) kafein alımının dikkat, görsel ilgi, psikomotor hız, hafıza ve uyanıklık gibi etkileri geliştirdiği belirlenmiştir. Bu nedenle, FDA 2007 yılında güvenli kafein miktarını 100 mg olarak kabul ettiğini açıklamıştır (Varım ve ark., 2015; Şen ve ark., 2015; Anonim, 2011, Arpacı ve Ersoy, 2011, Heneman ve ark., 2007). Ancak uzun süreli ve yüksek dozlarda alımının konsantrasyonu azalttığı, beyindeki nörotransmitter maddelerin yıkımına neden olarak öğrenme yeteneğini azalttığı, uykuya dalma süresini artırdığı ve uykusuzluğa neden olduğu bildirilmektedir (Dikici ve ark., 2012; Şen ve ark., 2015). Ayrıca yüksek dozda kafein alımının; kalp atım hızında ve kan basıncında artışa neden olduğu, midenin asit salgısını artırdığı ve buna bağlı gastrit ve reflü gibi semptomlara yol açtığı ve insülin duyarlılığını azaltarak Tip 2 Diyabet riskini artırdığı bildirilmiştir. Ayrıca doğurganlık, düşük riski, prematüre doğumlar ve düşük doğum ağırlığı arasındaki ilişkilerin incelendiği çalışmalarda, yüksek düzeyde kafein (>500 mg/gün) alımının düşüklere, düşük doğum ağırlıklı bebeklere neden olduğu



Enerji İçecekleri

saptanmıştır. Bu nedenle gebelere önerilen maksimum kafein miktarı 125 mg/gün'dür (Varım ve ark., 2015). Risk grupları olan doğurganlık çağındaki kadınlar ve çocuklarda bu miktar sırasıyla ≤ 300 mg veya ≤ 2.5 mg/kg olarak belirlenmiştir (Arpacı ve Ersoy, 2011). Türk Gıda Kodeksi Enerji İçecekleri Tebliğine (Tebliğ No: 2006/47) göre enerji içeceklerindeki kafein miktarı 150 mg/L ile sınırlandırılmıştır (TGK, 2006).

Karnitin: Karaciğer ve böbreklerde lizin (Lys) ve metiyonin (Met) aminoasitlerinden sentezlenen ve yağların oksidasyonunda rol oynayan aminoasit türevidir. Vücutta kas, beyin ve kalp hücrelerinde depo edilir. Yağ asitlerini mitokondriye taşıyarak yağ yakımını hızlandırdığı bilinmektedir. Ayrıca omega-3 ile birlikte tüketilmesinin de sinerjistik etki gösterdiği bildirilmiştir. Performansı ve çalışma kapasitesini artırdığından ağır egzersiz yapan kişilerde egzersiz performansını da artırdığı iddia edilir. Fazla alınması durumunda bulantı, kusma, karın ağrısı ve ishale neden olabileceği belirtilmiştir (Arpacı ve Ersoy, 2011; Babu ve ark., 2008).

Taurin: Enerji içeceklerinin bileşiminde yer alan taurin (2-aminoetansülfonik asit) karaciğerde magnezyum katalizöründe metiyoninin homosisteine dönüşümü sırasında sisteinden sentezlenen sülfonlu bir β -amino asittir (Şen ve ark., 2015). İnsan vücudunun günlük taurin ihtiyacının 40-400 mg arasında olduğu bilinmektedir (Varım ve ark., 2015; Dikici ve ark., 2012). Taurinin ayrıca diyetle de alınabilmektedir. En fazla deniz tarağı (827.7 mg/100 g), midye (655.4 mg/100 g), ahtapot (388 mg/100 g) gibi deniz ürünlerinde bulunmaktadır (Şen ve ark., 2015). Taurinin dopamin üretimini artırarak kas sisteminin aktivitesini artırdığı, alkolün neden olduğu hafıza bozukluklarını azalttığı ve alkolün karaciğer üzerindeki toksik etkisini azalttığı bilinmektedir. Ayrıca beyinde en önemli inhibitör nörotransmitter olan gama amino bütirik aside etki ederek anti-anksiyete ajanı gibi etki gösterdiği de bilinmektedir. Tüketimi her geçen gün artan enerji içeceklerinin yüksek oranda taurin içerdiği bilinmektedir (~ 1000 mg/mL). Ancak, yüksek dozda uzun süre kullanımının oluşturacağı etkiler hakkında yeterli bilgi bulunmamaktadır (Varım ve ark., 2015; Arpacı ve Ersoy, 2011; Şen ve ark., 2015). Ayrıca, enerji içeceklerinin bileşeni olan ve uyarıcı etkileri olduğu iddia edilen taurinin enerji içeceğinde bulunması gereken miktarı ile ilgili bilimsel kanıt eksikliği vardır (Diamantini ve ark., 2015). Türk Gıda Kodeksi Enerji İçecekleri Tebliğine (Tebliğ no: 2006/47) göre enerji içeceklerinde bulunabilecek taurin miktarı 800 mg/L' den fazla olmamalıdır (TGK, 2006).

Glukuronolakton: Karaciğerde glukozun metabolize olması esnasında meydana gelen doğal bir metabolittir (Dikici ve ark., 2012). Karaciğerin, hormonları ve kanserojen maddeleri detoksifiye etmek için bu maddeleri glukuronik aside bağlayarak safra tuzları ile birlikte dışarı attığı iddia edilmektedir (Şen ve ark., 2015; Varım ve ark., 2015). Ancak enerji içeceklerinde bulunan glukuronolakton sentetik yapıdadır ve miktarı gıdalarda bulunan miktarın 250 katına kadar çıkabilmektedir. Bazı hayvanların glukuronolakton ve glukuronik asitten C vitamini sentezleyebildiği bilinmektedir. İnsanlar ise C vitamini sentezleyebilecek bu metabolik yollara sahip değildir. Bu yüzden glukuronolaktonun insanlar üzerindeki etkilerini belirlemede, hayvan deneylerinin doğru bir model olamayacağı ifade edilmektedir (Şen ve ark., 2015). Türk Gıda Kodeksi Enerji İçecekleri Tebliğine (Tebliğ no: 2006/47) göre enerji içeceklerindeki glukuronolakton miktarı en fazla 20 mg/L olmalıdır (TGK, 2006).

Guarana: Güney Amerika kaynaklı 'Paullinia cupana' bitkisinin tohumlarından elde edilen uyarıcı özelliği olan bir maddedir. Kahve çekirdeğinden 3 kat fazla kafein içerdiğinden dolayı dünyadaki en zengin kafein kaynağı olarak bilinir (Dikici ve ark., 2012; Varım ve ark., 2015; Arpacı ve Ersoy, 2011). Yüksek oranda kafeinin yanı sıra, teobromin, teofilin ve tanin içermektedir (Babu ve ark., 2008). Enerji içeceklerinin içindeki kafeinin gizli artışına neden olan bileşendir. Klinik çalışmalar, teofilinin kalp ve merkezi sinir sistemini uyardığını, dikkati yükselttiği ve yorgunluğu giderdiğini göstermiştir. Aynı zamanda broşların geçici olarak daralmasını (bronkospazm) azalttığı için astım tedavisinde de fayda sağladığı bildirilmiştir (Varım ve ark., 2015; Dikici ve ark., 2012).

İnositol: Bağırsak florasındaki mikrororganizmalar tarafından glukoz metabolizmasının ürünü olarak sentezlenir. Glukoz metabolizmasının ürünü olarak üretilmesine rağmen vücutta yüksek miktarda bulunmaz. Yüksek miktarda (>500 mg/gün) kafein alımı ile vücuttaki miktarının azaldığı ileri sürülmektedir (Varım ve ark., 2015; Dikici ve ark., 2012). Günlük 200 mg'lık alımının vücut için yeterli olduğu bildirilmektedir. İnositolün sinir hücrelerinin serotonine olan duyarlılığını ve serotoninin beyindeki sinyal düzeyini artırdığı bilinmektedir. Bu nedenle inositol, depresyon tedavisinde kullanılmaktadır. Birçok araştırmaya göre beyindeki düşük inositol düzeyinin depresyon,

anksiyete ya da panik atakla ilişkili olduğunu göstermiştir (Varım ve ark., 2015; Lewis ve ark., 2013).

Ginseng: Çin, Japonya ve Kore gibi Uzakdoğu ülkelerinde yabancı olarak bulunmasının yanı sıra, kültürü de yapılan, kazık köklü çok yıllık otsu bir bitkidir. Bitkinin köklerinin uzun yıllardır ilaç olarak kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca enerjii ve vücudun strese karşı direncini artırmakta, hafızayı geliştirmektedir. Sporcular üzerinde yapılan çalışmalarda, fiziksel ve mental dayanıklılığı artırdığı, enerji düzeyini yükselttiği ve atletik performansı artırdığı yönünde bulgular vardır. Bu olumlu etkilerinin dışında, tansiyonu yükselttiği için kullanımında dikkatli olunması gerektiği bildirilmiştir. Ayrıca, antidepresan ilaçlar ile beraber kullanıldığında, beyindeki serotonin miktarının artmasına, psikolojik bir hastalık olan manik depresif bozukluğa ve antipsikotik ilaçların kas sistemini etkileyen yan etkilerinin artmasına neden olabileceği bildirilmektedir (Dikici ve ark., 2012; Oliyntyk ve Oh, 2013; Varım ve ark., 2015).

Ginkgo Biloba: Günümüzde varlığını sürdüren hiçbir yakın türü veya benzeri bulunmayan mabet ağacı olarak da bilinen bir ağaçtır. Çin eriği olarak adlandırılan yeşilimsi bir meyvesi vardır. Uzakdoğu ülkelerinin bazı bölgelerinde halen varlığını sürdürmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda; Alzheimer, hafıza kaybı, unutkanlık ve bunama gibi mental fonksiyonları etkileyen hastalıklar üzerinde olumlu etki gösterdiği ileri sürülmektedir. Ayrıca, hafıza güçlendirmede ve zihinsel konsantrasyonu artırmada ginkgo özünün etkili olduğu ileri sürülmektedir (Shi ve ark., 2010; Mehenktaş ve Bayaz, 2004).

Yohimbin: Oldukça güçlü bitkisel bir stimulandır ve üreme organları ile ilgili bozuklukların tedavisinde kullanılmaktadır. Anksiyete, uykusuzluk, baş ağrısı, baş dönmesi, deride kızarıklık, panik atak, halusinasyon, kalp hızında artış, yüksek kan basıncı gibi yan etkileri olduğu bildirilmiştir. Epilepsi nöbetlerine ve böbrek yetmezliğine neden olabileceği bildirilmektedir. Karaciğer, böbrek, kalp ve psikiyatrik rahatsızlığı olanların kullanmaması gereken bir madde olarak tanımlanmaktadır (Dikici ve ark., 2012; Wehr, 1990; Kearney ve ark., 2010).

3. Enerji İçeceklerinin Etkileri

Kafein, taurin ve glukuronolakton gibi bileşenlerin vücutta doğal olarak bulunmalarının yanı sıra enerji içeceklerinde yüksek dozlarda bulunmaları, enerji içeceklerinin en önemli etki ve yan etki kaynağını oluşturmaktadır (Şen ve ark., 2015). Ayrıca; guarana, ginko biloba ve ginseng gibi bitkisel bileşenlerin de enerji içeceklerinin etki ve yan etkilerini artırdığı bildirilmektedir (Arpacı ve Ersoy, 2011; İyadurai ve Chung, 2007). Yüksek şeker içeriği nedeni ile obezite konusunda da risk faktörü oluşturduğunu öne süren yayınlar yapılmıştır (Jennifer ve ark., 2015; Arpacı ve Ersoy, 2011; Varım ve ark., 2015). Günde ikiden daha fazla kutu enerji içeceği kullanımı sonrasında; 17 yaşında erkek hastada kalp spazmı, başka bir olguda ise kalpte ritim bozukluğu gözlenmiştir (Wilson ve ark., 2012). Yapılan tüm bu araştırmalara rağmen enerji içeceklerinin bileşenlerinin etkileri hakkında yeterli araştırma bulunmadığından, sağlık üzerine etkileri kesin olarak bilinmemektedir.

Enerji içeceklerinin, zihinsel ve bedensel fonksiyonlara olumlu etkisinin; uzun süreli dikkati artırarak yorgunluğu azaltması, araba sürme yetisinde dikkati artırması, fiziksel performans ve dayanıklılığı artırmasından kaynaklandığı bildirilmektedir. Bu araştırma sonuçları, enerji içeceklerinin kullanımını teşvik etmektedir. Fakat bu olumlu etkilerinin yanı sıra bağımlılık yapan ilaçlar gibi dopamin, serotonin, noradrenalin ve adrenalinin fazla miktarda salgılanmasına neden oldukları bildirilmiştir. İçeriklerinde bulunan dopamin yapımının öncül maddesi olan L-tirozin gibi maddeler, daha fazla nörotransmitter salınımına neden olarak, vücuttaki nörotransmitter deposunun boşalmasına ve vücutta negatif bir dengenin oluşumuna yol açmaktadır. Enerji içeceği tüketiminden 5 saat sonra başlayan yoğun yorgunluk bu negatif dengenin bir işareti olarak düşünülmektedir (Varım ve ark., 2015; Arpacı ve Ersoy, 2011; Dikici ve ark., 2012). Amerikan askerlerinde yapılan bir çalışmada enerji içeceği kullanan askerlerde intihara eğilimin fazla olduğu, alkol ile birlikte alanların ise daha yüksek intihar eğiliminde olduğu ortaya konmuştur (Varım ve ark., 2015; Mash ve ark., 2014). Enerji içeceklerinin kullanımının, su tüketimini azaltarak azalmış tükürük salgısına ve dental erozyona neden olabileceği ileri sürülmektedir. Ayrıca asidik pH' ya sahip olması ve yüksek şeker içeriği nedeni ile diş çürümelerinin artmasına da neden olduğu bildirilmektedir (Özel ve Gökçe, 2006; Arpacı ve Ersoy, 2011; Varım ve ark., 2015). Yaşları 15-19 arasında değişen gençlerde kafein tüketiminin



Enerji İçecekleri

kan basıncını artırdığı ve uyku bozukluğuna neden olduğu saptanmıştır. Hamilelerin özellikle ilk 3 ay boyunca fazla kafein almalarının, ileri dönemde düşüğe, ölü doğuma neden olduğu bildirilmiştir (Anonim, 2011; Dikici ve ark., 2012).

Enerji içeceklerinin alkol ile birlikte alınmasının alkol bağımlılığı konusunda ciddi bir risk oluşturduğu bilinmektedir. Alkolün olumsuz etkilerini azaltıcı etkisi yönündeki yanlış inanış, alkolle beraber kullanımını artırmaktadır. Alkolle beraber kullanımı, daha çok alkol alımına neden olduğu için alkol intoksikasyonunu artırmaktadır. Bu durum, alkol alındığında vücutta oluşan etkinin hissedilme süresini uzatıp bağımlılık için ciddi bir risk oluşturmaktadır (Atilla ve Çakır, 2011; Şen ve ark., 2015; Dikici ve ark., 2012; Heneman, 2007). Woolsey (2007) tarafından yapılan bir araştırmada; özellikle öğrenciler arasında, enerji içeceklerinin alkolle tüketiminin popüler hale geldiği ve riskli davranışların kazanıldığı bilinmektedir. Yapılan araştırma sonuçları, enerji içecekleri ile birlikte alkol tüketenlerin, sadece alkol tüketenlere oranla, 2 kat daha fazla alkol kullandıklarını ortaya koymaktadır. Ayrıca erkeklerin kadınlara göre, daha çok risk altında buldukları belirlenmiştir. Ferreira ve ark. (2006) tarafından yapılan başka bir çalışmada ise, enerji içeceği ve votka karışımı, 26 sağlıklı genç gönüllü üzerinde denenmiştir. Enerji içeceği ve alkol karışımının kişilerde; baş ağrısı, güçsüzlük, ağız kuruluğu gibi etkilerinin olduğu saptanmıştır. Iyadurai ve Chung (2007) tarafından bildirilen klinik olguda; 25 yaşında, sağlıklı bir kadın acil servise nöbet geçirmiş halde getirilmiştir. Hasta, nöbet geçirmeden yaklaşık 1 saat önce, 2 kutu (600-700cc) enerji içeceğini aç karnına içtiğini, ayrıca hafta boyunca 3-4 gün 1 kutu enerji içeceği tükettiğini belirtmiştir. Araştırmalar nöbetlerin nedenini direkt olarak enerji içeceklerinin kullanımı ile ilişkilendirmekte yetersiz kalsa da literatürde enerji içeceklerinin neden olduğu nöbetlere ilişkin benzer birçok vaka bulunmaktadır (Nagajothi ve ark, 2008). Gençlerin ve sporcuların spor aktivitesi öncesinde enerji içeceklerini sıklıkla kullandıkları bilinmektedir. Aşırı kafein ve yüksek şeker, su absorpsiyonunu yavaşlatarak terleme ile gelişen dehidratasyona neden olduğu, dehidratasyonun ise kalp kasına baskı yaparak kalbin zorlanmasına; aritmi, kalp yetmezliği ve hatta ölüm gibi vakalara neden olduğu bildirilmiştir (Heneman, 2007; Lermioğlu, 2010). 2000 yılında İrlanda'da 18 yaşındaki bir basketbolcunun basket maçı öncesinde 4 kutu enerji içeceği içtiği ve oyun sırasında kriz geçirerek öldüğü bildirilmiştir. Ölümünün enerji içeceği ile ilişkisi olduğu düşünülmüştür ve "yüksek kalp atım hızına bağlı kalp durması" sonucu öldüğü literatüre geçmiştir (Lermioğlu, 2010; Anonim, 2011).

4. Sonuç

Tüketicilerin kolaylıkla ulaşabildiği, çocuklar ve gençler tarafından yaygın olarak tüketilen enerji içeceklerinin maddesiz olmadığı düşünülmektedir. Beyindeki kan akış hızının azalmasından ölü doğumlara, epilepsi ataklarından uyku bozukluklarına, ani kalp durmasından alkol bağımlılığına kadar zararlı etkilerinin olduğu bilinmektedir. Sağlık üzerine etkileri konusunda yeterli bilgi birikiminin olmaması, yüksek dozlarda kullanımının ortaya çıkaracağı riskler konusundaki endişeleri artırmaktadır. Enerji içecekleri hakkında daha fazla deneysel ve klinik çalışmaların yapılmasının bu konudaki eksikliği gidereceği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Anonim (2011). Clinical Report—Sports Drinks and Energy Drinks for Children and Adolescents: Are They Appropriate?, Committee on Nutrition and the Council on Sports Medicine and Fitness Pediatrics, 127;1 182; originally published online May 29, 2011; DOI: 10.1542/peds.2011-0965 (Erişim Tarihi: 02.04.2016).
- Arpacı N, Ersoy G. (2011). Enerji içeceklerinin gücü nedir? Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi 8(1):809-822.
- Atilla S, Çakır B. (2011). Energy-drink consumption in college students and associated factors, Nutrition, 27: 316-322.
- Babu, K., M., Church, R., J., Lewander, W. (2008). Energy Drinks: The new eye-opener for adolescents, Clinical Pediatric Emergency Medicine, 9(1), 35-42.
- Barbara M., Thomson, Donald M. Campbell, Peter Cressey, Ursula Egan & Beverley Horn (2014). Energy drink consumption and impact on caffeine risk, Food Additives & Contaminants: Part A, 31:9, 1476-1488.
- Diamantini, G., Pignotti, S., Antonini, S., Chiarabini, A., Angelino, D. & Ninfali, P. (2015). Assessment of antioxi

- dant capacity of energy drinks, energy gels and sport drinks in comparison with coffee and tea, *International Journal of Food Science and Technology*, 50:240–248.
- Dikici S., Aydın, L., Y., Kutlucan A., Ercan N. (2012). Enerji içecekleri hakkında neler biliyoruz?, *Dicle Tıp Dergisi*, 39:609-6013.
- Ferreira, S., E., Mello, M., T., Pompéia, S., Souza-Formigoni, M., L. (2006). Effects of energy drink ingestion on alcohol intoxication, *Alcohol. Clin. Exp. Res.*, 30(4):598-605.
- Harris J., L. and Munsell C., R. (2015). Energy drinks and adolescents: what's the harm?, *Nutrition Reviews*, 73(4):247–257.
- Heneman, K., Zidenberg-Cherr, S. (2007). Some facts about energy drinks, *Nutrition and health info sheet*, 1-5.
- Iyadurai, S., J., Chung, S., S. (2007). New-onset seizures in adults: possible association with consumption of popular energy drinks, *Epilepsy Behavior*, 10:3, 504-508.
- İşçioğlu F, Ova G, Duyar Y, Köksal M. (2010). Üniversite öğrencileri arasındaki enerji içeceği tüketimi ve bilinci araştırılması, *Acad. Food J.*, 8(5): 6-11.
- Kearney, T., Tu, N., Haller, C. (2010). Adverse drug events associated with yohimbine-containing products: a retrospective review of the California Poison Control System reported cases, *Ann Pharmacother*, 44:6, 1022-1029.
- Lermioğlu, F. (2010). Enerji İçecekleri. http://www.ekutuphane.teb.org.tr/pdf/eczaciodasiyayinlari/ila_habr-eyll08/10.pdf
- Lewis, J., E., Tiozzo, E., Melillo, A., B., Leonard, S., Chen, L., Mendez, A., Woolger, J., M., Konefal, J. (2013). The Effect of Methylated Vitamin B Complex on Depressive and Anxiety Symptoms and Quality of Life in Adults with Depression, *ISRN Psychiatry*, 10, 48-52.
- Mash, H., B., Fullerton, C., S., Ramsawh, H., J., Ng, T., H., Wang, L., Kessler, R., C. (2014). Risk for suicidal behaviors associated with alcohol and energy drink use in the US Army, *Soc. Psychiatry Psychiatr Epidemiol*, 49:9, 1379 – 1387.
- Mehenktaş, C., Bayaz, M., (2004). Fonksiyonel Gıdalar :Önemi ve Üretiminde Kullanılan Teknikler, *GIDA* , 29(5), 367-371.
- Nagajothi, N., Khraisat, A., Velazquez-Cecena, J.L., Arora, R., Raghunathan, K., Patel, R., Parajuli, R. (2008). Energy drink related supra ventricular tachycardia, *The American Journal of Medicine*, 121 (4), 3-4.
- Oliynyk, S., Oh, S. (2013). Actoprotective effect of ginseng: improving mental and physical performance , *J. Ginseng Res.*, 37(2), 144-166.
- Özel, E., Gökçe, K. (2006). Spor içecekleri ve Dental Erozyon, *Atatürk Üniv Diş Hek Fak Derg.*, (Suppl), 14-17.
- Shi, C., Liu, J., Wu, F., Yew, D.T. (2010). Ginkgo biloba Extract in Alzheimer's Disease: From Action Mechanisms to Medical Practice, *Int. J. Mol. Sci.*, 11, 107-123.
- Şen, L., Dere, H.,E., Şen, İ., K. (2015). Üniversite öğrencileri arasında enerji içeceği tüketim davranışlarının araştırılması: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği, *Türk Tarım – Gıda Bilimi ve Teknolojisi Derneği*, 3(6): 394-401.
- T.G.K., Türk Gıda Kodeksi, Enerji İçecekleri Tebliği, (04.10.2006), <http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2006-47.html>.
- Varım, C., Varım, P., Acar, B.,A., Vatan, M., B., Kaya, T., Acar, T., Tamer, A. (2015). Enerji İçecekleri Ruhü Kanatlandırıyor ya Bedeni?, *J.hum.rhythm*, 1(3):79-82.
- Wehr, T., A. (1990). Manipulations of sleep and phototherapy: non-pharmacological alternatives in the treatment of depression, *Clin. Neuropharmacol.*, 13:1, 54-65.
- Wilson, R., E., Kado, H., S., Samson, R., Miller, A., B. (2012). A case of caffeine induced coronary artery vasospasm of a 17-year-old male, *Cardiovasc. Toxicol.*, 12:2, 175-179.
- Woolsey, C., L. (2007). A study of NCAA division athletes on the use and effects of combining alcohol and energy drinks, Ph. D. Thesis (page 54-55), The Faculty of the Graduate School University of Missouri, Columbia.



Basın Açıklamaları

TMMOB'YE BAĞLI ODALARDAN ORTAK AÇIKLAMA: HİÇ KİMSE ODALARIMIZI MESLEKİ KAMUSAL, TOPLUMSAL, MESLEKİ YARARLARI SAVUNMAKTAN ALIKOYAMAZ

16 Nisan 2016

TMMOB'ye bağlı odalar, Cumhurbaşkanı'nın açıklamaları, iktidarın TMMOB Yasası'nı değiştirme girişimleri ve Yeni Akit gazetesinin yalanları üzerine 16 Nisan 2016 tarihinde bir basın açıklaması yaptı.

TMMOB'ye Bağlı Odaların Ortak Açıklaması:

İktidarın Mevzuatımızı Değiştirme Girişimleri ve Yeni Akit Gazetesinin Yalanları, Bizleri Ülkemizden, Halkımızdan Yana, Rant Karşıtı Mücadelemizden Alıkoymayacak, Hiç Kimse Odalarımızı Mesleki Kamusal, Toplumsal, Mesleki Yararları Savunmaktan Alıkoymaz

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan, 5 Nisan Avukatlar Günü dolayısıyla yaptığı konuşmada, "barolar başta olmak üzere, meslek kuruluşlarının seçim yöntemlerinin değiştirilmesine ihtiyaç olduğuna inandığını ve bunu zaman zaman ilgili kişilerle değerlendirdiklerinde bu konuya ilişkin bir mutabakatın da sağlandığını" belirtmişti. Erdoğan, "Barolarda ve diğer meslek kuruluşlarında, tüm farklı görüşlerin, düşüncelerin ifade edilebilmesine, farklı seslerin kendilerini duyurabilmelerine imkân sağlayacak çoğulcu bir yapıyı tesis etmeliyiz" demiş ve "Hükümetin ve Meclis'in de üzerine düşenleri süratle yerine getirmesiyle, bu meselenin, içinde bulunduğumuz yıl bitmeden çözüme kavuşturulması mümkündür" şeklinde görüş açıklamıştır. Bu açıklama, Cumhurbaşkanlığı Devlet Denetleme Kurulu'nun 2007 yılında başlayıp 2009 yılında tamamladığı, meslek kuruluşları üzerine raporun devamı niteliğindedir. Söz konusu rapora göre, Anayasa'nın 135. maddesi uyarınca kamu hizmeti veren kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşlarının kamusal hizmet, denetim vb. fonksiyonları ortadan kaldırılmalı; seçim sistemleri, idari ve mali, bütün yapıları değiştirilmeli ve piyasaya açılmalıdır. Kısaca, kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşlarının dönüştürülmesiyle neoliberal dönüşümün kurumsallaşmasının tamamlanması öngörülmüştür. Söz konusu rapor 2009 yılında gereği yapılmak üzere Başbakanlığa gönderilmiş, öncelikle üst Birliğimiz Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) ile Türk Tabipleri Birliği (TTB) mevzuatında değişiklik girişimleri gündeme gelmiştir.

Siyasal iktidar, özel olarak TMMOB ve bağlı Odalarını etkisizleştirmeye; kamusal hizmet, kamusal denetim, yani kamusal-toplumsal yarar fonksiyonlarından arındırmaya ve rant yağmasının önünde oluşturduğumuz engelleri yıkmaya yönelik mevzuat değişikliği girişimlerini sürekli olarak gündemde tutmaktadır. Bu kapsamda TMMOB Yasası'nın değiştirilmesine yönelik iki kez girişimde bulunulmuş, ilkinde direnişimiz üzerine geri adım atılmış, ikinci girişim ise 7 Haziran ve 1 Kasım seçimleri dolayısıyla Meclis'te ele alınamamıştır.

Erdoğan'ın 5 Nisan'da yaptığı konuşma, Türkiye Barolar Birliği (TBB), TMMOB, TTB ve diğer meslek kuruluşlarının mevzuatını değiştirme çalışmalarının bu yıl içinde gündeme geleceğini göstermektedir. İktidarın militan gazetesi Yeni Akit de Erdoğan'ın 5 Nisan'daki sözlerinden hareketle yandaş camialarında kamuoyu oluşturmak amacıyla 9 Nisan'dan itibaren akla hayale sığmayacak karalamaları içeren bir yazı dizisi başlattı. "Darbe ürünü ihanet odaları", "Odalar adeta Ali kiran, baş kesen", "Hedefleri millî irade", "Odalarda çözüm nisbî temsilde" vb. manşetler atıldı. 1954 yılında, Demokrat Parti döneminde kurulan TMMOB'yi, "27 Mayıs darbesinin ürünü" olarak gösterebilecek denli tarih bilgisi yoksunu ya da okurlarını kasıtlı yanlış bilgilerle cehalete ve kör düşmanlığa sürükleyen bu tür yandaş yayınlar, ülkemizdeki egemen siyasetin ve yandaşlarının zavallı düzeyini göstermektedir.

TMMOB ve bağlı 24 Meslek Odası'na yalan, iftira, hakaret ve suçlamalarda bulunulmasının nedeni, TMMOB ve bağlı Odalar olarak tarih, kültür, doğa, kent, kır, enerji, maden, tarım, gıda rantları önünde engel oluşturmamızdır. Sanayisizleştirme sürecine, serbestleştirmelere, özelleştirmelere, yeraltı-yerüstü zenginliklerinin talanına dur dememizdir.

Kurulduğu günden bu yana iktidarların tasarruflarını kamusal-toplumsal-mesleki yarar süzgecinden geçiren, mesleki-bilimsel teknik doğrulara dayanarak ülkenin en karanlık dönemlerinde bile gerçekleri açıklamaktan geri durmayan TMMOB ve bağlı Meslek Odaları, yıllardan beri mevcut siyasal iktidarın ve yandaş medyasının önde gelen hedeflerinden biridir.

Yeni Akit'in bu yayını ilk değildir, öncesi de vardır. Yalnızca imzalar değişmekte, yalan, iftira, hakaret ve hedef göstermelerse sürekli. Ancak bilinmesini isteriz ki, rant politikalarına karşı çıkan TMMOB ve bağlı Odaları, Anayasa, hukuk ve örgütlü üyelerinden aldığı güçle kamusal-toplumsal yarar ilkesinden asla taviz vermemiş, her zaman özgücüne dayanmış ve bilimsel-mesleki kabullerin taşıyıcısı olmuştur.

TMMOB ve bağlı Odaları olarak, 12 Mart ve 12 Eylül gibi baskı dönemlerine direnmeyi bildik; şimdi de yıllardır yaptığımız gibi, siyasal iktidarın baskılarına onurlu bir şekilde direniyoruz, direneceğiz.

AKP iktidarının TMMOB ve Odaları üzerinde vesayet kurmak üzere yaptığı tüm düzenlemelerin geri alınması, yeni girişimlerin teşhiri; Odaların özerk ve bağımsız yapılarının güçlendirilmesi; kamu-toplum yararı, kamusal hizmet, kamusal denetim için mücadelemize kararlılıkla devam edeceğiz. Ne iktidarın baskıları ne de yandaş medyasının yalan ve tehditleri bizleri kamusal, toplumsal, mesleki yararları savunmaktan ve gerçekleri teşhir etmekten alıkoyamayacaktır. Meslek Odaları susmadı, susmaz; güneş balçıkla sıvanamaz.

Bilgisayar Mühendisleri Odası	Maden Mühendisleri Odası
Çevre Mühendisleri Odası	Makina Mühendisleri Odası
Elektrik Mühendisleri Odası	Metalurji ve Malzeme Mühendisleri Odası
Fizik Mühendisleri Odası	Meteoroloji Mühendisleri Odası
Gemi Makinaları İşletme Mühendisleri Odası	Mimarlar Odası
Gıda Mühendisleri Odası	Orman Mühendisleri Odası
Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası	Petrol Mühendisleri Odası
İçmimarlar Odası	Peyzaj Mimarları Odası
İnşaat Mühendisleri Odası	Şehir Plancıları Odası
Jeofizik Mühendisleri Odası	Tekstil Mühendisleri Odası
Jeoloji Mühendisleri Odası	Ziraat Mühendisleri Odası
Kimya Mühendisleri Odası	



Basın Açıklamaları

UMUTLA VE İNATLA BİLİMİN IŞIĞINDAN AYRILMAYACAK, DOĞRU BİLDİĞİMİZ ŞEYLERİ SAVUNACAĞIZ!

20 Mayıs 2016

Trabzon Avrasya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı, üyemiz Yrd. Doç. Dr. Başak Sungur' un istifası ile sonuçlanan süreci şiddetle kınıyoruz.

Gıda Mühendisi Başak Sungur, başkanlığını yaptığı bölümün "Alkollü ve Alkolsüz İçecekler" dersinin uygulaması sonrasında haksız bir soruşturmaya maruz kalmış, hakkında Cumhuriyet Başsavcılığı' na "din ve vicdan hürriyeti ile kişilik haklarına saldırı" iddiasıyla suç duyurusunda bulunulmuş ve yargısal süreç başlatılmıştır.

Bu süreç içerisinde üniversitedeki görevinden istifa etmek zorunda bırakılan üyemizin yanında olduğumuzu tüm kamuoyu ile paylaşmak isteriz.

Demokratik, laik ve sosyal bir hukuk devletinin bağımsız bilim yuvaları olması gereken üniversitelerin müfredatlarındaki derslerinin gereğinin yerine getirilmesi ne zamandan beri suç oluşturmaktadır? Kaldı ki; dersin uygulamasında degüstasyon (tadım) çalışmasına katılımı, hassasiyetleri gereği tadım yapmayacak olan öğrencilere zorunlu kılmayarak demokratik bir davranış sergileyen üyemize karşı bu konunun sapıtılarak başka noktalara taşınmaya çalışılması kabul edilemez bir algı operasyonudur.

Aydınlanmanın öncüsü olmuş üniversitelerimizde kaygımız odur ki; bu ve benzeri uygulamalarla daha fazla öğretim üyesi ve görevlilerinin benzer haksız uygulamalara maruz kalacağıdır.

Yılmadan, usanmadan, umutla ve inatla bilimin ışığından ayrılmayacak olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak ısrarla, çağdaş, laik ve modern Türkiye Cumhuriyeti' nin değerlerini ve doğru bildiğimiz şeyleri savunacağız.

Bu haksız uygulama ve baskı sonrasında görevinden istifa etmek zorunda bırakılan üyemiz Başak Sungur' u yalnız bırakmayacak onunla birlikte dayanışma içinde olacağız.

Basın ve kamuoyuna saygı ile duyurulur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
11.Dönem Yönetim Kurulu

RAMAZAN'DA GIDA GÜVENLİĞİ

6 Haziran 2016

Ramazan ayının bu yıl da sıcak bir zamana rastlaması, Ramazan'da sağlıklı beslenmeyi dolayısıyla güvenilir gıda tüketimini önemli hale getirmektedir. Ramazan'da, beslenme düzeninin değişeceği, öğün sayısının azalacağı, açlık sürelerinin uzayacağı ve fiziksel aktivitenin de düşeceği göz önünde bulundurularak sağlığı korumak ve güvenli gıda tüketmek için bazı noktalara dikkat etmek gerekmektedir.

Hastalıklardan korunmada güvenilir gıda tüketimi çok önemlidir. Her yıl olduğu gibi bu yıl da Ramazan alışverişi yapacak olan tüketicilere özellikle de alım gücü düşük olan kesime yönelik olarak bazı fırsatçılar; merdivenaltı, kayıtdışı, uygunsuz ürünleri, sokakta, dökme veya ambalajsız olarak, neredeyse hammadde fiyatına satacaklardır. Bu ürünlere itibar edilmemeli, satın alınmamalı ve tüketilmemelidir. Satın alınan gıdaların etiketlerinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca verilen kayıt veya onay numarasının olup olmadığının kontrol edilmesi ile tavsiye edilen tüketim tarihi, üretici firmanın adı ve adresi, içerik bilgileri, miktar ve fiyat bilgilerinin incelenmesi büyük önem taşımaktadır.

Güvenli gıda tüketimi için her tüketici aynı zamanda bir denetçidir. Tüketiciler, gıda ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyetlerini Alo 174 Gıda Hattı'nı arayarak yapabilirler. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gelen ihbarlar sonucunda gerçekleştirdiği denetimlerin sonuçlarından başvuru sahiplerini bilgilendirmektedir.

Dikkat edilmesi gereken bazı konular;

- Meyve ve sebzeler akan su altında iyice yıkanmalı, özellikle yeşil yapraklı sebzeler gerekirse sirkeli su içinde bekletilmeli, yıkama fırçası kullanılmalıdır.
- Çiğ et, tavuk, balık ve yumurtaya dokunduktan sonra eller yıkanmalıdır.
- Yemek hazırlama aşamasında, çiğ et ve tavuk kesme ve doğramada kullanılan mutfak aletleri yıkanmadan, çiğ tüketilecek sebze ve meyve ile temas ettirilmemelidir.
- Tahıl, kuru baklagiller, şeker gibi kuru gıdalar karanlık, kuru ve serin ortamda depolanmalıdır.
- 1-2 gün içinde tüketilmeyecek olan et, tavuk ve balık, porsiyonlanarak ve yassı bir şekilde paketlenmiş olarak dondurulmalıdır.
- Et yemekleri buzdolabında 1-2 günden fazla, etsiz yemekler ise 3-4 günden fazla bekletilmemelidir.
- Özellikle iftarda tüketilen yemekler sahura kadar oda ısısında tutulmamalı, yemeklerin tekrar tekrar ısıtılmasından kaçınılmalı, yemekler yenilecek miktarlarda ısıtılmalı ve hemen tüketilmelidir.
- Toplu yemek yenilen yerlerde, sıcak tüketilmesi gereken yemeklerin yeterince sıcak, soğuk gıdaların ise yeterince soğuk olmasına dikkat edilmelidir. Bozulduğundan kuşku edilen gıdalar tüketilmemelidir.
- Özellikle yaz aylarında kaynağı bilinmeyen, denetimsiz sokak sütü yerine pastörize veya sterilize süt tercih edilmelidir.
- Konservelerde bombaj yapmış, hasar görmüş, paslanmış veya çentikli konserveler satın alınmamalıdır.
- Donmuş gıdalar alışverişin sonunda alınmalı, çözünmemiş olduklarına dikkat edilmeli ve en kısa zamanda dondurucuya yerleştirilmelidir.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu'na göre günümüzde dünyada 1 milyar insan açlıkla mücadele ederken 1 milyarı aşkın insan da obezite nedeniyle sorunlar yaşamaktadır. Her yıl dünya nüfusunun tamamını besleyecek kadar gıda üretiyor ancak ne yazık ki üretilen bu ürünlerin üçte biri yani 1,3 milyar ton gıda finansal, teknik sınırlar ve gıda önlemlerinin alınmaması nedeniyle israf edilmektedir. Bu veriler de özellikle Ramazan ayında israfın önüne geçilmesinin önemini ortaya koymaktadır.



Basın Açıklamaları

Özellikle Ramazan ayında artan ekmek ve pide tüketimi sebebiyle ekmek fırınları, toplu tüketim yerleri ve iftar çadırları ile gıda sektörünün büyük kısmını oluşturan ve kanun gereği Gıda Mühendisi ve İstihdamı Zorunlu Personel bulundurma zorunluluğu olmayan işletmelerde denetimlerin artırılması bir zorunluluktur.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ramazan ayında gıda güvenliği denetimlerini sıklaştırmalı, gıda denetim ekipleri, insan sağlığını koruyucu yönde tedbirler almaya ve uygulamaya sadece Ramazan ayını kapsayacak şekilde değil, 12 ay boyunca devam etmelidir.

Yusuf SONGÜL
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

BİR KEZ DAHA YÜREĞİMİZ KANADI

29 Haziran 2016

28 Haziran 2016 Salı akşamı Atatürk Havalimanı'na yapılan terör saldırısı sonunda 41 kişi yaşamını yitirmiş ve yüzlerce kişi yaralanmıştır. Can kaybının artacağına yönelik ağır yaralıların olduğu bilgisi de dile getirilmektedir. Lanet terör yine adres tanımamıştır. Türkiye'nin dışarıya açılan kapısı niteliğindeki uluslararası havalimanına yapılan saldırı ile verilmek istenen mesaj çok açıktır. Ülkemizin terör eylemlerine açık bir platform haline getirilmesine sebep olan yanlış dış politika tercihi, basiretsiz yaklaşımlar ve istihbarat zafiyeti ile en yüksek seviyesine ulaşmıştır. Ortadoğu'da içene düşürüldüğümüz bu açmazların sorumluları, faturayı suçsuz ve günahsız insanların hayatları üzerinden ödetmeye devam etmektedirler.

Havayolu ile seyahat eden insanlar olarak; cebinizdeki küçücük bir bozuk para, çakmak, cüzdanınızdaki çipli bir banka kartı, giysilerinizdeki bir metal düğme ve benzeri şeyleri bile algılayabilen dedektörlerden geçemezken, tam otomatik uzun namlulu silah ve patlayıcılarla oraya kadar nasıl gelinip de bu katliamlar yapılabilmektedir? Güvenlik zafiyetinin hat safhada olduğu bu katliamda sorumluların hesap vermesini beklemek bu ülke vatandaşı herkesin en demokratik hakkıdır. Böylesine bir duruma alışmak mümkün değildir. Bu saldırıyı normalmiş gibi göstermeye çalışmak insan aklıyla alay etmektir.

Katliamda yaşamını yitirenlerle yüreğimiz bir kez daha kanamıştır.

Yaşamını yitirenlerin aile ve yakınlarına başsağlığı, saldırıda yaralananlara acil şifa dilekelerimizi iletirken yeter artık bu son olsun diyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu



Basın Açıklamaları

NE DARBE, NE DİKTA, YAŞASIN TAM BAĞIMSIZ, DEMOKRATİK TÜRKİYE!..

18 Temmuz 2016

15 Temmuz günü demokrasimize, parlamenter sistemimize yapılmaya çalışılan darbe girişimini kınıyor ve lanetliyoruz. Her türlü darbe girişimine karşı olduğumuzu ve demokratik parlamenter bir sistemin her zaman savunucusu olacağımızı bildiririz.

Ülkemizde yaratılan bu kaos ortamından siyasi fayda sağlamak, provakatif söylemlerle ve insanların dini duygularını da kullanarak kin ve hınçla halk içerisinde kutuplaşmaya neden olmak son derece yanlış ve tehlikelidir. Böyle bir zihniyet ve uygulamalarının da sonuna kadar karşısında duracağımızı bildiririz.

Bu elim olayda yaşamını yitiren tüm vatandaşlarımıza Allah`tan rahmet, başta aileleri olmak üzere halkımıza başsağlığı, yaralı vatandaşlarımıza ise acil şifalar diliyoruz.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

KURBAN BAYRAMI BASIN AÇIKLAMASI

9 Eylül 2016

Ülkemizde gıda güvenliğinde yetkili otorite olan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yakın zamanda kamuoyu ile paylaştığı taklit ve tağşiş yerlerinin fazlalığı gıda sektöründeki sorunları bir kez daha gözler önüne sermiştir. Sektörde kayıtdışı ve merdiven altı üretim olması, işletmelerde yeterince teknik eleman çalıştırılmaması ve yeterli düzeyde denetimlerin yapılamaması nedeniyle sektörde sıkıntılar yaşanmakta bu da halk sağlığını olumsuz etkileyebilmektedir.

Bütün bunlara ilaveten toplumsal ilişkilerin yoğun yaşandığı bayramlarda gıda güvenliği daha çok önemsenmelidir. Özellikle bayramın yaz aylarına gelmesi nedeniyle hijyen koşullarına daha fazla dikkat edilmesi gerekmektedir. Bu nedenle bayram alışverişlerinde gıda maddeleri satın alınırken etiketlere dikkat edilmeli, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca kayıtlı ve onaylı ürünler satın alınmalıdır.

Kurban Bayramında asıl dikkat edilmesi gereken konulardan biri de kurban olarak kesilecek hayvanlardır. Kurban edilecek hayvanların Veteriner kontrolünde olması, kulak küpelerinin bulunması ve sağlıklı olmalarına dikkat edilmelidir. Kesim esnasında kullanılan bıçak, satır, balta vb. aletlerin temizliğinin sağlanması gerekmektedir. Kesim esnasında hayvanların iç organlarının parçalanması sonucunda gövdeye bir bulaşı olur ise derhal bol su ile iyice yıkanmalıdır. Mikrobiyolojik açıdan riskli gıdalar arasında bulunan etlerin korunması muhafazası, işlenmesi ve taşınması sırasında hijyen koşullarına dikkat edilmeli, gereken önlemler alınmalıdır.

Kesilen etin zaman kaybetmeden buzdolabı koşullarına alınması sağlanmalıdır. Kurban Bayramının sıcak havalara denk gelmesi sebebiyle etler, kesimden sonra soğukta muhafaza edilmelidir. Etler, 24 saat bekletilerek mümkünse sertliğinin giderilmesinden sonra tüketilmelidir.

Buzdolabında dondurulmadan muhafaza edilen kurban eti, bütün veya parça olarak en fazla 3-4 gün, kıyma gibi boyutu küçültülmüş ise bir gün içerisinde tüketilmelidir. Dondurularak muhafaza tercih edildiğinde, küçük porsiyonlar halinde bir kez dondurulmasına özen gösterilmeli, et çözdürüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.

Toplumsal birlikteliğimizin önemli günlerinden olan bayramların sıkıntıya dönüşmemesi için kamu ve özel sektörün yanında bireylere de önemli görevler düştüğünü unutmamak gerekiyor. Halk sağlığının korunması amacıyla bayram süresince resmi denetimlerin etkin bir biçimde yapılması, ayrıca tüm yetkili kurum ve kuruluşların birlikte hareket etmesi gerekmektedir.

Tüm halkımızın Kurban Bayramı'nı en içten dileklerimizle kutlar, barış ve huzur içinde bir bayram geçirmelerini dileriz.

Yusuf SONGÜL
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı



Basın Açıklamaları

ARTIK YETER, İNSANLARIMIZIN GIDA ZEHİRLENMESİNDEN HASTALANMASINI İSTEMİYORUZ

13 Ekim 2016

Okullarda, kamu kurumlarında, yurtlarda, hastanelerde vb. yerlerde gıda zehirlenmesi yaşandığı haberleri hemen her gün yazılı ve görsel medyada yer almaktadır. Artık topluma sağlık hizmeti vermek üzere görev yapan kurumların çalışanlarının dahi kurum yemekhanelerinde gıda zehirlenmesi yaşadığı, çocuklarımızın okullarda dağıtılan sandviçlerden sütlerden zehirlendiği ve sorumluların belirlenmediği denetlenmediği bir noktaya gelmiş bulunuyoruz.

İnsanların yaşamlarını sağlıklı olarak sürdürebilmesi için gerekli olan gıdayı kolayca elde etmesi ve bu gıdanın güvenilir olması gerekir. Bunu sağlamak devletin asli görevlerindedir. Bizler on binlerce Gıda Mühendisinin sesi olarak, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını etkin ve yeterli denetim yapmaya, “gıda” ile ilgili sorun alanlarında çözüme yönelik adımları atmaya çağırıyoruz.

Ülkemizde sayısı yüzbinlerle ifade edilen gıda işletmesi bulunmakta ve bu işletmelerin denetimi kamu tarafından sağlanmaya çalışılmaktadır. Gıda güvenliği, olması gereken şartlarda sağlanamamakta, bu durum da halk sağlığını tehdit etmektedir. Gıda sektöründe yaşanan taşeronlaşma, denetimsizlik ve kayıt dışılık günden güne gıda zehirlenmelerini ve sağlık riskleri artırmaktadır. Yeterli düzeyde gerçekleştirilmeyen denetimler ve cezaların yetersizliği, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının laboratuvarlarında ve denetimlerde yeterli sayıda gıda mühendisi istihdam edilmemesi ne yazık ki halk sağlığını tehdit etmektedir.

Ayrıca ülkemizde gelir dağılımındaki adaletsizlikler, asgari ücret nezdinde alım gücünün düşmesi, tüketicilerin yeterince bilinçli olmaması gibi olumsuzluklar da gıda güvenliğine tehdit oluşturmaktadır.

Gıda güvenliğinin sağlanması ve tüketicinin aldatılmasının önüne geçilmesi için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı gibi kurumlarda, kamuda, küçük işletmelerde ve toplu yemek tüketimi yapılan Otellerde, Gıda Mühendisi istihdamı büyük önem taşımaktadır.

Gıda Mühendisleri Odası olarak Ülkemizde halk sağlığının korunmasında büyük öneme sahip olan gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkili kurumlarla her türlü işbirliğine hazır olduğumuzu belirtmek isteriz.

Gıda işletmelerinin sayıca %80'ini oluşturan Küçük işletmelerde kamu bütçesinden kaynak ayrılarak uzman kontrolünde üretim yapılabilmesi, güvenli gıda arzının sağlanması için Odamızın bir projesi olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına sunulan küçük ve orta ölçekli gıda işletmelerinin hem daha güvenilir ürün üretmelerini sağlayacak hem de istihdam yüklerini azaltacak olan “Gıda Danışmanlığı” sistemi biran evvel yürürlüğe konmalıdır.

Yusuf SONGÜL
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

GIDA KONTROL GÖREVLİLERİNE GÖREVLERİ BAŞINDA YAPILAN SALDIRILARI KINIYORUZ

25 Ekim 2016

Gıda kontrol hizmeti yürüten Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı personelinin, denetledikleri işletme sahipleri veya yetkilileri tarafından yönelen şiddete maruz kalmaları neredeyse görevlerinin bir parçası haline gelmiştir.

Son olarak İstanbul İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde görevli Su Ürünleri Mühendisi Mehmet ÖZDİNAR, Sarıyer İlçesi Rumeli Feneri'nde bulunan balıkçı barınağında görevini yaparken bir balıkçı teknesinde saldırıya uğrayarak hayatını kaybetmiştir.

Kamu adına gıda resmi kontrol hizmetlerini yürüten Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı personeli bu görevlerini özveri ile yerine getirmektedir. Yaptıkları görev ile bir yandan toplumun sağlığını, güvenilir gıdaya erişim hakkını korurken diğer taraftan gıda gibi hepimizin hayatını doğrudan ilgilendiren ürünün nitelikli ve hilesiz üretimi ve arzının sağlanması için önemli bir sorumluluk yüklenmişlerdir.

Balıkçılık kaynaklarının doğru kullanımı doğrultusunda kamu adına resmi kontrol görevini ifa etmek üzere görevi başında saldırıya uğrayan ve bunun sonucunda hayatını kaybeden Su Ürünleri Mühendisi Mehmet ÖZDİNAR' da bu bilinçle görev yapmaktaydı.

Odamız; Gıda Kontrol Hizmetlerinde görev yapmakta olan kamu görevlilerinin yaptıkları görev ile ilgili olarak yaşadıkları zorlukları görmektedir.

Bir kısmı üyemiz olan bu unvanlı personelin yaptıkları görev ile ilgili riskin görülmesi, personele yönelik en küçük bir şiddete karşı önlemlerin alınması ve risk grubunda değerlendirilen diğer kamu personellerine tanınan hakların Gıda Resmi Kontrol Görevlilerine de verilmesi gerekmektedir.

Su Ürünleri Mühendisi Mehmet ÖZDİNAR'a Allah'tan rahmet, yakınlarına başsağlığı diliyoruz.

Yapılan saldırıyı kınıyor, yetkilileri biran önce gerekli önlemleri almaya çağırıyoruz.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**



Basın Açıklamaları

HAKSIZ YERE GÖREVLERİNDEN AÇIĞA ALINAN, MEMURİYETLERİNE SON VERİLEN AKADEMİSYENLER İLE KAMU ÇALIŞANLARI GÖREVLERİNE İADE EDİLMELİDİR

23 Kasım 2016

15 Temmuz darbe girişimi sonrası ilan edilen OHAL ile çıkarılan Kanun Hükmünde Kararnamelerle, darbe girişimi ile ilgili - ilgisiz, iktidara muhalif tüm kesimlerin aynı torbaya konulması hukuksuzluğu son çıkarılan 677 Sayılı KHK ile devam etmektedir.

Darbe girişimini bahane eden AKP İktidarı kendisi gibi düşünüp, kendisi gibi davranmayan her kişi, kurum ve kuruluşu darbe yanlıymış gibi değerlendirip aynı uygulamaya tabi tutmaktadır. Çıkarılan KHK'lerle bunu net olarak göstermektedir. Bizler TMMOB ve bağlı odaları olarak darbe girişiminin ertesi sabahında yapmış olduğumuz basın açıklamalarıyla "ne darbeyi ne de diktayı" asla kabul etmeyeceğimizi kamuoyuna duyurmuştuk.

KHK'lerle görevine son verilen kamu çalışanları ve akademisyenler içinde bizim de üyelerimiz olan ilerici, çağdaş ve demokrat kimlikli insanların, sırf iktidarın beğenmediği sendikalara üyeliklerinden ve akademisyen kimlikleriyle muhalif bir bildirinin altına atılan imzalarından dolayı bu hukuksuzlukla, yargısız infaz süreçlerine dahil edilmesi kabul edilemeyecek bir uygulamadır. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın geçmiş dönemler Antalya Şube Başkanlığı'nı yapmış Yrd. Doç. Dr. Bülent Şık son olarak çıkarılan 677 Sayılı KHK ile görevine son verilen akademisyenlerden sadece birisidir.

AKP iktidarı şunu çok iyi bilmelidir ki; muhalif duruşu ve kimliği ile bilinen bu kişilerin ve onların kurumlarının üzerine gitmekle toplum hizaya çekilemez. Bu sürdürülebilir bir şey değildir. Toplumdaki en hassas duygu olan adalet duygusunun sarsılması, bireylerin devlete olan güvenini zedelemektedir. Toplumun kaosa sürüklenmesine neden olacak bu tür haksız uygulamalardan şiddetle kaçınılmalıdır. Haksız yere görevlerinden açığa alınan, memuriyetlerine son verilen akademisyenler ile kamu çalışanları görevlerine iade edilmelidir. TMMOB ve bağlı odalar olarak bu konunun takipçisi olacağımız unutulmamalıdır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak dün söylediğimizi bu gün de haykırıyoruz;

NE DARBE NE DİKTA, YAŞASIN BAĞIMSIZ DEMOKRATİK TÜRKİYE

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

11. Dönem Yönetim Kurulu

BİR KEZ DAHA YÜREKLERE ATEŞ DÜŞTÜ

12 Aralık 2016

10 Aralık 2016 tarihinde İstanbul'da birbiri ardına patlatılan bombalarla insanlarımızın yaşamını yitirdiği bu hain terör saldırısını lanetle kınıyoruz.

Ortadoğu bataklığının içine sürüklendiğimiz bu süreçte, sayısını hatırlayamayacağımız terör saldırılarının hedefi haline getirilmiş ülkemizde, can güvenliğinin sorgulandığı bir ortamda yaşam sürmenin zorluğu her geçen gün kendini daha çok hissettirmektedir.

Maceracı dış politika anlayışının bedelini, bu ülkenin fakir halkının evlatları ödemektedir. Polis, asker, sivil her kayıp bu ülkenin kaybıdır. Bu kayıpların son bulacağı, evlere ve yürekler ateşin düşmeyeceği barış, huzur ve refah içerisinde yaşayacağımız bir ülke özlemini gerçekleştirmek için görev devleti yönetenlere düşmektedir. Dostluk, barış, kardeşlik, birlik ve dayanışma içinde bir yaşamı hak eden ülke insanları olarak, bu terör saldırısında yaşamını yitirenlere Allahtan rahmet, yakınlarına baş sağlığı, sabır ve yaralılara acil şifalar diliyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

11. Dönem Yönetim Kurulu



ÖĞRENCİLERİMİZDEN HABERLER



24 Şubat (CBÜ): İlkokul öğrencilerine “Bilinçli Gıda Tüketimi” semineri verildi.

4 Mart (CBÜ): TetraPak teknik gezisi yapıldı.

9 Mart (Ege Ü.): 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü kapsamında Ege Üniversitesi Turgut Yazıcıoğlu Konferans Salonu’nda Demir Çeneli Melekler filmi gerçekleştirildi.

11 Mart (ODTÜ): Chr Hansen firmasından Ceyhun Seval ile birlikte renklendirici atolye çalışması yapıldı.

12-13 Mart (Ankara Ü.): Bandırma’da Banvit A.Ş. ve Bursa’da Aroma A.Ş. teknik gezileri gerçekleştirildi.

15 Mart (CBÜ): İlkokul öğrencilerine “Bilinçli Gıda Tüketimi” semineri verildi.

19-20 Mart (Ege Ü.): TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 11. Olağan Genel Kurulu’na katılım sağlandı.

24 Mart (Ege Ü.): Hilal Necmiye Nüsnü Ataberk Ortaokulu’nda 66 öğrenciye Bilinçli Gıda Tüketimi Semineri verildi.

29 Mart (Ege Ü.): Kristal Yağları’na 17 kişi katılımı ile teknik gezi gerçekleştirilmiştir.

2 Nisan (Ege Ü.): TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği Kahvaltısı 24 kişinin katılımı ile gerçekleştirildi.



25 Nisan (CBÜ): 27 Mart tarihinde gerçekleştirilen piknikte sosyal sorumluluk adına toplanan kitaplar kardeş okula ulaştırıldı.

27-30 Nisan (Ege Ü.): 7. Ekoloji Fuarı’nda açılan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası’nın standında görev alındı.

5 Mayıs (Ege Ü.): Yavuz Selim Ortaokulu’nda 88 öğrenciye Bilinçli Gıda Tüketimi Semineri verildi.

5 Mayıs (Ege Ü.): Türk Tuborg Malt Sanayi A.Ş.’ye teknik gezi gerçekleştirilmiştir.

7 Mayıs (Tüm Öğrenci Temsilcilikleri): Konya’da gerçekleştirilen 13. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Mayıs Şenliği’ne katılım sağlanmıştır.

4-7 Ekim (Ankara Ü.+Hacettepe Ü.+ODTÜ): Türkiye 12. Gıda Kongresine katılım sağlandı.

15 Ekim (Ankara Ü.+Hacettepe Ü.+ODTÜ): Dünya Gıda Günü Sempozyumuna katılım sağlandı.





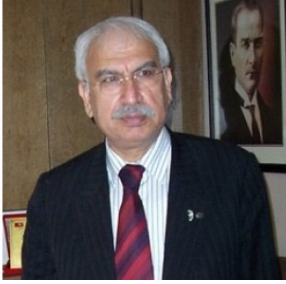
22 Ekim (Ankara Ü.+Hacettepe Ü.+ODTÜ): Hacettepe Üniversitesi ve ODTÜ Temsilcilikleri ile birlikte Tanışma Kahvaltısı düzenledik .

10 Kasım (Hacettepe Ü.) Doğadan Firmasına Teknik Gezi yapıldı. GıdaMO Hacettepe Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği öncülüğünde 10 Kasım'da Doğadan Fabrikasına teknik gezi düzenlendi. 60 kişiye yakın bir katılımla gerçekleştirdiğimiz gezimizde, fabrikanın üretim bölümünde görev yapan gıda mühendisi Ebru KAYA YAŞAR tarafından çay üretim prosesleri ve paketlenme alanında bilgiler verildi.

11 Kasım (Hacettepe Ü.) GıdaMO Hacettepe Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından 11 Kasım tarihinde düzenlenen "Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar ve Sentetik Biyoloji" konulu seminer, bölümümüz seminer salonunda Dr. Gülay SAYGAT MANN tarafından öğrencilerimize sunulmuştur. Seminerimize ODTÜ ve Ankara Üniversitelerinden de katılım olmuştur.



PROF. DR. GÜROL ERGİN HOCAMIZI KAYBETTİK



Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü emekli öğretim üyesi, 22. ve 23. dönem Muğla Milletvekili, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası eski Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Prof. Dr. Gürol ERGİN'i kaybettik. Merhuma Allah'tan rahmet kederli ailesine ve yakınlarına baş sağlığı diliyoruz.

Prof. Dr. Gürol ERGİN, 1 Haziran 1944'te Samsun'da doğdu. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi'ni bitirdi ve doktorasını aynı fakültede tamamladı. Hacettepe Üniversitesi'nde; Senato Üyeliği, Mezuniyet Sonrası Eğitim Fakültesi Dekan Yardımcılığı, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı ve Gıda Bilimleri ABD Başkanlığı ile Mühendislik Fakültesi Yönetim Kurulu Üyeliği görevlerini yürüttü. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası'nda 33.-37. dönemlerde Yönetim Kurulu Başkanı olarak görev yaptı. 2002- 2011 yılları arasında 22. ve 23. dönem Muğla Milletvekili olarak hizmet veren Gürol ERGİN evli ve 2 çocuk babasıdır.

ÜYELİKTEN AYRILANLAR

SİCİL NO	ADI SOYADI	DURUMU	KAYIT İPTAL TARİHİ
215	OSMAN DOĞRUCU	KAYIT İPTAL	31.08.2015
256	DEVLET ÇAKIROĞLU	KAYIT İPTAL	08.11.2016
261	HAFİZE BOYACI	KAYIT İPTAL	01.03.2017
324	YASEMİN ERTAŞ	KAYIT İPTAL	13.12.2016
368	BERNA KILIÇ	KAYIT İPTAL	22.04.2017
383	ALİ ÖZGÜR YILMAZ	KAYIT İPTAL	10.01.2017
439	SELDA ÖZKOÇ	KAYIT İPTAL	18.12.2015
467	KAMİL YAMAN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
1153	HESNA ESİN SAVRAN BEKÇİ	KAYIT İPTAL	07.11.2015
1300	BERRİN PORDOĞAN	KAYIT İPTAL	22.04.2017
1477	ZEHRA KOÇ	KAYIT İPTAL	03.12.2016
1495	NECATİ BELE	KAYIT İPTAL	25.05.2016
1496	NAZİFE NİHAL BELE	KAYIT İPTAL	11.04.2016
1644	SELİME KARAOĞLAN	KAYIT İPTAL	10.01.2017
1646	MERYEM BAKİ	KAYIT İPTAL	13.06.2017
1706	BESTE AKYOL	KAYIT İPTAL	13.06.2017
1735	FEYZA SÜMERCAN ARAS	KAYIT İPTAL	31.08.2015
1742	FARUK ÜBEYİTOĞULLARI	KAYIT İPTAL	10.01.2017
1818	SADETTİN YILDIZTEPE	KAYIT İPTAL	22.04.2017
1885	EMEL ERZİNCAN	KAYIT İPTAL	08.11.2016
2108	MİTHAT KALEOĞLU	KAYIT İPTAL	11.04.2016
2112	ŞENAY SAVAR	KAYIT İPTAL	21.10.2015
2137	METİN TÜRKER	KAYIT İPTAL	21.10.2015
2291	SALİH RIFAT KUMANLIOĞLU	KAYIT İPTAL	10.01.2017
2379	HARUN AKKURT	KAYIT İPTAL	26.07.2017
2447	PINAR AVCU	KAYIT İPTAL	18.03.2016
2579	MELTEM AKINCI	KAYIT İPTAL	31.08.2015
2660	AYSU TOLUN	KAYIT İPTAL	08.11.2016
2762	SİĞNEM ATILGAN	KAYIT İPTAL	13.06.2017
2821	HALİDE ÖZBEK	KAYIT İPTAL	11.12.2015
2969	ZAFER KARAŞAHİN	KAYIT İPTAL	27.01.2016
2977	DUYGU ERİŞİR	KAYIT İPTAL	18.03.2016
3079	HATİCE İÇİRGEN	KAYIT İPTAL	13.06.2017
3121	SİBEL AKÇADAĞ	KAYIT İPTAL	15.11.2016
3269	ALPASLAN TEKİN	KAYIT İPTAL	21.10.2015
3276	MUSTAFA ÖZGÜR TEKE	KAYIT İPTAL	20.02.2016
3308	ARZU KANBUR	KAYIT İPTAL	31.08.2015
3321	ARZU AKGÜN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
3323	FEYZA AŞIK	KAYIT İPTAL	10.01.2017
3673	YASEMİN GÜL	KAYIT İPTAL	11.12.2015
3674	RABİA AKTAŞ	KAYIT İPTAL	11.12.2015
3697	EMİNE YÜKSEL	KAYIT İPTAL	27.10.2015

SİCİL NO	ADI SOYADI	DURUMU	KAYIT İPTAL TARİHİ
3798	MERYEM YILDIZ	KAYIT İPTAL	07.11.2015
3843	ZEYNEP BALTACI	KAYIT İPTAL	27.10.2015
3851	GÜLCAN PINAR	KAYIT İPTAL	18.03.2016
4025	ASLI ÇAKMAK DEMİR	KAYIT İPTAL	10.01.2017
4028	BANU DAMSARSAN	KAYIT İPTAL	10.01.2017
4044	HİLAL ÇOLAK	KAYIT İPTAL	07.11.2015
4050	ÖZGÜR SAYILI	KAYIT İPTAL	11.12.2015
4056	AYSUN AYDIN	KAYIT İPTAL	07.11.2015
4205	YUSUF YAPICI	KAYIT İPTAL	07.11.2015
4240	RAŞİT SAĞLAM	KAYIT İPTAL	27.01.2016
4255	AYÇA ERDOĞAN TURAN	KAYIT İPTAL	20.02.2016
4364	TANER VOLKAN DURMAZ	KAYIT İPTAL	28.01.2017
4419	EMEL KUŞ	KAYIT İPTAL	14.02.2017
4526	ZÜHAL TARAR	KAYIT İPTAL	07.11.2015
4667	İSMAİL DUMAN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
4704	CANER EREN	KAYIT İPTAL	18.11.2015
4733	EYLEM EZGİ ERSOY	KAYIT İPTAL	31.08.2015
4772	MURAT KAYA	KAYIT İPTAL	31.08.2015
4793	HABİBE ATÇEKEN	KAYIT İPTAL	13.12.2016
4853	İBRAHİM TÜTÜNCÜ	KAYIT İPTAL	10.01.2017
4878	HAŞİM KUL	KAYIT İPTAL	31.08.2015
4910	MUSTAFA HAKAN YILMAZ	KAYIT İPTAL	13.12.2016
4942	NESRİN TOPAL	KAYIT İPTAL	10.01.2017
5024	ŞİRİN YILMAZ ÇOPUR	KAYIT İPTAL	10.01.2017
5075	HAKAN ATALAY	KAYIT İPTAL	21.10.2015
5117	HASAN BEZİRGAN	KAYIT İPTAL	09.08.2016
5139	SERKAN MURAT TEMİZER	KAYIT İPTAL	13.12.2016
5154	MUSTAFA ÇUBUKÇU	KAYIT İPTAL	31.08.2015
5277	HALİL ORUÇ	KAYIT İPTAL	21.07.2016
5321	TUĞBA ÖZÇELİK	KAYIT İPTAL	21.03.2017
5325	ÇİLEM PURMA ADIBELLİ	KAYIT İPTAL	30.05.2017
5357	MERAL YILDIZ	KAYIT İPTAL	30.09.2015
5368	DEMET UYAR YAŞAR	KAYIT İPTAL	13.06.2017
5419	ASLI EKER	KAYIT İPTAL	20.02.2016
5568	LEYLA AYAZ KUŞLU	KAYIT İPTAL	31.08.2015
5607	RESUL DİLSİZ	KAYIT İPTAL	09.08.2016
5632	DERYA UYSAL	KAYIT İPTAL	31.08.2015
5689	NURİ İLDİZ	KAYIT İPTAL	25.05.2016
5698	DEMET ATAKAN	KAYIT İPTAL	13.06.2017
5787	ERDEM ÖZMEN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
5791	NİHAT ALPER ARSEL	KAYIT İPTAL	18.12.2015
5792	MURAT KIRAN	KAYIT İPTAL	01.10.2016



ÜYELİKTE AYRILANLAR

5804	ŞEBNEM MORALAR	KAYIT İPTAL	06.09.2016
5828	ALİ UZUN	KAYIT İPTAL	18.12.2015
5894	KEZBAN SAĞLAM	KAYIT İPTAL	11.12.2015
5919	ŞERİFE TUBA ALADAĞ	KAYIT İPTAL	12.03.2016
5959	AHMET AYDEMİR	KAYIT İPTAL	15.01.2016
5986	ÖZLEM BÜYÜKAŞIK	KAYIT İPTAL	13.06.2017
6014	SEMA AYGÜN	KAYIT İPTAL	11.12.2015
6090	NAZIM YILDIRAN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6107	ENGİN AKÇELEK	KAYIT İPTAL	01.10.2016
6139	FİGEN GÜNDAY AY	KAYIT İPTAL	30.09.2015
6184	HATİCE AKAR	KAYIT İPTAL	21.10.2015
6208	MAHİR GÜL	KAYIT İPTAL	11.04.2016
6240	RIZA ÖZBEK	KAYIT İPTAL	13.12.2016
6384	ASIM AKSOY	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6385	NURETTİN YAMPAL	KAYIT İPTAL	09.08.2016
6468	ÜBEYDULLAH AZMİ EREN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6487	EREN GÜNEŞ POLAT	KAYIT İPTAL	15.06.2016
6628	BANU ÖNGÜ YARGIÇ	KAYIT İPTAL	10.01.2017
6690	ÜMİT TATAR	KAYIT İPTAL	18.11.2015
6714	MUSTAFA TOLGA BAŞTACI	KAYIT İPTAL	15.01.2016
6721	GÖZDE TÜYSÜZ	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6735	GAMZE GÖBEKLİ	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6747	GÖKHAN OKÇU	KAYIT İPTAL	13.06.2017
6771	GÖRKEM ÇARK	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6785	ONUR AYGÜN	KAYIT İPTAL	10.01.2017
6795	HANDE EVİN	KAYIT İPTAL	30.09.2015
6832	HASAN YILDIRIM	KAYIT İPTAL	10.01.2017
6849	MEHMET OKHAN UYSAL	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6860	GÜRCAN ÖZTÜRK	KAYIT İPTAL	21.03.2017
6871	YASEMİN KAPLAN	KAYIT İPTAL	22.10.2016
6888	HÜSEYİN KURŞUN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6893	BURHAN BAŞARAN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6914	NESLİHAN ATEŞ	KAYIT İPTAL	31.08.2015
6946	SERPİL DOĞAN	KAYIT İPTAL	10.01.2017
7090	OYA KÖSEOĞLU	KAYIT İPTAL	18.03.2016
7097	AHMET ACAR	KAYIT İPTAL	21.03.2017
7099	MERYEM GÜVEN	KAYIT İPTAL	11.12.2015
7193	İZZET BİRİM	KAYIT İPTAL	10.01.2017
7265	METİN MENGÜLLÜOĞLU	KAYIT İPTAL	11.12.2015
7310	ŞEBNEM SÖZER	KAYIT İPTAL	12.03.2016
7377	GÜLÇİN GÜN KAPAN	KAYIT İPTAL	13.06.2017
7392	EBRU YILMAZ	KAYIT İPTAL	13.06.2017
7408	DİLEK GAYRETLİ	KAYIT İPTAL	21.10.2015

7422	MEMDUHA DUYGU İYİBİL	KAYIT İPTAL	02.05.2016
7445	MESUT YEĞİN	KAYIT İPTAL	27.10.2015
7446	AYŞE AKÇİN	KAYIT İPTAL	21.10.2015
7478	ORHAN DURAN	KAYIT İPTAL	10.01.2017
7512	SİBEL ATAALP	KAYIT İPTAL	07.11.2015
7567	ELİF İLHAN	KAYIT İPTAL	11.12.2015
7572	SİNEM DEMİREL	KAYIT İPTAL	20.02.2016
7642	ELİF GÜLFEM ATİK	KAYIT İPTAL	20.02.2016
7644	DERYA GÜVEN	KAYIT İPTAL	17.09.2015
7672	ŞENGÜL ÇAKIR	KAYIT İPTAL	21.10.2015
7687	DERYA ŞANLI KARA	KAYIT İPTAL	21.10.2015
7709	MELİKE KASAP	KAYIT İPTAL	12.03.2016
7796	SÜLEYMAN YILMAZ	KAYIT İPTAL	20.12.2016
7797	ENGİN DİKMEN	KAYIT İPTAL	13.12.2016
7833	SÜLEYMAN HİLMİ TOK	KAYIT İPTAL	11.12.2015
7860	OYA ÇELİK	KAYIT İPTAL	08.11.2016
7901	KAĞAN KAPLAN	KAYIT İPTAL	13.12.2016
7910	AYTEN FUNDA MERCİMEK	KAYIT İPTAL	01.06.2016
7924	NUR KARACA	KAYIT İPTAL	28.01.2017
8059	BARİŞ KANSU	KAYIT İPTAL	27.01.2016
8115	İSMAİL GÜLTEKİN	KAYIT İPTAL	20.12.2016
8179	AHMET ÇAĞLAR FETTAHLI	KAYIT İPTAL	30.09.2015
8213	EMİN UYSAL	KAYIT İPTAL	31.08.2015
8232	HARUN TAN	KAYIT İPTAL	12.03.2016
8272	MURAT OKUMUŞ	KAYIT İPTAL	10.01.2017
8288	FERHAT VATANSEVER	KAYIT İPTAL	18.11.2015
8303	GONCA GÖKÇELER	KAYIT İPTAL	10.01.2017
8346	SERAP AKÇADAĞ YILDIZ	KAYIT İPTAL	11.12.2015
8347	OĞUZHAN GÜLTEKİN	KAYIT İPTAL	21.07.2016
8397	FATMA ÇELİK	KAYIT İPTAL	16.05.2017
8432	HATİCE NAS ULUTÜRK	KAYIT İPTAL	31.08.2015
8450	EMRE EREN	KAYIT İPTAL	10.01.2017
8479	SELÇUK GÜL	KAYIT İPTAL	22.11.2016
8495	BAYRAM TOPER	KAYIT İPTAL	25.05.2016
8499	AYŞE ŞERİFE YAZGAN	KAYIT İPTAL	02.05.2016
8514	SÜMEYRA KILIÇLAR	KAYIT İPTAL	16.05.2016
8548	HACER GÖKNUR CAN	KAYIT İPTAL	17.09.2015
8550	HASAN ÜRÜN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
8554	EMRAH YILDIRIM	KAYIT İPTAL	17.01.2017
8611	AYŞİN AKMAN	KAYIT İPTAL	17.01.2017
8644	MURAT BOZAL	KAYIT İPTAL	22.04.2017
8694	ALİ GÖNCÜ	KAYIT İPTAL	27.01.2016
8699	MERİÇ KARACAN	KAYIT İPTAL	08.11.2016

ÜYELİKTEN AYRILANLAR

8710	SELMAN CARAZANOĞLU	KAYIT İPTAL	11.12.2015
8775	AYDIN ÇAVDAR	KAYIT İPTAL	11.12.2015
8813	CEREN YILMAZ	KAYIT İPTAL	11.12.2015
8829	ULAŞ ŞAKAR	KAYIT İPTAL	12.03.2016
8833	SEVCAN SOYER	KAYIT İPTAL	06.09.2016
8842	BURAK ADNAN ERKORKMAZ	KAYIT İPTAL	12.03.2016
8959	ERHAN YEDİKARDAŞ	KAYIT İPTAL	20.02.2016
8964	ESRA BİRLİKÇİ	KAYIT İPTAL	11.12.2015
9015	RIZVAN BAHADIR ÇİFTÇİ	KAYIT İPTAL	21.07.2016
9040	İNCİNUR HASBAY	KAYIT İPTAL	27.10.2015
9070	ÖNDER ELBİSTANLI	KAYIT İPTAL	21.07.2016
9117	NEZAHAT EKŞİ	KAYIT İPTAL	13.06.2017
9154	ZEHRA ÇOLAKOĞLU	KAYIT İPTAL	15.01.2016
9196	ALİ ŞAHİN	KAYIT İPTAL	28.01.2017
9212	EYÜP PUSA	KAYIT İPTAL	18.11.2015
9223	HALİL VAROL	KAYIT İPTAL	10.01.2017
9254	SEFA ALPOĞUZ	KAYIT İPTAL	10.01.2017
9276	ELİFCAN BAL	KAYIT İPTAL	11.12.2015
9325	DUYGU BATI	KAYIT İPTAL	18.11.2015
9368	SELEN BAŞDERE	KAYIT İPTAL	13.12.2016
9379	DORUKHAN YILMAZ	KAYIT İPTAL	22.04.2017
9410	SERVET ÇALIŞIR	KAYIT İPTAL	16.05.2017
9413	ARZU ARMAĞAN TOSUN	KAYIT İPTAL	18.11.2015
9436	HÜSEYİN ÖZER	KAYIT İPTAL	11.12.2015
9472	MAZLUM BEKTAŞ	KAYIT İPTAL	20.09.2016
9521	SİNEM YURDAKUL	KAYIT İPTAL	10.01.2017
9562	ASLI ÜNLÜ	KAYIT İPTAL	08.11.2016
9589	ÖZGE TURHAL	KAYIT İPTAL	25.05.2016
9636	ZUHAL GÜVEN SAMUR	KAYIT İPTAL	03.12.2016
9693	GÖNÜL PAÇACI	KAYIT İPTAL	16.05.2017
9719	SENA BİLGİÇ	KAYIT İPTAL	15.01.2016
9739	NİHAL YILDIZ	KAYIT İPTAL	22.06.2016
9782	LEYLA GÜLER ARSLAN	KAYIT İPTAL	08.11.2016
9787	AZİZE ATIK	KAYIT İPTAL	22.06.2016
9818	RAGİBE UÇAN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
9824	HÜLYA BÜYÜKGENÇ	KAYIT İPTAL	31.08.2015
9829	ZEHRA MERVE ÇELENK	KAYIT İPTAL	11.12.2015
9831	BURHAN ALHAN	KAYIT İPTAL	20.02.2016
9891	HALUK AYDEMİR	KAYIT İPTAL	11.12.2015
9892	AZİZE KAPLAN	KAYIT İPTAL	09.08.2016
9937	GAMZE DEMİR HERSAN	KAYIT İPTAL	11.12.2015
9955	NURHAN YAŞAR	KAYIT İPTAL	11.12.2015
9977	PINAR YANIK	KAYIT İPTAL	09.08.2016

9999	DİLAY ÇOLAK	KAYIT İPTAL	11.12.2015
10031	AHMET ÖZÇELİK	KAYIT İPTAL	16.05.2017
10040	ESRA TEKE BEKTAŞ	KAYIT İPTAL	11.12.2015
10053	OKTAY HALİLOV HYUSEİNOV	KAYIT İPTAL	16.07.2017
10085	ONUR TEZCAN	KAYIT İPTAL	09.08.2016
10132	MUSTAFA ÇELİKEL	KAYIT İPTAL	10.01.2017
10188	MERVE AYAN KOÇ	KAYIT İPTAL	15.01.2016
10206	MAHMUT DAŞKIN	KAYIT İPTAL	18.11.2015
10252	ZEMLİHA AYTİŞ	KAYIT İPTAL	12.03.2016
10269	DİLEK TURAN	KAYIT İPTAL	01.06.2016
10301	SEMiH AYDIN	KAYIT İPTAL	13.12.2016
10323	İKLİMA İLKNUR ÖZMEN	KAYIT İPTAL	11.12.2015
10339	ORHAN KARTAL	KAYIT İPTAL	18.03.2016
10475	MİRAY ÖZNEY	KAYIT İPTAL	18.11.2015
10508	KUTALMIŞ GÖKHUN TURAN	KAYIT İPTAL	07.03.2017
10519	CANAN AYDIN TEZCİ	KAYIT İPTAL	10.01.2017
10580	FUNDA YÜKSEL	KAYIT İPTAL	16.05.2017
10587	DİLBER MİNE ERSÖZ	KAYIT İPTAL	13.06.2017
10588	HAMZA AKKAYÜZ	KAYIT İPTAL	14.02.2017
10636	CENK ÇETİNEL	KAYIT İPTAL	07.11.2015
10697	MEHMET ÇETİN	KAYIT İPTAL	07.11.2015
10735	PINAR APAYDIN	KAYIT İPTAL	22.07.2017
10749	SERAP GÜN	KAYIT İPTAL	01.04.2017
10774	ERKAN KOÇ	KAYIT İPTAL	18.11.2015
10803	CUMALİ ŞAHİN	KAYIT İPTAL	20.12.2016
10804	HAKAN ÇETİNDÖĞAN	KAYIT İPTAL	11.12.2015
10816	DİDEM BURCU YAZLAK	KAYIT İPTAL	22.11.2016
10829	DERYA KARAPINAR	KAYIT İPTAL	15.01.2016
10893	GÜNNUR ÖZTÜRK	KAYIT İPTAL	11.12.2015
10908	MUTLU ÇELİK	KAYIT İPTAL	09.08.2016
10938	DENİZ CİRAV	KAYIT İPTAL	27.01.2016
10946	YUSUF ARSLANĞRAY	KAYIT İPTAL	18.11.2015
10970	ALİ EYTEMİŞ	KAYIT İPTAL	11.04.2017
10988	TUĞBA TÜFEK	KAYIT İPTAL	11.12.2015
11039	EMİNE YILMAZ	KAYIT İPTAL	12.03.2016
11050	DENİZ GEÇER	KAYIT İPTAL	13.06.2017
11078	ÜMIT YÜCE	KAYIT İPTAL	13.06.2017
11090	ALİ İHSAN YILDIZ	KAYIT İPTAL	31.08.2015
11101	İSA ÇELİK	KAYIT İPTAL	31.08.2015
11135	FATMA TÜRKMEN	KAYIT İPTAL	15.01.2016
11144	BAHRİYE PELVAN	KAYIT İPTAL	10.01.2017
11173	EMRAH BİLİCİ	KAYIT İPTAL	22.04.2017
11186	ESMA YAŞBAYIR	KAYIT İPTAL	09.08.2016



ÜYELİKTE AYRILANLAR

11239	ÖMER YILDIRIM	KAYIT İPTAL	10.01.2017
11248	BÜŞRA POLAT	KAYIT İPTAL	11.12.2015
11258	AYŞE EREN	KAYIT İPTAL	21.10.2015
11266	ÇAĞDAŞ KARAHAN	KAYIT İPTAL	11.12.2015
11280	TUĞBA AKTAR	KAYIT İPTAL	23.08.2016
11281	GİZEM KAYAR	KAYIT İPTAL	16.05.2017
11318	IŞIL SARIKAYA	KAYIT İPTAL	11.10.2016
11319	HAVVA MERVE BALTACI	KAYIT İPTAL	28.01.2017
11348	MELİKE BURÇİN ERDOĞAN	KAYIT İPTAL	21.10.2015
11352	ELİF METİN	KAYIT İPTAL	03.12.2016
11393	BÜNYAMİN EMİN KIRCALI	KAYIT İPTAL	01.10.2016
11406	CAHİT USTABAŞI	KAYIT İPTAL	20.12.2016
11420	EVİRİM UTKU	KAYIT İPTAL	10.01.2017
11448	DENİZ KANDEMİR	KAYIT İPTAL	08.11.2016
11451	CEYHUN TAŞ	KAYIT İPTAL	13.12.2016
11484	DİLEK TAPLAKTEPE	KAYIT İPTAL	13.06.2017
11487	HÜRÜ KILIÇ	KAYIT İPTAL	01.10.2016
11494	FADİME KANAÇ	KAYIT İPTAL	10.01.2017
11514	HİLAL SUİÇMEZ	KAYIT İPTAL	22.04.2017
11540	KÜBRA EKİCİ	KAYIT İPTAL	17.09.2015
11580	MUSA YALMAN	KAYIT İPTAL	11.12.2015
11595	ZEYNEP KARAKIŞ	KAYIT İPTAL	01.10.2016
11634	BURAK İLHAN	KAYIT İPTAL	01.10.2016
11657	HASRET PINAR TİPIOĞLU	KAYIT İPTAL	11.12.2015
11670	İNCI NOYAN	KAYIT İPTAL	20.02.2016
11678	ERSİN GÖRMEZ	KAYIT İPTAL	01.10.2016
11696	EZGİ ÖZKAN	KAYIT İPTAL	11.04.2016
11716	EMRE ERKAL	KAYIT İPTAL	06.09.2016
11742	FUNDA ÖZSOY	KAYIT İPTAL	12.03.2016
11791	AYŞE CANAN ÖZDEMİR	KAYIT İPTAL	21.10.2015
11812	TUĞBAY YAĞCI	KAYIT İPTAL	06.09.2016
11821	SERAP KIRAZ	KAYIT İPTAL	12.03.2016
11878	YUSUF ÜLKER	KAYIT İPTAL	31.08.2015
11890	EBRU SUZAN AKOVA	KAYIT İPTAL	27.01.2016
11912	MERVE KARABACAK	KAYIT İPTAL	21.03.2017
11947	ELİF TEKBAŞ	KAYIT İPTAL	11.04.2016
11948	EBRU TAŞ	KAYIT İPTAL	29.06.2017
11977	HASAN ALİ OTUR	KAYIT İPTAL	09.08.2016
11979	MUSTAFA AKÇA	KAYIT İPTAL	09.08.2016
11987	AYŞE EZGİ TUNCEL	KAYIT İPTAL	21.07.2016
12010	FATİH AYDIN	KAYIT İPTAL	07.11.2015
12033	SİBEL AKICI	KAYIT İPTAL	09.08.2016
12070	AHMET BEZCİ	KAYIT İPTAL	14.02.2017

12106	HİKMET HACIOSMANOĞLU	KAYIT İPTAL	16.05.2017
12109	ZÜBEYDE YILDIZ	KAYIT İPTAL	31.08.2015
12123	KERİM ÇELEBİ	KAYIT İPTAL	21.03.2017
12133	MAHMUT AY	KAYIT İPTAL	11.04.2016
12157	SÜMRAN TUNÇDEMİR	KAYIT İPTAL	18.12.2015
12165	FULYA ŞENGÜL	KAYIT İPTAL	17.01.2017
12186	MUSTAFA ÖZHAN ÖZTÜRK	KAYIT İPTAL	20.12.2016
12190	BAHAR SARI	KAYIT İPTAL	18.11.2015
12195	SEÇİL ERGÜR	KAYIT İPTAL	09.08.2016
12299	MÜGE KONCA	KAYIT İPTAL	03.12.2016
12325	SİNEM KILIÇASLAN	KAYIT İPTAL	20.02.2016
12344	DURKADIN ÖZTÜRK	KAYIT İPTAL	22.11.2016
12380	EMRE GÜNGÖR	KAYIT İPTAL	14.02.2017
12384	YEŞİM ÖZDEMİR	KAYIT İPTAL	22.10.2016
12441	ÖMER FARUK DÖNMEZ	KAYIT İPTAL	13.12.2016
12447	SİNEM KAHRAMAN	KAYIT İPTAL	12.03.2016
12453	ÖMER ÖZBAŞ	KAYIT İPTAL	31.08.2015
12488	HATİCE İLHAN	KAYIT İPTAL	01.10.2016
12493	MELEK YILDIRIM	KAYIT İPTAL	09.08.2016
12613	ASLI SINDIR	KAYIT İPTAL	18.11.2015
12620	ŞULE KÖR	KAYIT İPTAL	10.01.2017
12631	GAMZE BANKOĞLU	KAYIT İPTAL	18.03.2016
12633	HARUN CANBAZ	KAYIT İPTAL	22.06.2016
12788	ŞERİF NEVRUZ ŞAHİN	KAYIT İPTAL	18.11.2015
12807	HURİYE KIRITĞAN	KAYIT İPTAL	12.03.2016
12833	MERVE ŞİMŞEK	KAYIT İPTAL	31.08.2015
12838	AHMET ALPTUĞ KOÇ	KAYIT İPTAL	18.03.2016
12893	DİLEK BATAKCI	KAYIT İPTAL	11.04.2016
12904	FATİH KANDEMİR	KAYIT İPTAL	08.11.2016
12924	ÖZKAN YILMAZ	KAYIT İPTAL	22.04.2017
12965	ÖMER YİĞİTER	KAYIT İPTAL	12.03.2016
12985	AHMET BOZKURT	KAYIT İPTAL	22.06.2016
12987	GÜLSÜM ARIKAN	KAYIT İPTAL	18.11.2015
13101	ERSİN TURCAN	KAYIT İPTAL	12.03.2016
13155	ÖZGE SOYDAN	KAYIT İPTAL	07.11.2015
13189	MUSAB ULUTAŞ	KAYIT İPTAL	20.02.2016
13201	CEMAL POLAT	KAYIT İPTAL	11.04.2016
13407	ÇAĞRI KARACA	KAYIT İPTAL	11.10.2016
13422	MEHTAP KARASU	KAYIT İPTAL	10.01.2017
13426	ÜMIT İÇİNGİR	KAYIT İPTAL	25.04.2016
13427	BAHAR SABAH	KAYIT İPTAL	21.10.2015
13442	ALPTUĞ YASİR ASLAN	KAYIT İPTAL	23.08.2016
13456	FEYZULLAH KARDEŞ	KAYIT İPTAL	30.05.2017

ÜYELİK TEN AYRILANLAR

13466	ELÇİN YİĞİTEL	KAYIT İPTAL	13.12.2016
13485	ALİ SÖNMEZ	KAYIT İPTAL	15.06.2016
13486	SAMET GÜRBÜZ	KAYIT İPTAL	15.01.2016
13505	SERAP ÖKTEM	KAYIT İPTAL	12.03.2016
13526	BURCU HATAY	KAYIT İPTAL	20.12.2016
13544	AYŞE GÜZİDE ŞAHİN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
13557	HALİL BALCIOĞLU	KAYIT İPTAL	30.05.2017
13561	EBUBEKİR EKİNCİ	KAYIT İPTAL	20.12.2016
13574	ÖMER GÜMÜŞ	KAYIT İPTAL	25.05.2016
13638	ERDEM USTA	KAYIT İPTAL	20.02.2016
13772	BERİVAN PAMUKÇU	KAYIT İPTAL	21.07.2016
13787	ÜLKÜ ODABAŞI	KAYIT İPTAL	03.12.2016
13811	ŞİLAN DURMAZ	KAYIT İPTAL	11.12.2015
13838	MÜRVEZ SEZGİN	KAYIT İPTAL	20.02.2016
13840	COŞKUN TAŞDELEN	KAYIT İPTAL	06.09.2016
13851	AHMET BEKMEZ	KAYIT İPTAL	18.03.2016
13919	MİNE TOKGÖZ	KAYIT İPTAL	28.01.2017
13947	EMRAH CAN	KAYIT İPTAL	09.08.2016
13978	FATMA ZEHRA ULUSOY	KAYIT İPTAL	18.03.2016
14040	AYÇA GÜLEŞ	KAYIT İPTAL	17.09.2015
14043	MERVE ÖZKAN	KAYIT İPTAL	26.07.2017
14065	GÖZDE EYDEMİR	KAYIT İPTAL	02.05.2016
14075	SÜREYYA MOĞULKOÇ	KAYIT İPTAL	21.10.2015
14096	AYŞE ÖZDEN	KAYIT İPTAL	08.11.2016
14116	MESUT PALA	KAYIT İPTAL	01.10.2016
14118	ÇAĞLA BERBER	KAYIT İPTAL	22.11.2016
14124	BEHİYE ÖZALTIN	KAYIT İPTAL	10.01.2017
14145	ERKUT İLAY	KAYIT İPTAL	10.01.2017
14207	MİYASE KAYALAR	KAYIT İPTAL	08.11.2016
14222	EMİNE BURCU BALLIKTAŞ	KAYIT İPTAL	10.01.2017
14229	LEYLA GÖLCÜ	KAYIT İPTAL	27.10.2015
14235	ZEHRA AYBIKE ÇON	KAYIT İPTAL	01.10.2016
14238	LEVENT BARIŞ BIÇER	KAYIT İPTAL	14.02.2017
14267	GİZEM ŞAHİN	KAYIT İPTAL	22.04.2017
14268	ORHAN ÇELİK TEN	KAYIT İPTAL	21.07.2016
14293	ERBAY YANMIŞ	KAYIT İPTAL	13.06.2017
14345	ERDOĞAN DOĞAN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
14350	İNCİ DUYGU YILMAN	KAYIT İPTAL	21.07.2016
14359	TUĞBA YAVUZ	KAYIT İPTAL	22.06.2016
14420	GÜLDEN GÖKAVDAN	KAYIT İPTAL	16.05.2017
14438	MAKBULE HİLAL ÖZCAN	KAYIT İPTAL	25.04.2016
14466	TOLGA ANKARALIGİL	KAYIT İPTAL	21.03.2017
14510	MEHMET SATI H KULBAY	KAYIT İPTAL	10.01.2017

14527	EDA KESKİN	KAYIT İPTAL	20.09.2016
14555	HATİCE ELİF OĞUZ	KAYIT İPTAL	11.04.2016
14567	TUĞÇE TOPALOĞLU	KAYIT İPTAL	18.12.2015
14574	YELDA ÇELİK	KAYIT İPTAL	14.02.2017
14590	HACER AYBALA TEK BEN	KAYIT İPTAL	31.08.2015
14597	EBRU KONUK	KAYIT İPTAL	26.07.2017
14610	VOLKAN BAYERGİ	KAYIT İPTAL	16.05.2017
14618	ADLE RONAYI BOZAN	KAYIT İPTAL	21.07.2016
14629	ÖZLEM İŞİK	KAYIT İPTAL	13.12.2016
14652	NURİYE ERDOĞAN	KAYIT İPTAL	18.03.2016
14678	EREN ÖZÇETİN	KAYIT İPTAL	30.09.2015
14798	YASİN BEYTULLAH BEYLER	KAYIT İPTAL	12.03.2016
14926	SERPİL DEMİR	KAYIT İPTAL	01.10.2016
14949	TÜRKAN HALAVURT	KAYIT İPTAL	08.11.2016
15007	BURCU KABASAKAL	KAYIT İPTAL	23.08.2016
15019	MEHMET İSA ÖZER	KAYIT İPTAL	13.06.2017
15080	GÜZİDE NİLAY ERTOSUN	KAYIT İPTAL	20.09.2016
15099	SENA EKİZ MEREUTA	KAYIT İPTAL	01.04.2017
15135	ÖZNUR BAŞÜNLÜ	KAYIT İPTAL	13.06.2017
15157	BAHAR GÜZEL	KAYIT İPTAL	14.02.2017
15162	GÜLBELAZ ÇEVİK	KAYIT İPTAL	21.07.2016
15184	MERVE DURAN	KAYIT İPTAL	17.01.2017
15195	MÜZEYYEN KAYNAR	KAYIT İPTAL	20.02.2016
15246	YENAL ÇEVİK	KAYIT İPTAL	27.10.2015
15284	CENNET ARSLAN TUNCER	KAYIT İPTAL	22.06.2016
15529	EZGİ İNCİ	KAYIT İPTAL	07.11.2015
15543	ELİF BÜŞRA GÜLEN	KAYIT İPTAL	09.08.2016
15589	VEŞİLE REYHAN	KAYIT İPTAL	15.01.2016
15650	MELEK MUTLU	KAYIT İPTAL	12.03.2016
15663	EMRE KOCAMAN	KAYIT İPTAL	18.03.2016
15707	DUYGU AÇIKEL	KAYIT İPTAL	21.07.2016
15751	OĞUZ ÖZHAN	KAYIT İPTAL	21.10.2015
15827	SEVGİ GÖKBULUT	KAYIT İPTAL	01.06.2016
15877	MELAHAT MALOĞLU	KAYIT İPTAL	10.01.2017
15879	ZUHAL AKDAŞ	KAYIT İPTAL	27.10.2015
15922	OKAN ALPAY	KAYIT İPTAL	13.12.2016
16100	GÖKÇE GÖÇER	KAYIT İPTAL	11.12.2015
16186	KİFAYET AKTAŞ	KAYIT İPTAL	02.05.2016
16317	ZİNNET ÇEBİ	KAYIT İPTAL	27.01.2016
16363	AYŞE UĞUR	KAYIT İPTAL	09.08.2016
16374	ÖZLEM ŞAHİN	KAYIT İPTAL	12.03.2016
16386	AYŞE GÖZDE YÖNKUL	KAYIT İPTAL	16.05.2017
16404	JALE SARIALTUN KAYALIOĞLU	KAYIT İPTAL	20.09.2016



ÜYELİKTEN AYRILANLAR

16471	EMEL MİNE ESMEK	KAYIT İPTAL	20.12.2016
16515	HİCRAN YILDIZ	KAYIT İPTAL	17.09.2015
16573	ELVAN BALCI	KAYIT İPTAL	20.12.2016
16747	SAMİ EROL	KAYIT İPTAL	20.02.2016
16748	MURAT DURAK	KAYIT İPTAL	20.02.2016
16781	HANİFE AYAN	KAYIT İPTAL	01.10.2016
16816	YASEMİN BAYDERE	KAYIT İPTAL	01.10.2016
16817	ÖZGEN CANAN OTO	KAYIT İPTAL	01.10.2016
16821	ÇİĞDEM ÇELEBİ	KAYIT İPTAL	20.02.2016
16903	ORKAN KÜÇÜKKESİKBAŞ	KAYIT İPTAL	23.08.2016
16995	GÜLÇİN GÜNTUT BAŞKURT	KAYIT İPTAL	20.02.2016
16996	SONER TÜRKMEN	KAYIT İPTAL	18.03.2016
16997	MEHMET MENDERİS	KAYIT İPTAL	01.10.2016
16998	DİDEM ÜNAL	KAYIT İPTAL	20.02.2016
17086	GÖKHAN KARADENİZ	KAYIT İPTAL	01.06.2016
17147	MELİSA MANSUROĞLU	KAYIT İPTAL	08.11.2016
17386	CEYDA SARI	KAYIT İPTAL	13.12.2016
17406	BURCU ÖZ	KAYIT İPTAL	21.03.2017
17573	ESRA YILDIZ	KAYIT İPTAL	16.05.2017
18144	ÇAĞLA GÜNCAN	KAYIT İPTAL	01.03.2017
18727	FULYA AKINCI HERNANDEZ GONZALEZ	KAYIT İPTAL	01.04.2017
18917	UĞUR SERHAT ÇAPAN	KAYIT İPTAL	13.06.2017