

**Gıda Mühendisleri Odası Adına Sahibi**  
Yaşar Üzümcü

**Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**  
Esef Özat

**Yayın Komisyonu**  
Arzu Saatçi, Funda Uyar Özpınar, Gamze Atar Kayabaşı, Gülderen Coşgun,  
Kadir Süzme, Muhammed Aslan, Nurcan Özel, Süreyya Kalkan, Umut Ayana,

**Yönetim Yeri/ Yayın İdare Adresi**  
Meşrutiyet Mah. Karanfil-2 Sok. No:49/10 Kızılay - Ankara  
Tel: 0 312 418 28 26 - 418 28 46 - 418 28 47 Faks: 0 312 418 28 43

**Reklam Sorumlusu**  
Esef Özat  
Buse Yegin

**Banka Hesap Numaraları**  
Türkiye İş Bankası - Meşrutiyet Şubesi  
Hesap Numarası: 4213 - 977928  
IBAN: TR86 0006 4000 0014 2130 9779 28  
PTT Posta Çeki: 08768763 (Masrafsız)

**Dizgi – Tasarım ve Baskı**  
Aktürk Yayın Matbaa Tasarım - Tel: 0.312 384 04 84

**Yayın Türü: Yaygın Süreli Yayın**  
Yayın Şekli: 3 Aylık- Türkçe  
Basım Tarihi: 31 - 09 - 2025  
Dönem : Haziran - Eylül 2025

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***

## Şubelerimiz ve Temsilciliklerimiz

**Adana Şube** / Şehmus Alparslan  
Cemalpaşa Mah. 63005 Sk. Karsal Apt. K:1 D:7  
Seyhan / Adana  
Tel: 0 322 458 69 11  
Fax: 0 322 454 39 71

**Antalya Şube** / Ali Manavoğlu  
Meltem Mahallesi Meltem Bulvarı Kartal Sitesi  
A Blok Kat:7 Daire:27 Muratpaşa / Antalya  
Tel.+Fax : 0 242 322 92 77

**Bursa Şube** / Serkan Durmuş  
Odunluk Mah. Kale Sk. Bursa Akademik Odalar  
Birliği (BAOB) Kat:3 No: B 14/15 Nilüfer / Bursa  
Tel: 0 224 453 47 41  
Fax: 0 224 453 45 00

**İstanbul Şube** / Onur Akbulut  
Osmanağa Mah. Halitağa Cad. No:24  
Kat:3 Daire: 13-14 Ergener İş hanı  
Kadıköy/İstanbul  
Tel: 0 216 771 51 47

**İzmir Şube** / Ömer Ulaş Kırım  
Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 K:1 D:2  
Bornova / İzmir  
Tel: 0 232 373 94 36  
Faks: 0 232 339 31 12

**Konya Şube** / Hulusi Ada  
Küçük İhsaniye Mah. Dr. Hulusi Baybal Cad.  
Hazım Uluşahin İş Merkezi C Blok K:1 No:105  
Selçuklu / Konya  
Tel: 0 332 234 33 40  
Fax: 0 322 234 33 41

**Mersin Şube** / Yusuf Değirmenci  
Palmye Mah. 1221 Sk. No:23 Uğraş Apt.  
Zemin Kat D:1 Mersin  
Tel: 0 324 328 97 13  
Fax: 0 324 328 13 55

Aydın İl Temsilciliği  
Nilgün Olan - Telefon: +90 505 205 44 16

Bolu İl Temsilciliği  
Cem Kösemeci - Telefon: +90 538 579 69 00

Denizli İl Temsilciliği  
Umut Ayana - Telefon: +90 536 634 70 50

Diyarbakır İl Temsilciliği  
Nevzat Bayram +90 505 839 48 38

Edirne İl Temsilciliği  
Kadir Süzme - Telefon: +90 533 347 85 06

Erzurum İl Temsilciliği  
M. Murat Karaoğlu - Telefon: +90 546 235 18 65

Eskişehir İl Temsilciliği  
Nida Tokgöz - Telefon: +90 505 287 34 49

Gaziantep İl Temsilciliği  
Gamze Atar Kayabaşı - Telefon: +90 537 342 27 92

Karaman İl Temsilciliği  
Erkan Sunaoğlu - Telefon: +90 533 545 55 08

Kayseri İl Temsilciliği  
Ergül Türkarşan - Telefon: +90 544 774 38 61

Kocaeli İl Temsilciliği  
Sema Olkun Kopal - Telefon: +90 507 615 26 09

Malatya İl Temsilciliği  
Cem Fidan - Telefon: +90 533 512 26 40

Manisa İl Temsilciliği  
Rojda Canbazoğlu - Telefon: +90 533 524 07 44

Mardin İl Temsilciliği  
Önder Değer - Telefon: +90 553 484 63 55

Muğla İl Temsilciliği  
Süreyya Kalkan - Telefon: +90 0537 715 74 90

Ordu İl Temsilciliği  
Ferit Arıcı - Telefon: +90 505 274 61 38

Samsun İl Temsilciliği  
Sebla Uyar - Telefon: +90 0543 876 91 78

Şanlıurfa İl Temsilciliği  
Berat Melik - Telefon: +90 530 327 24 53

Tekirdağ İl Temsilciliği  
İnci Mine İrkin - Telefon: +90 539 376 39 34

Tokat İl Temsilciliği  
Nurcan Özel - Telefon: +90 543 889 29 24

Van İl Temsilciliği  
Ezgi Arslan - Telefon: +90 536 680 81 97

Zonguldak İl Temsilciliği  
Arzu Saatci - Telefon: +90 530 992 42 54

Dergimiz, İlgili 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, yayınlanmasın iade edilmez.
- >> Dergideki yazı ve haberler, kaynak belirtmek şartıyla yayınlanabilir.

## Gıda Mühendisliği Dergisi Yayın Koşulları

Gıda Mühendisliği Dergisi, hayatımız için büyük bir önem taşıyan gıdalarla ilgili bilimsel içerikli yazıları, denemeleri, Gıda Mühendisleri Odası bünyesinde yayınlanacak olan faaliyetleri, sektörel haberleri yayınlayan hakemli bir dergidir. Bilimsel içerikli yazıların, dergide yayınlanabilmesi için, yazının dergi ile ilgili kurullarında hakemler tarafından değerlendirilip uygun bulunması gereklidir.

Yayın Kurulu, yazarların onayını almak şartıyla yazı üzerinde düzeltmeler yapmaya yetkilidir.

Yazı hazırlanırken ve gönderilirken dikkat edilmesi gerekenler şunlardır:

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

5. Ana sayfa, aşağıdaki düzenlemelere sahip olmalıdır.

**Başlık:** İngilizce ve Türkçe.

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

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

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

**Sonuçlar:** Mümkün olan en açık şekilde sunulmalıdır. Bazı durumlarda araştırma bulguları ve tartışma ile sonuçlar bölümlerinin birleştirilmesi istenebilir.

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

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



*Yapılması **düşünülen, istenen, özlenen** tüm çalışmaların itici gücü, üyelerimizin salt mesleki sorumlulukları değil, her şeyden önce bir aydın olarak, **toplumsal ve ekonomik dönüşüm ve değişimlerin farkına toplumun diğer kesimlerine nazaran daha kolay ve bilinçli varabilen teknik elemanların kendilerini var eden koşulları tutarlı ve sağlıklı değerlendirerek, meslek alanımızı kapsayan konularda özveriye dayalı çalışmalarını yürütmede gösterecekleri istekliliktir.***

#MeslektaşlarımızVe  
MesleğimizİçinGıdaMo



Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

## İÇİNDEKİLER

**Röportaj**

ULUSAL GIDA REFERANS LABORATUVARI MÜDÜRÜ

Dr. Berrin ŞENÖZ / Gıda Mühendisi ..... 6

**Mesleki Kürsü**

ESNEK AMBALAJ DÜNYASININ YENİ

“Influencer”ı: Sürdürülebilirlik..... 12

**Girişimcilik Hikayeleri**

MARÇO ZEYTİNYAĞI MARKASININ YARATICISI.....

17

**Oda Görüşü**

GIDA İŞLETMELERİNDE KAREKOD UYGULAMASI.....

22

**Röportaj**

ÇOCUK KİTAPLARI YAZAN MESLEKTAŞIMIZ

Ezgi Karademir Çakmak / Yüksek Gıda Mühendis..... 22

**Bilimsel Makale**

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ EKMEKLERE İLİŞKİN GÜNCEL DURUMUN

DEĞERLENDİRİLMESİ..... 28

Dergimizin içeriğine  
web sitemizden ulaşabilirsiniz.

[gidamuhendisligidergisi.org](http://gidamuhendisligidergisi.org)





Değerli meslektaşlarımız,

Sıcak geçen yaz döneminden sonra okullar açıldı, milyonlarca çocuğumuz sınıflarına koştu, arkadaşlarına ve öğretmenlerine kavuştu. Ancak ekonomik sorunların büyüyerek devam etmesi, velilerin ve öğrencilerin heyecanına gölge düşürdü. Üzülerek belirtmek istiyoruz ki, 2025-2026 Eğitim ve Öğretim döneminde de, okullarımızda öğrencilerimize bir öğün ücretsiz yemek ve su veremiyoruz. Bu bağlamda, “Okul Yemeği Koalisyonu” paydaşı olarak, bu talebimizi her platformda dile getirmeye, her konuda destek olmaya devam edeceğiz.

İzmir, Selçuk Pamucak'ta Ağustos ayında gerçekleştirdiğimiz “11.Öğrenci Yaz Eğitim Kampı”mız ülkemizin her şehrinde katılım sağlayan öğrenci ve meslektaşlarımızla verimli ve eğlenceli günlere vesile oldu. Birlikte sorunlarımızı tartıştık, sohbet ettik, bunun yanında atölyelerimizde resim yaptık, şarkı söyledik, şiir yazdık, halk oyunları oynadık. Güzel Şirince'yi ve muhteşem atmosferi ile Efes Antik Şehri'ni ziyaret ettik. Güzel anılar ve dostluklarla bir sonraki kampa kadar vedalaştık, tekrar buluşmak üzere sözleştik.

Dergimizin bu sayısında iki büyük kongremiz hakkında bilgi vermek istiyoruz. Bunlardan birincisi 30-31 Ekim, 1 Kasım 2025 tarihlerinde İzmir'de TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası ve TMMOB Kimya Mühendisleri Odası işbirliği ile 12 yıl aradan sonra düzenlenen “3.Ulusal Bağcılık ve Ürünleri Sempozyumu: Kültürel Mirasımız Yerel Üzümler”. İkincisi 13-15 Kasım 2025 tarihlerinde Antalya'da gerçekleşecek olan 14.Gıda Mühendisliği Kongresi. Gıda sektörünün büyük buluşmalarında, her meslektaşımızı görmekten mutluluk duyacağımızı belirtmek isteriz. Kongre ve sempozyum ile ilgili detali bilgi için: [www.ulusalbagcilik.org](http://www.ulusalbagcilik.org), [www.gidamuhendisligikongresi.org](http://www.gidamuhendisligikongresi.org)).

Makale, röportaj ve sektörel görüşlerin yer aldığı 59.sayımıza katkı veren, emek harcayan her meslektaşımıza ve akademisyenimize teşekkür ediyoruz. Hepimizin güvenli gıdaya ulaştığı, sağlıklı beslenebildiği, çocuklarımızın yatağa aç girmedikleri, beslenme çantalarının dolduğu, gıdanın stratejik öneminin anlaşıldığı günlere ulaşmak en büyük temennimiz. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak bu hedefimize kavuşmak için, meslektaşlarımızla birlik ve beraberlik içinde çalışmalarımıza devam edeceğimizi bir kez daha ilan ediyoruz.

Saygılarımızla...

Deniz ŞAHİN  
Yönetim Kurulu Üyesi

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için* **GıdaMO**

# ULUSAL GIDA REFERANS LABORATUVARI MÜDÜRÜ

**Dr. Berrin ŞENÖZ**

**Gıda Mühendisi**

Röportaj: Funda UYAR ÖZPINAR,

Gıda Mühendisi MBA

Dergimizin 59. sayısında değerli meslektaşımız Berrin Şenöz'ün hikayesine yer veriyoruz.



**SORU:** Eğitiminizden bahseder misiniz?

**CEVAP:** Üniversite sınavında çok iyi bir puanla sıralamaya girdim ve isteyerek gıda mühendisliğini seçtim. O dönem aldığım puan ile tıp fakültesi dahil birçok bölüme girebilecek durumda iken, gıda mühendisliğinin çok yeni bir meslek olması beni heyecanlandırmıştı. Ayrıca bölümün puanı da çok yüksek idi. Türkiye’de sadece üç üniversitede bölüm açılmıştı; Hacettepe, Ege, ODTÜ (kimya altında). Bu da benim bölümü seçmemde önemli bir rol oynadı. Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’ne yerleştim ve 1988 yılında mezun oldum.

1995-1997 yılları arasında Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nde “Türk sucuklarında biyojenik aminlerin araştırılması” konusunda yüksek lisans yaptım. Daha sonra 2003-2007 yılları arasında yine Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nde doktora çalışmalarımı tamamladım. Tez konum “Buğday, makarna ve bisküvide organik fosforlu pestisit kalıntıları ve bazı metabolitleri üzerine depolama ve işleme tekniklerinin etkisi” idi.

**SORU:** Yoğun bir eğitim hayatına sahipsiniz. İlk çalışma yeriniz neresiydi ve sonrasında iş hayatınız nasıl devam etti?

**CEVAP:** Çalışma hayatımda, bu mesleğin ilklerinden olmanın elbette ki birtakım zorlukları oldu. Üniversite eğitimimiz sırasında sürekli olarak soranlara mesleğimizi anlatmak zorunda kalmıştık. Mezun olduktan sonra ise istihdam için mücadele etmek zorunda kaldık. Şimdiki mezunlar o zaman büyük çabalarla inşa edilen alt yapının avantajlarını yaşıyorlar, gıda mühendisliği mesleği artık bilinen bir meslek oldu. Ancak diğer taraftan çok fazla bölüm açılması ile mezun sayısının artması da genç meslektaşlarımız için dezavantaj yarattı.

Söylediğim gibi 1988 yılında mezun olduğumda “Gıda mühendisi ne iş yapar” çok bilinmiyor ve sık sık diyetisyenlik ile karıştırılıyordu. Gerek Tarım Bakanlığında gerekse Sağlık Bakanlığında bir elin parmaklarını geçmeyecek sayıda meslektaşımız çalışıyordu. Mezun olduğum yıl Tarım Bakanlığı sınav açtı ve bu sınavı kazanan 10 gıda mühendisinden biri olarak 1990 yılında Kastamonu

İl Kontrol Laboratuvarı'na atandım (şimdiki adı Kastamonu Gıda Kontrol Laboratuvarı). O yıllarda gıda mühendisleri genelde laboratuvarlarda istihdam ediliyordu. Benimle birlikte sınavı kazanan 10 gıda mühendisi de Bakanlığımıza bağlı laboratuvarlara atandılar.

Bu vesile ile üniversiteme ve bölümdeki hocalarıma teşekkür etmek istiyorum. Bizleri çok iyi yetiştirmişler, bize kattıkları her şey için gerçekten müteşekkirim.

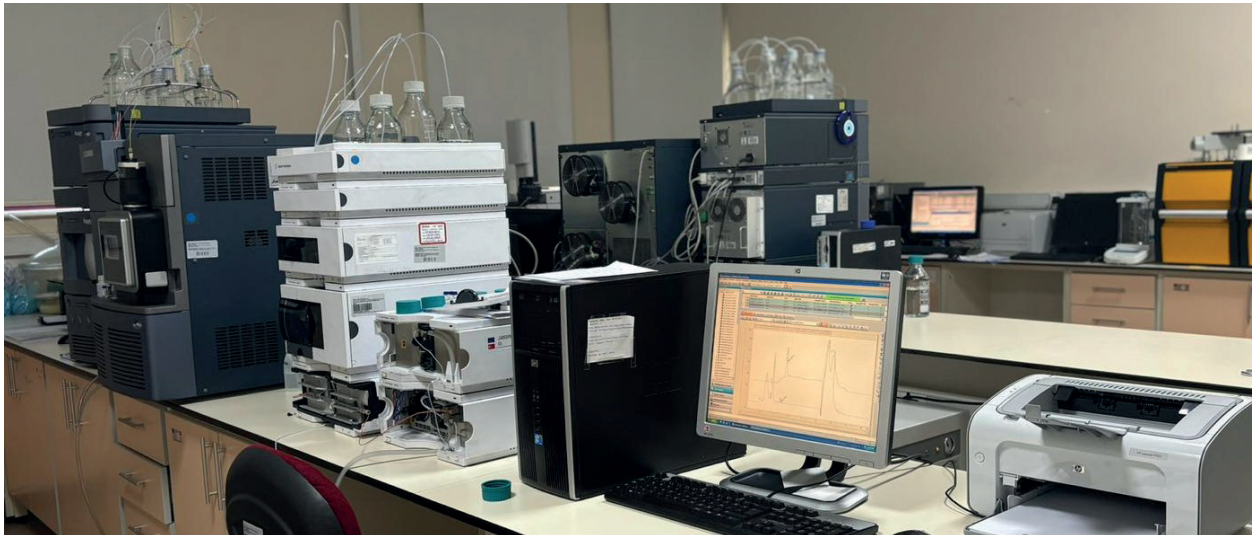
Bu bilgi ve donanımla Kastamonu İl Kontrol Laboratuvarı'na mikrobiyoloji birimi kurdum ve yaklaşık 3 yıl burada çalıştım. Daha sonra Ankara İl Kontrol Laboratuvarına atamam gerçekleşti ve yaklaşık 17 yıl bu laboratuvarında katkı ve kalıntı üzerine çalıştım. Birçok projede yürütücü ve araştırmacı olarak yer aldım. Eğitimler verdim.

Bu süreçte, Tarım Bakanlığı laboratuvarları bizler için bir yuva ve okul oldu. Çalışmak isteyen herkes desteklendi, yüksek lisans ve doktora çalışmalarımı da bu kurumda ve çalışma konum olan kalıntı üzerine yaptım. Uzun yıllardır pestisit kalıntıları konusunda çalışıyordum. Takdir edersiniz ki kalıntı çalışmak oldukça meşakkatli, çok düşük seviyelerde çalışmanız ve çok iyi



cihazlara sahip olmanız gerekiyor. Teknolojinin özellikle 2000'li yıllardan sonra gelişmesi ile birlikte bu seviyeler (tespit limitleri) (mg/kg, µg/kg) daha da düştü ve bakanlığımız da son teknolojik cihazları kurumumuza alınmasını sağladı. Ayrıca AB fonları ile hibe olarak da cihazlar kurumumuza kazandırılmış oldu. Tüm bunlar dünya ile eş zamanlı ve aynı kalitede analiz yapmamızı sağladı. Zaten aksi düşünülemezdi çünkü tüm dünya ile ticaret yapan tarım ülkesi olarak, ürünlerimizin halk sağlığını koruyacak ve ticarete engel olmayacak biçimde üretilmesi ve kontrol edilmesi gerekiyordu.

Daha sonra 2008 yılında AB desteği ile Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının kurulacağı ve Türkiye çapında birimlerden yabancı dil bilen,



Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**



çalışmayı seven personellerin arandığını duyduk. Süreç sonunda benim de içinde yer aldığım konusunda uzman 35 kişilik bir ekip seçildi ve 2008 Eylül ayında eğitimlere başlandı. Projenin üç ayağı vardı; bunlardan birincisi eğitim, ikincisi cihaz ve üçüncüsü binaydı. Yaklaşık üç ay süre ile yurtdışından gelen uzmanlar tarafından eğitimler verildi ve laboratuvarımızın kuruluşu gerçekleştirildi. Eğitim sonunda yabancı uzmanlar Bakanlığımıza, eğitime katılan personelin çok başarılı olduğu ve kendilerinin eğitim verecek düzeyde olduklarını belirten bir rapor yazmışlardı. Bu da bizim için ayrı bir gurur ve motivasyon kaynağı oldu.

Bu safhada “Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı Müdürü” olarak atandım. Akabinde hızla,



kolları sıvadık ve arkadaşlarımla birlikte çalışmaya başladık. Kuruluş aşamasında, çalışma arkadaşlarımla birlikte binanın ve büyük cihazların teslim alınması, eksikliklerin giderilmesi, laboratuvarın işler hale getirilmesi gibi işlerle çalışmalara başladık. Bakanlığımızın zorlu dönemlerini görmüş tecrübeli bir teknik personel olmama rağmen, bu dönem çok özveri isteyen zorlu bir süreç oldu. Bir kurumu baştan kurmak ve çalışır hale getirmek elbette çok zor, ama arkadaşlarımla yılmadan çalıştık ve tüm engellerin üstesinden geldik.

Önce binanın eksiklikleri tamamlandı, daha sonra çevre düzenlenmesi yapıldı ve gerek AB projesinden gelen gerekse Bakanlığımız katkıları ile alınan son teknolojik cihazların alımı, kurulumu ve çalıştırılması için uğraş verildi. Bu uzun ve meşakkatli dönem sonunda, 2010 yılında resmi açılışımızı gerçekleştirdik. Böylece Bakanlığımızın ve ülkemizin en büyük teknik alt yapısına sahip Gıda laboratuvarını hizmete açtık.

SORU: Bakanlıkta ilk görev alan meslektaşlarımız olarak, ulusal bir laboratuvarın kuruluş aşamasında büyük rol aldınız, büyük bir emek verdiniz. Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı'nın işleyişini de öğrenmek isteriz.

CEVAP: 2009 yılından beri “Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı”nda ülkemizin ihtiyaçları kapsamında gıda güvenilirliği ve halk sağlığı adına ekip arkadaşlarımla birlikte çalışıyoruz. Aktif olarak UGRL kuruluşuyla birlikte ülkemiz



ve Bakanlığımız adına birçok yeni kazanımlar için öncü olduğumuzu düşünüyorum. Kuruluşumuzla birlikte ilk iş olarak temel analiz gruplarında analiz hizmeti vermeye başladık ve 2012 yılında “TS EN ISO/IEC 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği için Genel Gereklilikler” standardına göre akredite olduk. Ülkemizin ihtiyaçları doğrultusunda yön verdiğimiz çalışmalarımız devam ederken, analiz güvenilirliği için gerekli olan dış kalite kontrollerde ülke olarak dışa bağımlılığımızın önüne geçmek gerekliliği önem kazandı. Bu nedenle ekip olarak, gerekli eğitimleri aldık ve yeterlilik test çevrimleri düzenlemek için çalışmalara başladık.

Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı olarak ilk yeterlilik test çevrimimizi GDO analizlerinde 2010 yılında düzenledik. İlk çevrimimizi başarı ile tamamladıktan sonra ülkemizin dış kalite kontrol için yurt dışına harcadığı paranın yurt içinde kalması için öncelikle analiz kapsamımızda olan ve ülke ihtiyaçlarını karşılayan yeterlilik test çevrimlerini düzenlemeye devam ettik. Analiz hizmetlerinde olduğu gibi yeterlilik test hizmetlerinin de akredite olarak sunulması

gerekliliğinden hareketle, TS EN ISO/IEC 17043 “Uygunluk değerlendirme -Yeterlilik testi sağlayıcılarının yetkinliği için genel gereklilikler” standardına göre de akredite olmak için çalışmalara başladık. Ve bu ülkede hiç kimsenin hayal edemediği, yapılamaz denilen süreci, 2018 de gıda alanında ilk kez TS EN ISO/IEC 17043 kapsamında akreditasyon sertifikamızı alarak tamamladık. 2018 den günümüze kadar yurt içindeki tüm kamu ve özel kuruluşlara hizmet vermeye devam ederken, şu anda yurt dışı gıda analiz laboratuvarlarına da “Yeterlilik Testi Sağlayıcısı” durumundayız. Bu hizmetimize, her yıl kapsamımızı genişleterek devam etmek en büyük hedefimizdir.



Bildiğiniz üzere işimizin diğer bir gerekliliği yurt içi ve yurt dışı tüm kamu ve özel gıda laboratuvarlarına, kurum ve kuruluşlara eğitim vermektir. Kurulduğumuz günden itibaren Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı’nda çalışan alanında uzman teknik personel, ülkemizin ihtiyaçlarını göz önünde bulundurarak analiz kapsamını genişletmiştir. Analiz metodu olmayan analizler

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***



için ise metot geliştirilmiş ve bu metotların tüm laboratuvarlarda yapılabilirliğinin sağlanmasında büyük rol oynamıştır. UGRL olarak geldiğimiz noktada temel kuruluş amaçlarımız olan araştırma, metot geliştirme, eğitim verme, laboratuvarlar arası koordinasyonu sağlama, yeterlilik test hizmeti sunma gibi konularda yüksek kalitede hizmet sunuyoruz ve hizmet yelpazemizi günden güne geliştirmeye devam ediyoruz.

**SORU:** Çalışma hayatınıza başladığınız dönemde karşınıza çıkan zorluklar neler oldu?

**CEVAP:** Bizim çalışmaya başladığımız zamanlarda gerek teknolojik şartlar gerek ülke şartlarımız çok daha farklıydı. Biz bilgisayar üniversitede gördük ve programlama dilini öğrendik. Bilgisayar bir oda büyüklüğünde idi. Şu anda kullandığımız bilgisayarlar çok sonra çıktı. Bakanlıkta göreve başladığımız yıllarda bilgisayar yoktu ve raporlar daktilo ile yazılıyordu. İnternete de çok uzun yıllar sonra kavuştuk. Şimdiki gençlerin imkânları bizde olsaydı çok daha güzel işler çıkarırdık diye düşünüyorum. Onlar teknolojinin içine doğdular. Mesleki anlamda ise yukarıda da bahsettiğim gibi çok yeni bir meslek olması nedeni ile mesleğimizi tanıtmak ve ne yapabileceğimizi kanıtlamak için mücadele verdik. Şu anda yeni mezunlarımızın bu

konudaki sıkıntılarını daha az. Ayrıca o yıllarda gıda mühendisleri kısıtlı alanlarda istihdam edilirken şimdi bu yelpaze oldukça genişledi.

**SORU:** Türkiye’de kamuda yada özel sektörde gıda mühendisi olarak çalışmanın zorlukları nelerdir?

**CEVAP:** Zorluklar daha önce de belirttiğim gibi ilk mezunlarda daha farklıydı. Biz mesleğin tanınması ve istihdam sağlanması adına çok uğraştık. Şimdi yeni mezunlar için durum daha farklı, onlar çok fazla meslektaşları ile rekabet halindedir. Dolayısı ile bu işletmelerin seçme şansını arttırırken mezunların rekabet gücünü düşürüyor. Ben kendi adıma kamuda bir zorluk yaşamadım. Ancak geldiğimiz noktada biliyorum ki, özellikle kamuya istihdam noktasında talep son derece yüksek . Kamuda istihdam edilmek isteyen genç meslektaşlarımızı zorlu bir KPSS sınavı ve atama süreci bekliyor. Bu nedenle iyi hazırlanmaları gerekiyor.

Ben gençlere ve genç meslektaşlarıma kendilerine güvenmelerini, girişimci olmalarını ve kendi işlerinin başına geçmelerini öneriyorum. Çok küçük sermayelerle çok güzel işler kuran genç meslektaşlarımız var. Bunlar örnek olsun ve sayıları artsın istiyorum

**SORU:** Gelecek için planlarınız nelerdir?

**CEVAP:** Özellikle kurumumuz açısından büyük hedeflerimiz var, analiz yelpazesini geliştirmek ve kapasiteyi arttırmak için çalışıyoruz. Gençlerden çok başarılı mühendisler geliyor, onların yetişmesi için uğraşıyoruz. Bu geleceğe dair umutlarımızı artırıyor.

**SORU:** Gıda Mühendisliği Bölümü mezunu meslektaşlarımıza, tavsiyeleriniz nelerdir?

**CEVAP:** Genç meslektaşlarımıza kendilerini daha eğitim aşamasında çok iyi yetiştirmelerini, en az bir yabancı dil öğrenmelerini öneriyorum. Bizim “Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı”ımızın yönetmeliği gereği dil puanı gerekiyor, çünkü biz araştırma yapan bir laboratuvarız ve mutlaka yabancı kaynaklara ulaşmak gerekiyor. Gençlerin kendilerini çok yönlü yetiştirmelerini tavsiye ediyorum. Sadece bilimsel alanda değil sosyal alanda da başarılı olmaları, emek vermeleri önemli. Bunun yanında, yeni nesil sürekli gelişen ve hızla değişen teknolojiye ayak uydurmakta son derece başarılı. Gelişen teknolojinin ve yapay zeka uygulamalarının, her meslek alanında olduğu gibi bizim meslek alanımızda da yaygın uygulama alanı bulacağı aşikardır. Bu nedenle, gelişen teknolojiye hakim olmaları her alanda avantaj sağlayacaktır.

**SORU:** Özellikle kadın meslektaşlarımıza kariyer yolunda neler önerirsiniz?

**CEVAP:** İşletmeler açısından bakıldığında özellikle gece vardiyası olanlar, kadın çalışan tercih etmiyor. Ancak bu durum laboratuvar hizmetlerinde böyle değil. Bizim laboratuvarımızda çalışanlarımızın % 80’i kadın ve biz bu durumdan son derece memnunuz. Şöyle ki; kadınların detaycı bakış açısı analizlerde avantaj sağlıyor. Erkek meslektaşlarımız da alınmasın; onların da bakış açısı farklı bir avantaj sağlıyor. Aslında cinsiyet ayrımı yapmıyorum, kadın olduğum için avantaj ya da dezavantaj yaşamadım ama çalışkan ve özverili olmanın çok avantajını gördüm diyebilirim. Kısa vadede sizin önünüze çıkan zorluklar uzun vadede şansınız olabiliyor. Sabır ve yılmadan çalışmak gerekiyor.

**SORU:** Kendinizi başarılı buluyor musunuz? Keşkelleriniz var mı (iş, özel hayat, eğitim gibi)?

**CEVAP:** Ben “Başarılıyım” demiyorum, “Daha fazla ne yapabilirim?” diyorum. Yeni şeyler öğrenmeyi ve yapmayı seviyorum. Etrafımda pırl pırl gençler gördükçe de mutlu oluyorum. Onlara yeni yollar açmak yeni fırsatlar vermek için çabalıyorum.

Değerli meslektaşımıza verdiği bilgiler ve paylaşım için çok teşekkür ediyoruz.



*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***

# ESNEK AMBALAJ DÜNYASININ YENİ “Influencer”ı: Sürdürülebilirlik

Turgay ÖĞÜTLÜ, Gıda Mühendisi

Ambalaj Uzmanı

Ambalaj dünyası gün geçtikçe artan tüketici beklentileri, maliyet baskısı, yasal zorunluluklar, çevresel tepkiler gibi bir çok nedenden ötürü dönüşüm ve değişim sürecine girdi. Bu değişime ayak uydurması için bir çok alanda teknoloji ve bilimin birlikteliği ile yeni kavramlar, yeni metotlar türetilmeye; her türetilen yenilik ise “Sürdürülebilirlik” başlığı altında düşünölmeye, anlaşölmeye ve sahiplenilmeye başlandı. Bu kavram yeni dünyanın insan, çevre, ekonomi üçgeninde nerede konumlanacağı ile ilgili oldukça önemli bir kavram olarak görünmekte, artık sadece bir terim, bir tanımlama olmaktan ziyade bir gereklilik olarak gün yüzüne çıkmaktadır. Tam da bu noktada, kavramın içinin tam anlamı ile doldurulması için ambalaj dünyasının en önemli oyuncularında olan esnek ambalajlar zırhını kuşanan bir komutan edasıyla yeni dünyanın en çetin savaşında fenomen olmaya hazırlanıyor “Sürdürülebilirlik”.

## Esnek Ambalajlarda Sürdürülebilirlik Nedir ?

Sürdürülebilirlik kavramı ilk kez 300 yıl önce Almanya’da ormancılık ile ilgili ortaya çıkmış bir kavram olsa da genel manası ve kanıksanan tanımı ile günün ihtiyaçlarını karşöilarken gelecek nesilleri etkilememektir. Ambalaj dünyasında ise bu tanımı “küçük değişimlerle büyük etkiler yaratmak” olarak genişletebiliriz. Öyle ki bu küçük-büyük zıtlaşmasında tüketiciler daha fazla para harcamaya çoktan ikna olmuş durumdadır. Yapılan araştörmalar gösteriyor ki

(McKinsey) tüketicilerin %70’i sürdürülebilir



ambalajlara daha fazla ücret ödeyerek ürün almaya razıdır ve bu yaklaşım ekonomik baskılara rağmen geçerliliğini korumaya devam etmektedir.

Bugünün dünyasında aldığımız nefes kadar kullandığımız tüm doğal kaynaklar da belirli bir ömre sahip ve bu ömrü biz insanoğluna dolu dolu yaşatacak oranda veya miktardaki kaynaklara hükmetmek oldukça zor. Zira insan popölasyonunun kademeli arttığı, insan ömrünün uzatılması için tıbbın seferber olduğu bir düzende her geçen gün “boğaz” miktarı artıyor, buna bağılı olarak bu boğazı doyuracak gıdaların üretiminde kullanılacak doğal kaynak kullanımı çok daha fazla oranda artış gösteriyor. Örnek vermek gerekirse 1965-1995 yılları arasında dünya nüfusu %70 oranında artarken su tüketimi %400 oranında artış gösterdi. Bu üzücü ve bir o kadar gerçek denklemde yapılması gereken ve çözölmesi gereken konu insanların ihtiyaçlarını karşılayacak ürünlerin ambalajlarında “minimum etki/ gider ile maksimum verim”in nasıl sağlanacağıdır. Bu çerçeveden bakınca esnek ambalajlar rakiplerine oranla büyük etkileri küçük değişikliklerle yapabilen nadir ambalaj türlerinden biridir ve sürdürülebilirliğin en önemli yol arkadaşıdır.

## Esnek Ambalajlarda Sürdürülebilirlik Neden Önemlidir?

Esnek ambalajların rakiplerine göre sahip olduğu bazı özellikleri ve yönleri, kendisinin sürdürülebilirlik ve döngüsel ekonomide neden "oyun değiştiren" olduğunu gösteriyor.

**Daha az malzeme kullanımı:** düşük kütleye sahip olan esnek ambalajlar aynı miktarda ürünü paketlerken rakiplerine göre kütlece daha az ambalaj malzemesi kullanır.

**Üretim için daha az enerji sarfiyatı:** Esnek ambalajların üretilip son tüketiciden ayrıldıktan sonraki yaşam döngüsünde bıraktığı izler alternatiflerine göre daha azdır. Örneğin esnek ambalajlar üretilirken su kullanımı 12 lt iken; konserve kutuları üretilirken 92 lt; cam şişeler üretilirken 210 lt su kullanımı vardır (Şekil 1).

**Sera gazı etkisinin az olması:** Daha hafif ambalajlar, sera gazı emisyonlarını azaltarak şirketlerin sürdürülebilirlik gerekliliklerini yerine getirmelerine yardımcı olurlar. Esnek ambalajlar da hafif olduğu için sera gazı etkisi azdır (Şekil 1).

**Karbon ayak izinde minimum etkiye sahip olması:** Gıdanın yaşam süresi düşünüldüğünde, esnek ambalaj gıdanın %10'undan daha az oranda karbon ayak izi bırakır (Şekil 1). Ayrıca ambalajın kütlesi ile karbon ayak izi arasında doğrusal bir ilişki olduğu gerçeği düşünüldüğünde, esnek ambalajlar rakiplerine bu alana fark atıyor.

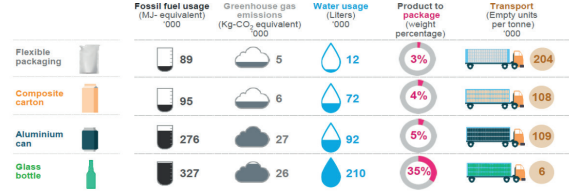
**Nakliye masraflarını azaltması ve yakıt kullanımının az olması:** Diğer alternatiflerine göre 5 ila 10 kat daha düşük ambalaj/ürün oranı sağlar (Şekil 2).

**Geri dönüşüme uygun olması ve döngüsel ekonomide başı çekmesi:** Çevresel etkiler göz önüne alındığında geri dönüştürülebilirlik özelliği sayesinde, virgin (işlenmemiş, ham) malzemelere olan bağımlılığı azaltmaya yardımcı olur.

**Ürün ömürlerini uzatırken daha az gıda israfı oluşturması:** Fonksiyonel özelliklerini farklı malzemelerle arttırabilme özelliği ile gıda israfının azaltılmasına yardımcı olur.

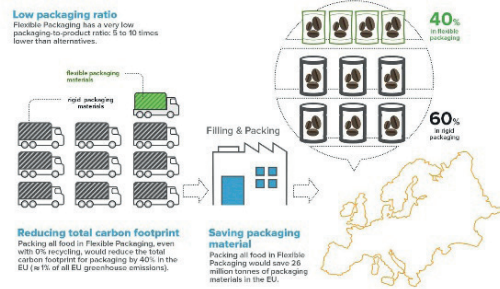
**Yasal düzenlemeler:** PPWR (AB Ambalaj ve Ambalaj Atıkları Yönetmeliği, EPR (AB Genişletilmiş Üretici Sorumluluğu) gibi yasal düzenlemeler esnek ambalaj üreticilerinin ticari hayatına devam edebilmesi için sürdürülebilirliği hep göz önünde tutmayı hedefliyor.

## Plastic packaging typically has a lighter environmental footprint than other materials



Şekil 1. Esnek Ambalajlar vs. Diğerleri

## Flexible Packaging accounts for only 10% of all packaging materials used for food in Europe but packs more than 40%



Şekil 2. Esnek Ambalajlar vs. Diğerleri

## Esnek Ambalajlarda Sürdürülebilirlik Trendleri Nelerdir?

Esnek ambalajlarda sürdürülebilirlik çalışmaları artık geleceğin yenilikleri olarak görülmeyip inovasyon, regülasyon, tüketici isteklerinin oluşturduğu sac ayaklarında yükselen bir çözüm merkezi haline gelmeye başladı. Bu kapsamda birden çok alanda çalışmalar yapılmaya devam etmektedir. Bu çalışmalardan bazıları şu şekildedir:

### 1. Mono Yapılara Geçiş (Plastik Bazlı)

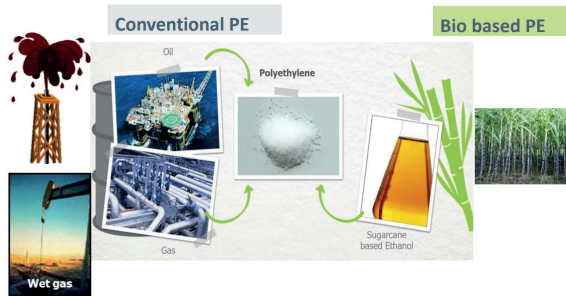
Günümüz ticari hayatında esnek ambalajlı ürün alan tüketiciler artık aldıkları ürünlerin ambalajının geri

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

dönüştürülebilir olmasına dikkat etmektedir. Bu istek, hem bir hammadeden mümkün olduğu kadar fazla sayıda yararlanabilme arzusu hem de PPWR gibi keskin ve net regülasyonlar, esnek ambalajlarda “kompozit yapılardan geri dönüşüme uygun mono yapılar”a geçişleri zorunlu kılıyor. Mono yapıya sahip ambalajların, daha düşük EPR ücretleriyle çevresel ve ekonomik avantajlar sağlayacak olması da geçişte önemli rol oynuyor. Küresel gıda pazarına hükmeden bir çok firma artık PP veya PE bazlı mono yapıları kullanarak bu geçişleri çoktan sektöre kazandırdı. Özellikle esnek ambalaj sektöründe MDO-PE kullanımı bir çok bariyeri aşmaya başladı ve farklı sektörlerde de yaygınlaşmak için ivme kazanıyor.

## 2. Bio Bazlı Film Kullanımı

Yenilenebilir bitki bazlı doğal kaynakların kullanımı ile üretilen bu filmler 12-26 hafta arasında belirli bozunma şartlarında (nem, sıcaklık gibi) bir çok sektörde yararlanılan çözüm ortağı oldu. Gıda ile direkt temasında bir problem olmaması ve yüksek bariyer sağlayabilecek şekilde üretilme olanakları ile esnek ambalaj sektöründe hızla yerini sağlamlaştırmaya başladı. Özellikle geleneksel yolla üretilen ham petrol bazlı PE filmlerden ziyade şeker kamışı, mısır gibi bitkilerden yararlanarak üretilen bio-bazlı PE filmler sektörde başı çekmektedir (Şekil 3).



Şekil 3. PE Üretimi

## 3. Kompostlanabilir Ambalaj Çalışmaları

Tamamen geri dönüştürülebilir esnek ambalajlara yoğun talep olsa da kontrolsüz

kullanım ile toprağa veya denizlere karışma ihtimali göz ardı edilemez. Bu sebeple tüketiciler bilinçli veya bilinçsiz olarak doğaya bırakılan her esnek ambalajın kendiliğinden yok olmasından yana da bir tercih ortaya koymaktadır. Esnek ambalaj üreticileri ise bu çağrıya PLA, PBS gibi kompostlanabilir ambalajlar ile cevap vererek sürdürülebilirlik yolunda tüketicilere bir opsiyon daha sunmaktadır. Fakat yine de uygun nem, sıcaklık ve mikrobiyal aktivitenin olmadığı hiçbir yerde bu ambalajların istenen katkıyı vermeyeceği de unutulmamalıdır.

## 4. Mürekkepsizleştirme (De-inking) ve Delaminasyon

Çevre dostu sürdürülebilir ambalajlara yönelik ihtiyaçlar ve pazar giderek artan ilgi ile karşılaşınca esnek ambalaj sektörünün olmazsa olmazı olan mürekkeplerin sorumlulukları da artmaya başladı. Mürekkeplerin kendileri geri dönüştürülemiyor olsa da, artık geri dönüşüm yolunda onun da mutlaka bir rolü olacaktır. Örneğin NC-bazlı mürekkeplerin kullanımının sınırlandırılması hatta durdurulması mürekkepsizleştirme (deinking) prosesini daha kaliteli “recyclate” elde edebilmek için önemli kılmaktadır (Şekil 4). Ayrıca filmlerin birbirinden ayrılması için gerekli olan de-laminasyon da yine de-inking gibi geri dönüşümün ayrılmaz parçası olacaktır.



deinkingpouch

Şekil 4. Mürekkepsizleştirme

### 5. Kağıda Yönelim (Paperization)

Esnek ambalajların baş tacı olan plastik sektörü her ne kadar kendinden emin adımlarla sürdürülebilirlik yolculuğuna devam etse de, bu yolculukta kendine önemli bir rakip çıktı: "Kağıtlar".

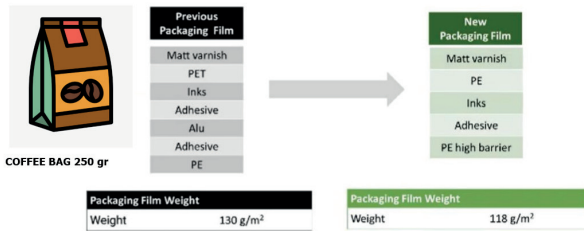
Kağıt sektörü plastiklerle yarış edebilmek için her gün bir başka kasını kuvvetlendirmeye ve plastiklerin sırtını minderde yere getirmek için idmanlanmaya devam ediyor. Bunun son örnekleri de yüksek bariyerli, baskı prosesine uygun, %100 geri dönüşümlü ve minimum değişikliklerle mevcut paketleme hatlarına entegre edilebilir çalışmalarıdır.

### 6. Kalınlık Azaltma (Downgauge) ve Ağırlık Düşürme (Lightweighing)

Birbiri ile ilintili olan bu iki kavram temelinde bir ambalajın ağırlığının minimuma indirilip optimum düzeyde verim alınması olup sürdürülebilirliğin bir kolu olan CO<sub>2</sub> salımını azaltmayı hedeflemektedir (Şekil 5).

### 7. Alüminyumdan Kaçış (Alu-free ambalajlar)

Esnek ambalajların bariyer babası olan alüminyum hem pahalı olması hem de üretim hattında gıda savunma mekanizmasını zayıflattığı gerekçesi ile (örneğin metal dedektör kullanımına engel olması) gözden düşmeye başlamıştır. Bu sebeple bariyer özellikleri gibi dead-fold denen ölü katlama ve şekil alma gibi birçok parametreyi simüle edecek olan kaplamalı filmler alüminyuma alternatif olarak ön plana çıkmaktadır (Şekil 5).



Şekil 5. Lightweighing ve Al-free çalışması

### 8. Bariyerli Ambalaj Çözümleri (EVOH, ALOx, SiOx, PVDC)

Kompozit olan ve geri dönüştürülemeyen esnek ambalajların geri dönüştürülebilmesinin sağlanması amacı ile ambalajın yapısında bulunan, geri dönüşümü zorlaştıran katmanın çıkarılıp yerine bir kaplama ile alternatif oluşturma çabaları esnek ambalaj sektörünün uğraş alanlarından biri olmaya devam ediyor.

### 9. Konuşan Ambalaj Çalışmaları

Gelişen teknolojinin esnek ambalajlara uyarlanması kaçınılmazdı ve nihayetinde QR kodları, AR, NFC gibi teknolojiler esnek ambalajlara adapte edilerek tüketicilerin sürdürülebilirlik ile ilgili etkileşimleri artık firmalara anlık istihbarat sağlayan "içerdeki adam" olmuştur (Şekil 6).



Şekil 6. Konuşan Ambalajlar

### 10. Lazerle İşleme Teknolojisinin Kullanımı

Özellikle meyve-sebze sektöründe kabuğu çöpe gidecek yiyeceklerin etiketlenmesinde kullanılan esnek ambalajların yerine lazer ile meyve-sebzenin üzerine ilgili bilgilerin kazınması, plastik kullanımını yok etmeyi amaçlar (Şekil 7).

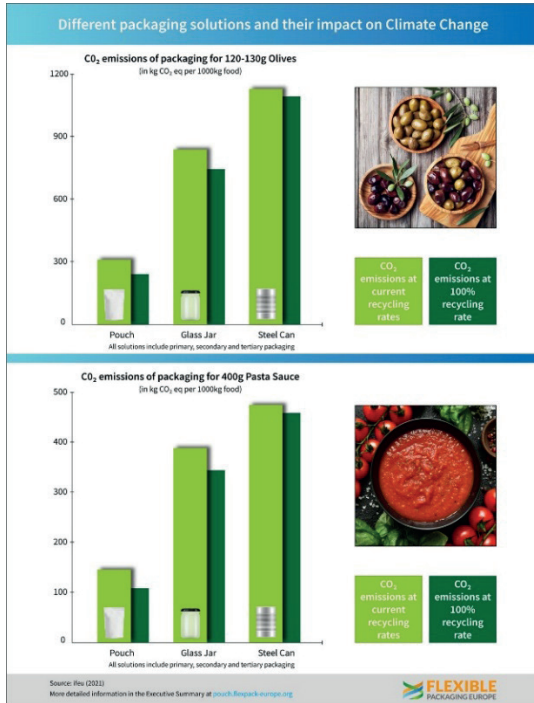
Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**



Şekil 7. Lazerle Kazıma

### 11. Yaşam Döngüsü Analizleri (LCA)

Özellikle CO<sub>2</sub> salımının azaltılması ve ambalaj yapılarının iklim değişikliğine etkisi konusunda önem arz eden LCA analizleri esnek ambalaj sektöründe doğa-insan odağında çalışmalara devam etmektedir (Şekil 8).



Şekil 8. LCA Analizinde Ambalaj Etkisi

### 12. Bilim Dalları ile Etkileşim (Nöro-ambalajlama)

2000'li yıllarda ortaya çıkan "Sürdürülebilir Pazarlama" ile şirketler artık toplumların bilinç altına

yerleşecek bilgileri ambalajlar üzerinden iletiyor ve mesajlarını daha çok kişiye ulaştırabiliyor. Örneğin bir ambalaj üzerine kuraklık sorunu ile ilgili bir uyarı ambalajın bir bilgi elçisi olduğu gerçeği ile sade bir metin olarak eklenmekten ziyade tüketicinin bu soruna karşı uygun aksiyon alabileceği şekli ile bilimsel olarak yerleştirilerek hem bireysel hem de toplumsal harekete geçmesi için ipuçları veriyor.

### 13. Yapay Zeka Çalışmaları

Günümüz dünyasında yapay zekanın esnek ambalajlarla kol kola girmemesi düşünülemezdi. Yapay zeka ile hem üretim aşamalarında daha az hammadde ile üretimin yapılmasının ve dolayısı ile daha az doğal kaynak kullanımının önü açıldı, hem de daha çekici ve tüketiciyi cezbedecek sürdürülebilirlik konularına dikkat çeken tasarımlar oluşturulmaya başlandı. Ek olarak tüm tedarik zinciri boyunca ortaya koyduğu tespitler ve çözüm yolları, fazladan CO<sub>2</sub> salımı ve enerji kullanımı gibi noktalarda fayda sağlamaya başladı.

Yukarıda sayılan başlıklardan daha nice esnek ambalajların yeni dünyada sürdürülebilirlik yolculuğunda etkin ve etkili bir rol almasına yardımcı olmaya devam etmektedir. Tüm bu çalışmalar her ne kadar cansız bir varlık olan ambalaj üzerinden sürse bile son düzlükte karar verici, aksiyon alıcı ve harekete geçici kuvvet canlı varlıkların en problemlisi insan olacağından, sürdürülebilirlik yolunda hedeflerin ne derece ulaşılabilir olacağı bir muamma olarak kalmaya devam edecektir.

### Kaynakça:

1. Flexible Packaging Association
2. <https://www.flexpack.org/sustainable-packaging>
3. The Circular Economy for Flexible Packaging: <https://ceflex.eu/>
4. Flexible Packaging Europe/Sustainability <https://www.flexpack-europe.org/sustainability>
5. Packagingworld <https://www.packworld.com/sustainable-packaging>
6. Parkside Flexible <https://www.parksideflex.com/flexible-packaging/designing-for-sustainable-packaging/>

## MARÇO

### Zeytinyağı Markasının Yaratıcısı

#### İnci ÖZER, Gıda Mühendisi

Röportaj: Kadir SÜZME /

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Edirne İl Temsilcisi

1. Dergimize ve meslektaşlarımıza sağlayacağınız katkı için çok teşekkür ediyoruz. Öncelikle, kendinizi tanıtır mısınız?

Odamız tarafından yayımlanan bu güzide derginin girişimcilik hikayeleri bölümünde bana yer vereceğinizi öğrenince çok heyecanlandım. Onurlandığımı özellikle belirtmek isterim. Öncelikle sizlere teşekkür ederek sözlerime başlamak istiyorum. 1983 yılında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun oldum. Meslek hayatıma un sektöründe başladım. 90'lı yıllarda organik ürün tarımı ve ihracatı yapan bir firmada çalıştım. 2010'dan bu yana, ağırlıklı olarak otellerde 3. göz denetimi, marka denetimi ve habersiz müşteri denetimleri yapıyorum. Ayrıca 2019'dan bu yana da zeytincilik yapıyorum. Aileden kalan zeytinliğimde doğaya zarar vermeden tarım yaparak sağlıklı ve güvenilir zeytinyağı üretmeye karar verdim. Geç başladım ama zeytinciliği ve sağlıklı bileşenler içeren kaliteli zeytinyağı üreticiliğini çok ama çok sevdim.

2. İşinizi kurmaya nasıl karar verdiniz? Sizi bu fikre yönlendiren faktörler nelerdir?

Kendi kendinin patronu olma fikri bana her zaman çok cazip gelmişti. Birisi adına çalıştığınızda, üretmek için harcanan zaman, kazandırılan artı değerler onun kasasında ve uhdesinde oluyor. Kazandırdığının az bir yüzdesi size düşü-



yor. Oysa kendi işinizde, zamanınızı siz yönetiyorsunuz, yenilikçi fikirlerinizi hayata geçirmek için birilerini ikna etmeniz gerekmiyor gibi birçok gerekçe sıralayabilirim.

“Bir kitap okudum, hayatım değişti” denir ya!... Benim de zeytincilik yolculuğuna başlama hikayem “Bir televizyon programı izledim, hayatım değişti” oldu. 2019 yılında bir TV kanalında “Yeşil Doğa” isimli programı izliyordum. O programın konusu Milas zeytin şenliği ve zeytincilikti. Programda bir zeytinyağı üreticisinin hikayesi anlatıldı. Artvin şavşat'tan Milas'a göç etmiş. Orada önce zeytin bahçelerinde işçilik yapmış, ardından “yarıcı” denilen ortaklık yapmış ve zeytin bahçesi ile zeytin fabrikası sahibi olmuş. Ürettiği zeytinyağları yarışmalarda ödöl almış. Ben izlerken önce mahcubiyet hissettim. Benim de bir bahçem vardı ve ben yılda maksimum iki kez zeytinliğime giderek birileri aracılığıyla zeytincilik yaptığımı sanıyordum. Düşününce elimizde bir değer olduğunu gördüm ama bunun hiç farkına varamamışım. O gece sağlık için tüketilen zeytinyağını kaliteli ve güvenilir olarak üretmeye karar verdim. “Çiftçiliğini de kendim yapacağım” dedim. Böylece hayatımın zeytincilik bölümü başladı.

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**



### 3. İş kurma sürecinde yaşadığınız zorluklar oldu mu? Bunları aşmak için neler yaptınız?

Her ne kadar çiftçi çocuğu olsam da zeytin tarımı hakkında hiçbir bilgim yoktu. Hatta zeytinliğin yolunu bile çok geç öğrendim. Zeytin tarımı ile ilgili gördüğüm tüm eğitimlere katıldım. Mühendis olduğum için çok avantajlı olduğumuzu düşünüyorum. Analitik düşünme becerimiz geliştiği için planlama, programlama, sistem oluşturma ve süreç yönetiminde başka meslek dallarına göre daha başarılıyız.

Odamızın İzmir Şube yönetiminde yer aldığım için TMMOB İl Koordinasyon Kurulunda (İKK) ve İKK kadın komisyonu çalışmalarında odamızı temsilen katıldığım toplantılarda tanıştığım birçok ziraat mühendisi arkadaşlarım bu süreçte bana yol gösterici oldu. İlk olarak TMMOB Ziraat Mühendisleri Odasının (ZMO) açtığı budama eğitimine katıldım. Yine ZMO'nun açtığı zeytin yetiştiriciliği eğitimi derken sayısını hatırlamadığım kadar zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı tadım eğitimlerine katıldım. Bu süreç öğrenme

ve öğrendiklerimi uygulama süreci oldu. Toprak analizi, yaprak analizi derken ilk hasat yılımı tamamladım. Yola çıkış amacım sağlık için çok önemli bileşenler taşıyan zeytin ve zeytinyağını insanlara pestisit vb. kullanmadan sağlıklı olarak sunmak oldu. Tarım yaparken, doğaya en az nasıl müdahale ederek bu işi yapabilirim diye düşünürken, mesleğinin duayenlerinden biri olan ziraat mühendisi dostum Mine PAKKANER tarafından Ceres Tarım Okulu bünyesinde açılan ve 2 yıl süren "Göksel Sembolizm ve Kadim Tarım" eğitimine katıldım. Bu sayede, agroekolojik tarım yaptığım bahçemde gözlemlediğim gelişmeleri toprak, yaprak ve ürün analizi sonuçlarındaki iyileşmelerle ölçerek bilim temelli yetiştiricilik yapmaya çalışıyorum.

### 4. İşinizi kurarken yatırım konusunda ulusal veya uluslararası destek programlarından faydalandınız mı?

Ürettiğimiz zeytinyağlarını depolamak için yağ tankına ihtiyacımız vardı. Tarım ve Orman Bakanlığının desteklemelerinden yararlanarak bir yağ tankı aldım. Faydalanabileceğim birçok destek programı olduğunu biliyorum, ama şimdilik bu destek benim için yeterli oldu.

### 5. İşinizde yaşadığınız zorluklar karşısında movitasyonunuzu tekrar nasıl yükseltiyorsunuz?

Zeytin ağacının insanlar üzerinde iyileştirici etkisi olduğunu düşünüyorum. Bahçeye gidip gözlemlemek, orada vakit geçirmek; ağaçların, toprağın ve toprak üzerindeki canlı yaşamın her mevsim farklılaştığını görmek, doğanın gücünü hissetmek benim üzerimde çok motive edici oluyor.

Zeytinlerin ağaçlarda var yılı, yok yılı; hatta zeytinyağı fiyatlarının değişken olması çok zorlayıcı oluyor. Bazı yıllarda maliyetini bile karşılamadığı oluyor. Çiftçilik, pandemi sonrası her şehirlinin özlem duyduğu romantik bir iş değil. Kaliteli

ürün elde etmek için iyi gözlemci olmak, tabiat koşulları karşısında çabuk aksiyon almak, yağ oluşum dönemini doğru tespit ederek doğru zamanda hasat yapmayı gerektiriyor. Kaliteli ürünü üretirken aynı zamanda birim maliyetinizi de optimize etmeniz gerekiyor. Her daim gözünüzün, elinizin bahçeniz üzerinde olmasını gerektiriyor.

#### 6. Başardım diyebiliyor musunuz? Diyorsanız hangi noktalarda başarılı olduğunuzu düşünüyorsunuz?

Başlarken bütün hayalim, kendi zeytinlerimi kendi makine parkurumda sıkarak, o yıl elde ettiğim ürünü cam şişelerde ambalajlanmış olarak ihraç etmekti. Henüz bunu gerçekleştiremedim. Bu konuda çok çalışmam gerekiyor.

Zeytinyağı yarışmalarında elde ettiğimiz güzel sonuçlar, müşteri sadakati, müşteri memnuniyetlerindeki olumlu geri dönüşler doğru yolda olduğumu hissettiriyor.



#### 7. İşinizin olumlu/olumsuz yönleri nelerdir?

Kadim bir ağacın meyvesi olan zeytinin sıklığıyla elde edilen meyve suyu üretiyor olmak harika bir duygu. İnsan sağlığına yararlarını öğrendikçe hem şaşkınlığım hem de bu meyveye ve meyvenin suyuna, yani zeytinyağına olan

hayranlığım artıyor. İsterseniz biraz yararlarından bahsedebilirim.

Zeytinyağı, bizim sofralarımızda sadece yemeklik bir yağ değil, aslında doğal bir şifa kaynağı. Özellikle natürel sızma zeytinyağı, hem içerdiği faydalı yağ asitleri hem de güçlü antioksidanları sayesinde birçok hastalığa karşı koruyucu etkiler gösteriyor. Kalp sağlığını destekleyen oleik asit, kötü kolesterolü düşürüp iyi kolesterolü yükseltirken; aynı zamanda damar sertliğini ve hipertansiyonu önlemeye yardımcı oluyor. Ama zeytinyağının asıl kıymeti, içerdiği fenolik bileşiklerde ve oleokantal gibi doğal anti-inflamatuar maddelerde gizli. Oleokantal, yapılan araştırmalarda ibuprofene benzer şekilde iltihap giderici etki gösterdiği için, sadece romatizmal hastalıklar değil, Alzheimer, Parkinson ve ALS gibi nörodejeneratif hastalıklara karşı da koruyucu olabileceği düşünülüyor. Çünkü bu hastalıkların birçoğunun temelinde kronik inflamasyon ve oksidatif stres yatıyor. Ayrıca, zeytinyağında bulunan antioksidanlar hücreleri serbest radikallerin zararından koruyarak DNA hasarını önlemeye yardımcı oluyor. Bu da kanserin önlenmesi açısından önemli. Özellikle meme, bağırsak ve prostat kanseri üzerine yapılan bazı çalışmalar, Akdeniz tipi beslenmenin ve zeytinyağının bu riskleri azaltabileceğini ortaya koyuyor. Bir de sindirim sistemi dostu olduğunu unutmayalım. Mideyi yormaz, safra akışını destekler, bağırsakların düzenli çalışmasına yardımcı olur. Kısacası, zeytinyağı mutfakta olduğu kadar sağlığımızda da vazgeçilmez bir yerdedir. Yeter ki soğuk sıkım, katkısız ve doğal haliyle tüketilsin.

Bunların yanı sıra, elbette ki yaşadığımız sorunlar da mevcut. Arazimiz yamaçta, o nedenle işçilik maliyetlerimiz yüzde 60'tan fazlasını oluşturuyor. Toplama zamanı çalışan bulmakta zorlanıyorum. Bu durum sadece benim için değil, çiftçiler için önemli bir sorun. Tarımda sürekli iş vermek mümkün değil. Dönemsel olarak iş oluyor. Bu nedenle insanlar haklı olarak başka işlere yöneliyor. Toplamada bu yıl çırpıcı

*Mesleğimiz ve Meslektaşlarımız için* **GıdaMO**

makineyi kullananlara, aylık asgari mühendis ücretinin çok üzerinde rakam ödendi. Çalışan bulma sorunu üzerinde biz çiftçilerin çalıştay vb. toplantılar yaparak kalıcı bir çözüm üretmesi gerekiyor.

#### 8. Kendi işini kurmayı düşünen meslektaşlarımıza önerileriniz nelerdir?

Girişimci olmak istedikleri konuda herşeyi çok ama çok iyi bilmeleri gerekiyor, ancak bu koşulu sağladıklarında yola çıkmalarını öneririm. Özellikle genç meslektaşlarımın iş planı yaparak verilen hibelerden yararlanmalarını tavsiye ederim. Kırsalda genç kadın girişimciler için hibe oranları yüzde 70'e kadar yükseliyor. TKDK, IPARD, bölgesel kalkınma ajansları ile Tarım ve Orman Bakanlığı'nın web sayfalarını takip ederek hibeleri ve kapsamlarını görebilir ve iş fikirlerini hayata geçirecek kaynağın bir bölümünü hibe olarak alabilirler.

#### 9. Meslek eğitiminizin yanı sıra işiniz ile ilgili katıldığınız eğitimler var mı? Varsa nelerdir?

Zeytin Budama, Zeytin Yetiştiriciliği, Zeytin Makineleri Operatörü, Zeytin Tadım Eğitimi, İleri Düzey Zeytin Tadım Eğitimi, Zeytinyağı Tadım Harmoni Eğitimi, İtalya IOC üyesinden ileri tadım eğitimi, Almanya IOC başkanından tadım eğitimi, Göksel Sembolizm ve Kadim Tarım, Agroekolojik Tarım. Daha birçok eğitime katıldım, bir çırpıda aklıma gelenler bunlar. Bunların haricinde birçok soruya yanıt ararken sıkça Google Akademik kullanıyorum ve sorularıma cevap buluyorum. Araştıran ve paylaşan değerli meslektaşlarıma bu vesileyle teşekkür ediyorum.

#### 10. Yarattığınız "Março" markalı zeytinyağını, rakiplerinden ayıran özellikler nelerdir?

Agroekolojik yani doğa dostu tarım yaptığımız için topraktaki mikroorganizma sayısı arttı. Topraktaki mikroorganizma sayısının artması

topraktaki yararlı bileşenlerin zeytine ve oradan yağa geçmesine etken oluyor. Bu durum bizim yağlarımızın eşsiz lezzetini oluşturuyor. İnsan bağırsak mikrobiotasındaki yararlı bakteri sayısını sağlımızı doğrudan etkilemesi gibi, bu durum zeytinyağının lezzetini ve yararlı bileşenler miktarını olumlu etkiliyor.

Hasat zamanını saptama, doğru koşullarda hasat etme, zaman kaybetmeden fabrikaya götürme, bu arada sizin istediğiniz hijyenik koşulları yerine getirecek fabrika bulma, sıkım esnasında sıcaklık ve süre ayarlama gibi bir çok faktör önemlidir. Hepsini zamanında ve doğru şekilde hayata geçirdiğinizde kaliteli ürüne erişiliyor.

Müşterilerden gelen geri bildirimlerdeki olumlu yorumlar işimize gönlümüzü ve emeğimizi koymamızın sonucunda iyi bir şeyler yaptığımızı hissettiriyor.

#### 11. Firmanızın geleceğini nasıl görüyorsunuz? Hedefleriniz nelerdir?

Sağlık için sağlıklı zeytinyağı üretmeye devam edeceğiz. Sloganımız: **"Kalbinde doğa olanlar için üretiyoruz"**. Kendi zeytinlerimizi sıkabileceğimiz bir makine parkuru kurmak ve kaliteli zeytinyağlarımızı ihraç etmek öncelikli hedefimizdir.

#### 12. Aldığınız ödüllerden bahsedebilir misiniz?

Aldığım ödüllerden önce, coğrafi işaret kullanmaya hak kazandığımızı belirtmek istiyorum. Aydın Memecik coğrafi işaretini, her yıl yapılan kontrol ve analiz sonucunda kullanmaya hak kazanıyoruz.

#### Ödüllerimiz:

- 2020 Aydın Ticaret Borsası Memecik Zeytinyağı Yarışması - Gümüş Ödül
- 2021 Aydın Ticaret Borsası Memecik Zeytinyağı Yarışması - Gümüş Ödül

3. 2022 Aydın Ticaret Borsası Memecik Zeytinyağı Yarışması - Altın Ödül
4. 2023 Uluslararası İstanbul Zeytinyağı Yarışması - Altın Ödül
5. 2024 Aydın Ticaret Borsası Memecik Zeytinyağı Yarışması - Premium Ödül
6. 2025 Zeytindostu Derneği Ulusal Zeytinyağı Yarışması - Premium Ödül



### 13. Son soru olarak, kendi işini kurmayı planlayan meslektaşlarımıza hangi yönlerini geliştirmelerini önerirsiniz? Tavsiyeleriniz neler olur?

Gıda mühendisliği çok kıymetli bir meslek ama ne yazık ki mezun olduktan sonra herkes için hazır bir yol yok. Gelecek yıllarda mesleğimizin çok daha fazla önem kazanacağına inanıyorum. Bu yüzden kendi işini kurmak isteyen meslektaşlarıma ilk tavsiyem kendi değerlerini, ilgi alanlarını ve güçlü yönlerini iyi tanınsınlar. Çünkü iş kurmak sadece teknik bilgiyle değil, aynı zamanda kendini tanımakla başlıyor.

İkinci olarak küçükten başlamak ve denemekten korkmamak çok önemli. Mükemmel fikri bulacağım diye beklemek yerine, eldeki kaynaklarla ve yerel ihtiyaçlarla uyumlu bir şekilde harekete geçmek en doğalı. Küçük bir üretim, bir tadım

etkinliği ya da sosyal medyada bilgi paylaşmak bile uzun vadede bir işin tohumu olabilir.

Ayrıca, gıda sektöründe güven çok kritik. O yüzden şeffaflık, temiz üretim ve dürüst iletişim sizi uzun vadede her zaman öne çıkarır. Üretimin her aşamasında bilgi sahibi olmak, neyi neden yaptığınızı hem kendinize hem tüketiciye anlatabilmek çok değerli.

Bir diğer konu da ağ kurmak. Kendi işinizi kurarken kendinizi yalnız hissetmeniz çok olası ama aslında yalnız değilsiniz. Meslektaşlarla, üreticilerle, tasarımcılarla, pazarlamacılarla, hatta kamu kurumlarıyla bağlantı kurun. Paylaşım sizi geliştirir.

Zeytincilik yolculuğumda her zaman yaparsın anne diyerek destek olan oğlum Egemen'e teşekkür ediyorum.

Ve son olarak, sabırlı olun. Gıda gibi emek isteyen bir sektörde başarı hemen gelmeyebilir. Ama doğru bildiğiniz yolda istikrarla ilerlerseniz, zamanla hem ürününüze hem de size güvenen bir müşteri çevresi oluşur. Kendinize ve emeklerinize zaman tanıyın.

Kısacası, kendi işinizi kurarken hem biliminizden hem yüreğinizden şaşmayın.

### “Kalbinde doğa olanlar için üretiyoruz”



Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

# GIDA İŞLETMELERİNDE KAREKOD UYGULAMASI

Funda UYAR ÖZPINAR, Gıda Mühendisi MBA

Kadir SÜZME, Gıda Yük. Mühendisi, TMMOB  
Gıda Mühendisleri Odası Edirne İl Temsilcisi

Teknolojik gelişmelerin arttığı günümüzde QR kod / karekod tanımını pek çok farklı alanda duymaya başladık. Nedir bu Karekod ya da QR kod? Datamatrix tipinde iki boyutlu bir kod olan Karekod (QR kod) , iletişim bilgisi, menü ve içerik gibi pekçok bilginin çevrimiçi ortamlarda veya akıllı cihazlar üzerinden paylaşılmasını kolaylaştıran ve pratik hale getiren bir uygulamadır. Çoğu akıllı telefonda kodu taramak için yerleşik kamera uygulamasını açmak ve kamerayı QR kod / Karekod üzerine tutmak yeterlidir. Son derece basit bir işlem olması yaygınlaşmasını kolaylaştırmaktadır.



Farklı alanlarda kullanım imkânı sağlayan Karekod uygulaması, son aylarda ülkemizde gıda işletmelerinde kullanım zorunluluğu ile gündemdedir. “Gıda ve Yemin Resmî Kontrolüne Dair Yönetmelik”e dair değişikliğin 08 Mayıs 2025 tarih ve 32894 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanması ile “Gıda İşletmelerinde Karekod Uygulaması” bakkal, market, kasap, şarküteri,

manav vb. gıda satış yerleri ve restoran, kafe, yemekhane, kahvehane vb. gıda toplu tüketim yerlerinde **zorunlu** hale gelmiştir. Bu bağlamda, tüketicilerin güvenilir gıdaya ulaşması amacıyla gıda işletmelerinin denetim durumunu takip etmesini sağlamak üzere “Gıda İşletmelerinde Karekod Uygulaması Usul ve Esasları” 29 Mayıs 2025 tarihinde yayınlanmış, 60 günlük süre başlamış ve 28 Temmuz 2025 tarihinde uygulamaya geçilmiştir.

Gıda işletmesi Karekodu ile tüketiciler gıda işletmelerinin Bakanlıkça belirlenen bilgilerine (işletme kayıt/onay numarası, unvan, adres) erişebilecek, ayrıca Bakanlık İl/İlçe Müdürlükleri gıda kontrol görevlilerince gerçekleştirilen en son denetim geçmişini ve bu denetimde tespit edilen hususları takip edebilecektir.

Aslında gıda işletmelerine yönelik karekod uygulaması, isteğe bağlı olarak Tarım ve Orman Bakanlığınca 2024 yılında başlatılmıştır, 28 Temmuz 2025 itibarı ile zorunlu hale getirilmiştir. Uygulama sayesinde bakkal, market, kasap, şarküteri, manav gibi gıda satış yerleri ile restoran, kafe, yemekhane, kahvehane gibi toplu tüketim yerlerinde tüketiciler gıda işletmelerinin denetim geçmişine kolayca ulaşabilecektir. Mevzuat gereği, işletme kayıt belgesi düzenlenen tüm gıda satış yerleri ve toplu tüketim yerlerinde, gıda işletmesi Karekodunun tüketicinin göreceği yerde bulundurulması zorunludur. Oluşturulan gıda işletmesi Karekodu A5 veya A4 boyutunda çıktı alınarak tüketicinin göreceği yerde sergilenmek zorundadır.

Öncelikle mobil cihazlara “Tarım Cebimde” uygulamasının indirilmesi gerekmektedir. Tüketiciler gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde görünür yerde bulunan bu karekodu tarattığında, işletmeye ait kayıt/onay numarası, unvan ve adres bilgileri ile burada yapılan son denetim tarihi görebilecek.

Uygulamayla, tüketicilerin güvenilir gıdaya ulaşması, menfaatlerinin korunması ve Bakanlığın gerçekleştirdiği resmî kontrollerin

görünürlüğünün artırılması amaçlanıyor.

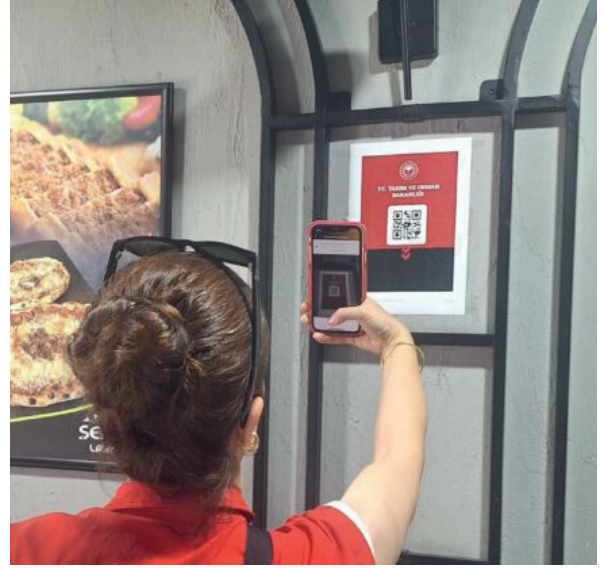
Gıda işletmeleri “Üretim”, “Satış” ve “Toplu Tüketim” olarak gruplara ayrılmaktadır. Bakanlık yetkililerinin verdiği bilgilere göre, gıda üretim işletmelerinde uygulama zorunlu olmayıp gönüllülük esasına göre devam ediyor. Ancak bakkal, market, kasap, şarküteri, manav gibi satış yerleri ile restoran, kafe, yemekhane, kahvehane gibi toplu tüketim işletmelerinde uygulama zorunlu olacak. İşletmeciler <https://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr/> adresinden, Karekod oluşturma sekmesinden, sadece vergi (tüzel kişiler) ya da TC kimlik numaraları (gerçek kişiler) ile Bakanlıktan almış oldukları işletme kayıt numarasını girerek, karekodlarını hiçbir başvuruya gerek duymadan, ücret ödmeden, 7 gün 24 saat anında kendileri oluşturabilecekler. Alınan her bir Karekod, sadece o işletmeye özeldir. Birden fazla işletmesi ya da şubesi olan firmalarda da yine aynı şekilde, her bir işletme için ayrı ayrı Karekod alınacağından, tüketiciler buldukları işletmeye ait bilgileri bu sayede görebileceklerdir.

Bu uygulama ile bilgi paylaşımının şeffaflık prensibi ile tüketiciye ulaştırılması hedeflenirken, diğer avantajlarını sıralayabiliriz:

- 1- İşletmeciler, oluşturdukları karekod görselini tüketicilerin görebileceği bir yere astığında, tüketici o işletmenin Bakanlığa kayıtlı ve denetlenen bir işletme olduğunu anlayacaktır. Bu uygulama sayesinde, güvenilir gıdaya erişim konusunda tüketicilerin kafalarında herhangi bir soru işareti kalmamış olacaktır.
- 2- Tüketiciler, karekodu okuttuktan sonra işletmeye dair bir uyumsuzluk tespit etmeleri durumunda «Alo 174 Gıda Hattı»na bildirimde bulunabilecektir.
- 3- Tüketicinin de denetim mekanizmasına katılması sağlanacaktır.

Mevcut durumda, sadece işletmelere yapılan en son denetim Karekod uygulamasında görülebilmektedir. Ancak, zaman içerisinde bu uygulamanın geriye dönük olarak birden fazla denetimi (örneğin son 2 yıl boyunca yapılan

denetimler), işletmeye uygulanan idari yaptırımlar, alınan numuneler ve sonuçları, vb hususlar da tüketiciler tarafından görülebilmesi daha objektif sonuçları ortaya koyacaktır. Burada en önemli çekince, en son yapılan denetimin olumsuz olması durumunda, işletmeci tarafından bu durumun Karekod uygulamasında görünmesinin istenmeyecek olmasıdır.



**Kaynakça:**

<https://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr/isletme/QRKodOlustur>

<https://www.nefes.com.tr/market-ve-lokantalarda-yeni-donem-basliyor-50975>

*Mesleğimiz ve Meslektaşlarımız için*  
**GıdaMO**

# ÇOCUK KİTAPLARI YAZAN MESLEKTAŞIMIZ Ezgi KARADEMİR ÇAKMAK Yüksek Gıda Mühendisi

Röportaj: Muhammed ASLAN, Gıda Mühendisi

**Kendinizden ve kariyerinizden bahsedebilir misiniz? Gıda mühendisliği ve çocuk kitapları yazarlığı arasındaki geçişi nasıl yaptınız?**

1993 yılında İstanbul Şişli’de doğdum. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümünde lisans ve yüksek lisans eğitimini tamamladım. Öğrenimim sırasında Hohenheim Üniversitesi’nde “*Stajyer Araştırmacı*” olarak görev aldım.

Yüksek lisans eğitimim devam ederken, uluslararası hızlı servis restoran zincirlerinin birinde “*Kalite Güvence Uzmanı*” olarak çalışmaya başladım. Ülkemizin dört bir yanındaki restoranların ve fabrikaların denetimlerine katıldım. Bir yandan da akademik çalışmalara devam ettim. Tez çalışmamızın sonucunda yazdığımız makaleler, çeşitli ulusal ve uluslararası hakemli dergilerde yayınlandı.

2017 yılında başladığım kariyerime, 2021 yılında oğlumun doğumundan kısa bir süre sonra ara verdim. Böylece kendimi çocuk kitapları dünyasının içinde buluverdim. Eve kapanmanın ve yeni hayatımıza alışmaya çalışmanın verdiği sıkışmışlık hissiyle, bir şeyler üretme ihtiyacı duydum.

Çocuk kitaplarıyla fazlasıyla iç içe olduğum bu dönemde, çocuklara yararlı bakterilerden hiç bahsedilmediğini fark ettim. Türkçe ve İngilizce dillerinde basılmış çocuk kitaplarını araştırmaya başladım. İçeriğinde bakterilerin yer aldığı çok sınırlı sayıda kitaba ulaşabildim. Bu kitaplarda da sadece hastalık yapan bakterilerin anlatıldığını gördüm.

Buna karşın -yüksek lisans eğitimimle birlikte- 7 senelik eğitim hayatım ve meslek hayatım boyunca, zamanımın büyük bir bölümünde mik-



roorganizmalarla ilgili çalıştım. Gözümüzle göremediğimiz bu muhteşem canlıların daha “iyi” bilinmesi gerektiğini düşündüm.

Sonuç olarak bizim için sağlıklı gıda üretimini sağlayan “iyi bakterilerin” hikâyelerini yazmaya karar verdim. Bir gıda mühendisi anne olarak, kendime yarı zamanlı evden çalışma fırsatı yaratmış olacaktım. Böylelikle “Yaratıcı Yazarlık ve Çocuk Kitabı Yazma” eğitimleri almaya başladım.

Oğlumdan kalan her türlü dar vakti değerlendirdiğim, yaklaşık bir seneyi bulan yazma sürecimin sonunda, yazdığım hikâyeyi yayınevlerine göndermeye başladım. 3 ay süren bir bekleyişin -yayınevlerinden gelen olumsuz geri dönüşlerin- sonunda, editörüm Ayşegül Hanım hikâyemin kabul edildiğini haber vermek için aradığında içimden sevinç çığlıkları atıyordum. Neredeyse bir seneyi bulan -editör, yazar, çizer ve tasarımcıdan oluşan- bir ekip çalışmasının sonunda, kitabımız nihayet raflardaydı.

## Gıda Mühendisliği ve Çocuk Kitapları

**Gıda mühendisliği bilgilerinizi çocuk kitaplarına nasıl entegre ediyorsunuz? Kitaplarınızda gıda mühendisliği ve beslenme gibi konuları nasıl işliyorsunuz?**

İlk kitabım “Lakto’nun Sütten Yoğurda Yolculuğu”nda, sütün yoğurda dönüşümünü



yoğurt bakterisi Lakto'nun gözünden anlatıyorum. Tüm prosesi çocukların hayal dünyalarına hitap edecek şekilde kurguluyorum.

Dolayısıyla gıda mühendisliği ve beslenme konularını işlerken, çocuklara teknik bilgiler öğretme güdüsü içermeyen ve direkt olarak sağlıklı beslenme mesajı vermeyen sıkıcı hikâyeler yazmamaya gayret ediyorum.

İnsanların ve bakterilerin birbirleri ile yakın ilişkisinde yaşadıkları konusunda farkındalık yaratmaya çalışıyorum. Bakterilerle olan ilişkimizin muhteşem bir düzen içinde işlediğini ve birbirimize ihtiyaç duyduğumuzu vurgulayarak, gıda mühendisliği bilgilerimi hikayelerime entegre ediyorum.

### Kitap Yazma Süreci

**Çocuklar için kitap yazmaya karar verdiğinizde, hedef kitlenizle doğru iletişimi kurmak adına hangi unsurlara dikkat ettiniz?**

Çocuk kitaplarının hedef kitlesi çocuklar olsa da, ilk okuyucu çoğunlukla ebeveyn oluyor. Bunun için bir çocuk kitabı yazmaya karar verdiğimde, öncelikle konu seçimine dikkat ettim. Ek gıdaya geçiş döneminde anne sütünden sonra tüketilen ilk gıda olması ve günümüzde daha çok ebeveynin geleneksel yöntemlerle evde kendi gıdalarını üretmesi sebebiyle, ilk kitabın konusunu yoğurt olarak seçtim.

Çocukların dikkat sürelerinin yetişkinlere nazaran daha kısa olması ve konunun teknik bir konu olması sebebiyle, metinde anlaşılır ve eğlenceli bir dil kullanmaya çalıştım. Mesleki bilgilerimle metni boğmamaya, hikâyede gereksiz ayrıntılara girmemeye, konunun özünü anlatmaya gayret ettim.

Dolayısıyla özü yakalayabilmek için konuya çok iyi hâkim olmam ve farklı açılardan bakmam gerekiyordu. Bunun için uzun zaman önce üst raflara kaldırdığım ders kitaplarımdan, yabancı dilde yazılmış makalelerden, bloglardan ve bilimsel içerikli animasyon filmlerinden faydalandım.

Kitapta Lakto bize bir gününün nasıl geçtiğini, arkadaşı Tuna için sütü yoğurda nasıl dönüştürdüğünü anlatıyor. Okurken çocuklar hem yoğurt yapmayı öğreniyor, hem de beslenme konusunda bilinçleniyor. Kitabın sonunda Lakto'nun iyi bakteri arkadaşlarıyla tanışıp, onların bizim için hangi yiyecekleri yaptıklarını öğreniyoruz. Böylece çocuklar kitaptaki karakterlerle bağ kurmuş oluyor. Çocuklara iyi bakterilerin bizim için sağlıklı yiyecekler yaptığını anlatmanın, "Sağlıklı beslenmelisin" demekten daha etkili olduğunu düşünüyorum.

**Kitaplarınızda eğitici ve eğlenceli bir denge kurmayı nasıl başarıyorsunuz? Çocukları hem bilgilendirmek hem de eğlendirmek için hangi teknikleri kullanıyorsunuz?**

*Mesleğimiz ve Meslektaşlarımız için* **GıdaMO**

Kurgu dışı çocuk kitaplarında, vereceğiniz bilgiyi eğlenceli bir dille anlatmak zorundasınız. Bunun için ana karakterin dilinden çocuklara tahmin edemeyecekleri ilginç sorular sorup, hikâyeyi oyunlaştırdım. Böylece daha ilk sayfadan merak uyandırmak istedim. Çocukları düşünmeye teşvik ederek, hayal dünyalarının sınırlarını zorlamaya çalıştım.

Bununla birlikte, çocuk kitaplarında sık kullanılan “söylemeden anlat” tekniğini kullandım. Vermek istediğim mesajı ve bilgileri doğrudan söylemeden, karakterin başından geçen olayların içine harmanlayarak sundum. Çocukların okurken hikâyenin içine yedirdiğim bilgileri farkında olmadan öğrenmelerini amaçladım.

Bir de kitabın hitap ettiği yaş grubu için, kafiye ve tekrarların kullanımının önemli bir etkisi var. Metinde bunları kullanarak, çocukların hikâyeyi içselleştirebilmelerine katkı sağlamak istedim.

#### Gelecek Planları ve İlerleyen Çalışmalar

#### Gelecekte başka kitaplar yazmayı düşünüyor musunuz? Gıda mühendisliği ve yazarlık kariyerinizi nasıl birleştirmeyi planlıyorsunuz?

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından başlatılan “Dilimizin Zenginlikleri Projesi” kapsamında, çocuk edebiyatı alanında çalışan yazarlar okullara davet ediliyor. Bu proje kapsamında davet aldığım da, etkinlik yapmak için okullarda çocuklarla buluşuyorum.

Bu etkinliklerde etkileşimli okuma yapıyoruz, hikâyeyi oyunlaştırarak çocuklarla birlikte canlandırıyoruz. Ardından fiziki koşullar uygun ise, kazanımları pekiştirmek için birlikte yoğurt yapımına imza etkinliğine geçiyoruz.

Her etkinlikte çocuklara “*Bakteri deyince aklınıza ne geliyor?*” sorusunu soruyorum. Cevapları her zaman zararlı mikroorganizmalar şeklinde oluyor. Onların kirli ellerimizde olduklarını ve bizi hasta ettiklerini söylüyorlar. Bakteri dediğimizde çocukların -ve birçok kişinin- aklına ilk olarak zararlı mikroorganizmalar geliyor.

Dolayısıyla çocuklara gözümüzle göremediğimiz bu muhteşem varlıkları, onların kusursuz işleyişini ve nasıl ihtiyaçlarımıza göre yaratıldıklarını anlatmaya devam etmek istiyorum. Hatta serinin



devamını niteliğindeki ikinci kitabım -yayın planında bir değişiklik olmazsa- senenin sonuna doğru raflarda yerini almış olacak.

#### Genç mühendisler ve yazarlık alanında kariyer yapmak isteyenler için tavsiyeleriniz nelerdir? Gıda mühendisliği ve yaratıcı yazarlık arasındaki dengeyi nasıl kurabilirler?

Mesleğimiz özellikle ebeveynleri yakından ilgilendiren bir alan ve çocuk edebiyatına kazandırılacak eğitici ve eğlenceli fikirlerle dolu. Bununla birlikte gıda mühendisliği gibi teknik bir alanın, yazarlık gibi yaratıcı ve ifade odaklı bir alanla sentezi çok yönlü bir bakış açısı gerektiriyor.

Bu iki alan arasındaki denge, iki alanın birbirini beslemesiyle kurulabilir. Mühendislikteki problem çözme becerileriyle, yazarlıktaki kurgu iyi bir zemin üzerine oturtulabilir. Yazma alışkanlığı ise iş hayatında bizi daha yaratıcı ve iletişimi güçlü biri yapmaya yardımcı olabilir.

Bununla birlikte yazarlık, esnek zamanlı fakat istikrar isteyen bir iş. Yazmak iyi bir planlama, disiplin ve çok okumayı gerektiriyor. Bu alanda ilerlemek isteyenler için, hem yazma alışkanlığı kazanmak hem de geri bildirim almak açısından yaratıcı yazarlık eğitimleri almalarını tavsiye ederim.

Son olarak röportaj teklifiniz ile bana bu fırsatı tanıdığınız için teşekkür ederim. Bu alanda çalışma yapmak isteyen meslektaşlarım için yol gösterici olabilmişimdir umarım.

*Değerli Meslektaşımıza katkılarında dolayı çok teşekkür ediyoruz.*

# Profesyonel Hizmet Profesyonel Anlayış...

- IPM Entegre Haşere Yönetimi
- SPM Depo Zararlıları Yönetimi
- 3. Göz Denetim ve Raporlama
- Fumigasyon
- Sanitasyon
- Danışmanlık
- Prof®Online
- Prof®Trend Analiz
- Prof®Fumige

Çeyrek asrı aşan deneyimimiz, ulusal ve uluslararası akreditasyonlarımız, uzman kadromuz ve milli Android yazılım altyapımızla güvenilir hizmet sunuyoruz. İş ortaklarımızın departmanı gibi çalışan ekiplerimiz ve PM&S denetimleriyle profesyonel çözümler üretiyoruz.

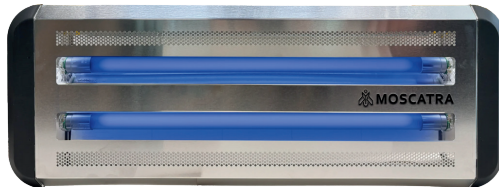


Endüstriyel tesisler için öncü ve çevre dostu çözümler.

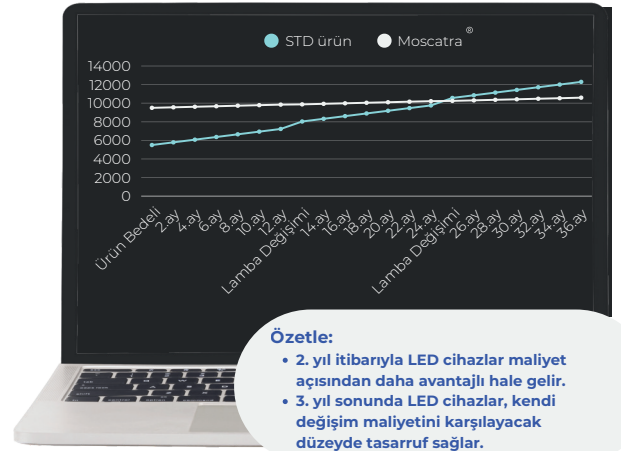
## MOSCATRA®

Yeni nesil UV LED teknolojisi ile haşere kontrolünü çevreci, verimli ve sürdürülebilir hale getiriyoruz. Moscatra® cihazları, düşük enerji tüketimi, yüksek çekim gücü ve minimum bakım ihtiyacıyla sektöre yeni bir soluk getiriyor.

Akıllı Tasarım, Maksimum Verim



## Klasik Cihaz İle Led Cihaz Karşılaştırma



### Özetle:

- 2. yıl itibarıyla LED cihazlar maliyet açısından daha avantajlı hale gelir.
- 3. yıl sonunda LED cihazlar, kendi değişim maliyetini karşılayacak düzeyde tasarruf sağlar.

- Yüksek Performanslı Tasarım
- Enerji ve Maliyet Avantajı
- Çevreci ve Güvenli Teknoloji
- Geniş Uygulama Alanı

# COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ EKMEKLERE İLİŞKİN GÜNCEL DURUMUN DEĞERLENDİRİLMESİ

**Muhammed Aslan**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Mardin İl  
Temsilciliği, Mardin, Türkiye

Siirt Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda  
Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Siirt, Türkiye

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0004-2456-4780>

Yazarın e-maili: [muhammed.aslan@siirt.edu.tr](mailto:muhammed.aslan@siirt.edu.tr)

## Özet

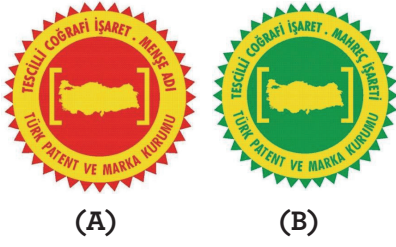
Araştırma, 01.08.2025 tarihi itibarıyla Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) veri tabanında “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda yer alan coğrafi işaret (Cİ) tescilli ekmeklere ilişkin güncel durumunun değerlendirilmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Anahtar kelime taramasıyla elde edilen veriler doküman incelemesi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bulgulara göre, 1’i menşe adı, 43’ü mahreç işareti olmak üzere toplam 44 ekmek tescillenmiştir. Malatya, 7 Cİ tescilli ekmekle en fazla çeşitliliğe sahip il olarak ön plana çıkmaktadır. Başvuru süreci devam eden ürünler de olmakla birlikte, özellikle son yıllarda bu ürün grubunda tescil sayısında ciddi bir artış yaşandığı görülmektedir. Başvuruların çoğunluğunu ticaret ve sanayi odaları ile belediyeler yaparken, üretici örgütlerinin (koopratifler ve birlikler) payı %4,5 seviyesinde kalmaktadır. Ayrıca, tescil sonrası süreçlerde faaliyet gösteren üreticilerin büyük bir kısmının kayıt altına alınmadığı, üretim standardizasyonu ve denetim mekanizmalarında eksikliklerin bulunduğu tespit edilmiştir. Türkiye’de Cİ tescilli ekmekler, yerel kültürün korunması ve kırsal kalkınmanın

desteklenmesi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Ancak tescil sonrası üretim, denetim ve pazarlama süreçlerindeki eksiklikler, bu potansiyelin tam olarak değerlendirilmesini engellemektedir. Sonuç olarak, Cİ tescilli ekmeklerin ekonomik ve kültürel değerini artırmak için köken araştırmalarının yapılması, kullanılan maya türleri ile reçetelerin envanterinin oluşturulması, üretici örgütlerinin sürece aktif katılımının sağlanması ve tescil, yönetim ve denetim olmak üzere üç aşamadan oluşan ideal coğrafi işaretler sistemi oluşturulmasının önemi ortaya çıkmaktadır. Bu yaklaşım, hem ürünlerin sürdürülebilirliğini hem de yerel kalkınmaya katkısını artıracaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Yöresel Ekmekler, Mahreç, Yufka, Tandır, Bazlama

## 1. GİRİŞ

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu’na (SMK) göre; Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaretler “**Coğrafi İşaret (Cİ)**” olarak tanımlanır. Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “**menşe adı**” denir. Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken coğrafi işaretlere “**mahreç işareti**” denir (SMK, 2017). Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliği’nin amacı; “coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adlarına ilişkin amblem kullanımına yönelik usul ve esasları düzenlemektir.” Yönetmeliğe göre “6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı ile birlikte ürün veya ambalaj üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda ise işletmede kolayca görülebilecek şekilde kullanılır.” (Resmi Gazete, 2017). Şekil 1’de Mahreç işareti ve Menşe adı amblemleri gösterilmiştir.



Şekil 1. a) Menşee Adı Amblemi, b) Mahreç İşareti Amblemi

Anadolu'daki farklı toplulukların beslenmesinde tahıllar (özellikle buğday), tarih boyunca önemli bir yere sahip olmuştur. Bu durum, birçok tarihi ve arkeolojik kaynakla desteklenmektedir (Karauğuz, 2006). Anadolu'da yaklaşık 8000 yıl önce Hititler'in buğday tarımı yapıp ekmek ürettiğine dair arkeolojik bulgular bulunmakla birlikte, Göbeklitepe'de yapılan kazılar buğday tarımının 12.000 yıl öncesine kadar uzandığını göstermektedir. Ayrıca, Hititlerden günümüze ulaşan odalarda bir veya iki tandırın kullanıldığı daha gelişmiş mutfak düzenlerinin de varlığı ortaya konmuştur (Köksal ve Şanlıer, 2021; Çetinkaya, 2020; Badem ve Fidan, 2024). Anadolu'daki ilk yerleşik yaşam merkezlerinden Çatalhöyük'te yapılan kazılarda, M.Ö. 5900-5700 yılları arasında taş ve topraktan yapılmış fırın kalıntılarının yanı sıra, bir oda ve mutfak içinde basit ocak kullanımlarına dair bulgular da ortaya çıkarılmıştır (Aras, 1989; Talay, 1997; Farid, 2006). Ayrıca, Diyarbakır Çayırönü (M.Ö. 7000), Konya Çatalhöyük (M.Ö. 6800-5700) ve Burdur Hacılar (M.Ö. 6750-6500) gibi kazılarda bulunan kömürleşmiş buğday taneleri, çakmak taşından yapılmış oraklar, hububat öğütme taşları ve saklama çukurları, bölgedeki tarımsal faaliyetlerin önemli göstergeleridir (Köksal ve Şanlıer, 2021).

İnsanlığın temel gıdalarından biri olan ekmek ise, Neolitik dönemden itibaren günümüze kadar varlığını sürdürmüştür. Ekmeğin, M.Ö. 10.000 yıllarında Mısır'da yerli halk tarafından tahılın ezilmesi ve suyla karıştırılarak pişirilmesiyle ortaya çıktığı ve daha sonra dünyaya yayıldığı ifade edilmektedir (Mondal ve Datta, 2008). M.Ö. 300-

2700 yılları arasında Mısır'da ekmeçilikte önemli gelişmeler yaşanmış ve M.Ö. 2000'li yıllarda 16 farklı türde ekmeç üretildiği tespit edilmiştir. Ayrıca, Mezopotamya uygarlıkları ve Asya'da çeşitli hazırlama yöntemleri, araç gereçler ve farklı tahıllar kullanılarak ekmeç üretildiği belirtilirken (Kuter, 2013), Eski Mezopotamya'da M.Ö. 3000-1200 yılları arasında 59 çeşit ekmeğin yapıldığı da bildirilmektedir (Talay, 1997). Ancak ekmeğin ilk olarak Mısır mı yoksa Mezopotamya'da mı yapıldığı kesin olarak bilinmemektedir (Aras, 1989). Ülkemizde de Anadolu coğrafyasının sunduğu ürün çeşitliliği, geçmişten gelen zengin kültürle birlikte mutfak kültürünün gelişmesini sağlamış ve böylece oldukça çeşitli ekmeçler ve unlu mamuller günümüze kadar üretilerek ulaşmıştır (Badem ve Fidan; 2025; Solmaz ve Altınar, 2018).

Türk Gıda Kodeksi Ekmeç ve Ekmeç Çeşitleri Tebliği'nde ekmeç, "Buğday ununa; su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona **brakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürün**" şeklinde tanımlanmaktadır (TGK, 2012). Yerel ekmeçlerimiz incelendiğinde kullanılan un, maya ve özellikle pişirme yöntemi bakımından farklılıklar öne çıkmaktadır. Bazı yöresel ekmeçlerimizde kullanılan temel bileşenlere ek olarak yağ, süt, yumurta, susam gibi ilave ürünlerde kullanılabilir. Üretilen ekmeçlere baktığımızda çoğunluğun buğday unu kullanılarak ekşi mayalı, instant veya yaş maya ile üretildiği, pişirme işleminin ise genellikle tandır ve taş fırınlar da yapıldığı görülmektedir. Günümüzde insanların farklı lezzet arayışları, yaşam standartlarının değişmesi ve daha çok geleneksel olanı tercih etmeleri ile geleneksel olan ekmeç çeşitlerine olan ilgi artış göstermiştir (Gül ve ark., 2021).

Bu çalışma Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) veri tabanında "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubunda" yer alan Cİ tescilli ekmeç çeşitlerine ilişkin güncel durumun değerlendirilmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir.

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

## 2. YÖNTEM

Bu çalışmada mevcut kaynakların, raporların ve kayıtların analiz edilmesi şeklinde doküman incelemesi yapılarak nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir (Baltacı, 2019).

Çalışma, 01.08.2025 tarihinde TÜRKPATENT veri tabanı kontrol edilerek, “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubunda” ekmek, ekmeği, pide, bazlama, lavaş, yufka, tandır anahtar kelimeleri ile veri taraması yapılarak gerçekleştirilmiştir. Veri tabanında kete, lahmacun, simit, ıspanaklı, etli, kıymalı veya peynirli iç harçlar kullanılarak üretilen, “fırıncılık ve pastacılık mamulle-

ri, hamur işleri, tatlılar grubunda” yer alan bu tip ürünler kapsam dışında tutularak ekmek olarak nitelendirilebilecek ürünler tespit edilerek listelenmiş ve bu çalışmanın konusu olarak çalışılmıştır (TÜRKPATENT, 2025a; TÜRKPATENT, 2025c).

## 3. COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ EKMEKLER

01.08.2025 tarihi itibarıyla TÜRKPATENT veri tabanına göre 1 adet Menşe Adı, 43 adet Mahreç İşareti olmak üzere toplam 44 adet coğrafi işaret tescilli ekmek bulunmaktadır. Cİ tescilli ekmekler listesi (Tablo 1) aşağıda verilmiştir. (TÜRKPATENT, 2025a)

**Tablo 1.** Coğrafi İşaret Tescilli Ekmekler Listesi (TÜRKPATENT, 2025a)

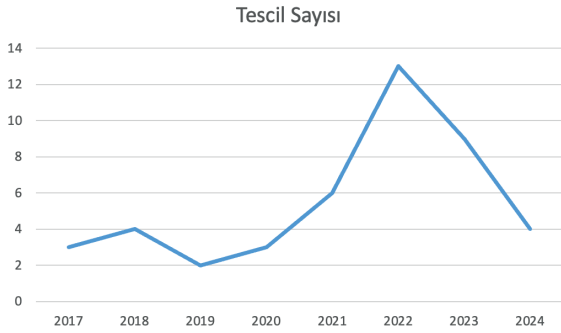
No	Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Türü	İl	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
1	Gümüşhane Ekmeği	27.10.2017	Mahreç İşareti	Gümüşhane	Gümüşhane İl Özel İdaresi
2	Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi	31.10.2017	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep Ticaret Borsası
3	Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)	20.12.2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa	Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
4	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	20.3.2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa	Şanlıurfa Tic. ve San. Odası
5	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	30.7.2018	Menşe Adı	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Belediyesi
6	Vakfıkebir Ekmeği	3.8.2018	Mahreç İşareti	Trabzon	Vakfıkebir Belediyesi
7	Kızılcahamam Bazlaması	14.12.2018	Mahreç İşareti	Ankara	Kızılcahamam Belediyesi
8	Rize Baston Ekmek	26.6.2019	Mahreç İşareti	Rize	Rize Belediyesi
9	Kürtün Araköy Ekmeği	4.9.2019	Mahreç İşareti	Gümüşhane	Gümüşhane Tic. ve San. Odası
10	Bolu Patatesli Ekmeği	22.9.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
11	Kalecik Ekmeği	6.10.2020	Mahreç İşareti	Ankara	Kalecik Belediyesi
12	Çavuşlu Ekmeği	9.12.2020	Mahreç İşareti	Giresun	Görece Belediyesi
13	Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği	6.8.2021	Mahreç İşareti	Ankara	Mamak Belediyesi
14	Söke Tatlı Maya Ekmeği	9.8.2021	Mahreç İşareti	Aydın	Söke Ticaret Odası
15	Tokat Ekmeği	17.9.2021	Mahreç İşareti	Tokat	Tokat Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği
16	Malatya Tandır Ekmeği	25.10.2021	Mahreç İşareti	Malatya	Yeşilyurt Belediyesi
17	Zara Sac Ekmeği	9.12.2021	Mahreç İşareti	Sivas	Zara Ziraat Odası
18	Şabanözü Bazlaması	22.12.2021	Mahreç İşareti	Çankırı	Şabanözü Belediyesi

19	Hasankale Lavaşı	4.2.2022	Mahreç İşareti	Erzurum	Pasinler Tic. ve San. Odası
20	Antep Kübban Ekmeği	7.3.2022	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep Ticaret Borsası
21	Gelveri Ekmeği	7.3.2022	Mahreç İşareti	Aksaray	Güzelyurt Kaymakamlığı
22	Bartın Çöven Ekmeği	10.3.2022	Mahreç İşareti	Bartın	Bartın Belediyesi
23	Midyat Tandır Ekmeği	5.5.2022	Mahreç İşareti	Mardin	Midyat Belediyesi
24	Alaşehir Ekmeği	23.5.2022	Mahreç İşareti	Manisa	Alaşehir Tic. ve San. Odası
25	Malatya Bilik Ekmeği	27.5.2022	Mahreç İşareti	Malatya	Yeşilyurt Belediyesi
26	Malatya Pidesi/ Malatya Açık Ekmeği	28.9.2022	Mahreç İşareti	Malatya	Yeşilyurt Belediyesi
27	Cihanbeyli Gömeç Ekmeği	17.10.2022	Mahreç İşareti	Konya	Cihanbeyli Kaymakamlığı
28	Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti	21.11.2022	Mahreç İşareti	Ordu	Ordu Büyükşehir Belediyesi
29	Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi	30.11.2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Belediyesi
30	Şabanözü Cızlaması	19.12.2022	Mahreç İşareti	Çankırı	Şabanözü Belediyesi
31	Malatya Yağlı Ekmeği	21.12.2022	Mahreç İşareti	Malatya	Yeşilyurt Belediyesi
32	Malatya Ekşili Ekmek	9.1.2023	Mahreç İşareti	Malatya	Yeşilyurt Belediyesi
33	Malatya Yufka Ekmeği	2.3.2023	Mahreç İşareti	Malatya	Yeşilyurt Belediyesi
34	Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği	25.5.2023	Mahreç İşareti	Erzurum	Erzurum Ticaret Borsası
35	Elmadağ Tandır Ekmeği	31.5.2023	Mahreç İşareti	Ankara	Elmadağ Belediyesi
36	Polat Kınalı Ekmek	19.6.2023	Mahreç İşareti	Malatya	Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
37	Konya Tandır Ekmeği	23.6.2023	Mahreç İşareti	Konya	Konya Büyükşehir Belediyesi
38	Siirt Kuru Ekmeği	3.7.2023	Mahreç İşareti	Siirt	Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
39	Emet Ekmeği	26.7.2023	Mahreç İşareti	Kütahya	Emet Belediyesi
40	Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği	4.8.2023	Mahreç İşareti	İzmir	Ödemiş Ticaret Odası
41	Diyarbakır Paşa Lavaşı	6.2.2024	Mahreç İşareti	Diyarbakır	Diyarbakır Tic. ve San. Odası
42	Diyarbakır Kağırdaklı Ekmek / Diyarbakır Kizirikli Ekmek	6.3.2024	Mahreç İşareti	Diyarbakır	Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
43	Söke Peksimeti	21.11.2024	Mahreç İşareti	Aydın	Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneği, Aydın Söke İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
44	Diyarbakır Çakıl Ekmeği	27.11.2024	Mahreç İşareti	Diyarbakır	Diyarbakır Tic. ve San. Odası

Kaynak: (TÜRKPATENT, 2025a)

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

Tablo 1 ve Şekil 2 incelendiğinde, 2020 yılına kadar coğrafi işaret olarak TÜRKPATENT verilerine göre tescillenmiş 12 adet ekmek bulunmaktadır. Özellikle 2022 yılında 13 adet ekmek ile tescil sayısında yüksek bir artış gözlenmektedir. 44 adet tescilden sadece Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, menşe adı olarak tescillenmiştir (TÜRKPATENT, 2025a).



Şekil 2. Yıllara göre tescil sayıları (TÜRKPATENT, 2025a)

Cİ tescilleri, çoğunlukla ilgili ürünün doğrudan sahibi veya üreticisi konumundaki kurum ve kuruluşlar tarafından alınmamaktadır. Başvuruların ve tescillerin büyük kısmını ticaret ve sanayi odaları ile belediyeler gerçekleştirmektedir. Ülkemizde Cİ'leri tescil ettiren kurum ve kuruluşlar incelendiğinde, üretici kooperatif ve birliklerin oranı tüm tescil ettirenler arasında yalnızca yaklaşık %4,5'tir (GıdaMO, 2024). Cİ tescilli ürünlerin izlenebilirliği ve pazarlama süreçleri, üretici kooperatifleri, birlikler veya dernekler aracılığıyla daha düzenli ve denetlenebilir bir yapıya kavuşur. Bu tür örgütlenmeler, üreticilerin piyasa içerisindeki konumunu güçlendirerek gelirlerin daha hakkaniyetli bir biçimde paylaşılmasına katkı sağlar. (Marescotti, 2003).

2025 tarihi itibarıyla TÜRKPATENT veri tabanına göre, toplam 1754 tescil bulunmaktadır. Aynı tarih itibarıyla 675 adet başvuru bulunmaktadır. *Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubunda* Cİ tescilli 357, başvuru aşamasında 134 adet ürün bulunmaktadır. "Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ürün grubu" tüm tescillerin oransal olarak %20,35'ini oluşturmaktadır (TÜRKPATENT, 2025a).

Şekil 3'te, Cİ tesciline sahip ekmeklerin illere göre sayısal dağılımı gösterilmektedir. Harita incelendiğinde, Malatya 7 farklı Cİ tescilli ekmekle ilk sırada yer almakta; onu 4 ekmek çeşidiyle Ankara ve 3 çeşit ile Diyarbakır izlemektedir. Bu illeri, ikişer Cİ tescilli ekmek ile Afyonkarahisar, Gaziantep, Gümüşhane, Erzurum, Konya, Şanlıurfa ve Aydın takip etmektedir. Ayrıca, Bartın, Bolu, Çankırı, Tokat, Ordu, Giresun, Trabzon, Rize, Sivas, İzmir, Manisa, Kütahya, Aksaray, Mardin ve Siirt'te birer Cİ tescilli ekmek bulunduğu görülmektedir (TÜRKPATENT, 2025a). Haritada gri renkle işaretlenmiş illerde ise henüz Cİ tescilli bir ekmek çeşidi bulunmamaktadır. Bölgesel değerlendirme yapıldığında, Marmara ve Akdeniz bölgelerinde Cİ tescilli ekmek bulunmadığı dikkat çekmektedir. Buna karşılık, İç Anadolu, Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgeleri, 9'ar adet tescilli ekmekle en fazla Cİ'ye sahip olan bölgeler olarak öne çıkmaktadır (TÜRKPATENT, 2025a).



Şekil 3. Coğrafi İşaret Tescilli Ekmeklerin İller Bazında Gösterimi (TÜRKPATENT, 2025a)

Başvuru sürecinde olan ve farklı illere ait toplam 11 ekmek çeşidi Tablo 2'de gösterilmektedir. Veriler incelendiğinde, özellikle son yıllarda *Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ürün grubunda* Cİ tescilli alan ekmek sayısında dikkat çekici bir artış olduğu gözlemlenmektedir (TÜRKPATENT, 2025a). Ancak bu artışa rağmen, ülkemizin kadim geçmişi ve bir tahıl ülkesi olduğu düşünüldüğünde, Cİ potansiyeli taşıyan ekmek sayısının mevcut tescil edilenlerden çok daha fazla olduğu değerlendirilmektedir. Bu durum, gelecekte ekmek çeşitlerinin tespit edilerek koruma altına alınması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

**Tablo 2.** Başvuru Aşamasında Olan Ekmekler Listesi (TÜRKPATENT, 2025a)

No	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Türü	İl	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
1	Alaca Gagala Ekmeği	27.2.2023	Mahreç İşareti	Çorum	Alaca Belediyesi	Başvuru
2	Hatay Tandır Ekmeği	27.11.2023	Mahreç İşareti	Hatay	Hatay Valiliği	Başvuru
3	Felahiye Tandır Ekmeği	31.12.2023	Mahreç İşareti	Kayseri	Felahiye Belediyesi	Başvuru
4	Antakya Fırta Ekmeği	9.2.2024	Mahreç İşareti	Hatay	Hatay Valiliği	Başvuru
5	Van Tandır Ekmeği / Lavaş Ekmek	9.8.2024	Menşe Adı	Van	Van Ticaret ve Sanayi Odası	Başvuru
6	Erzincan Tandır Ekmeği	28.9.2024	Mahreç İşareti	Erzincan	Erzincan Gıda Kontrol Lab.Müd.	Başvuru
7	Erzincan Tandır Lavaşı	28.9.2024	Mahreç İşareti	Erzincan	Erzincan Gıda Kontrol Lab.Müd.	Başvuru
8	Erzincan Kemaliye / Eğin Boylu Ekmeği	6.11.2024	Mahreç İşareti	Erzincan	Erzincan İl Tarım ve Orman Müd.	Başvuru
9	Düzce Ekmeği	17.12.2024	Mahreç İşareti	Düzce	Düzce İl Tarım Ve Orman Müd.	Başvuru
10	İslamköy Ekmeği	27.12.2024	Mahreç İşareti	Isparta	Isparta Ticaret ve Sanayi Odası	Başvuru
11	Erzurum Ramazan Pidesi	18.4.2025	Mahreç İşareti	Erzurum	Erzurum Ticaret Borsası	Başvuru

Kaynak: (TÜRKPATENT, 2025a)

Tablo 3 ve Şekil 4'te TÜRKPATENT veri tabanında tescil sahibi tarafından bildirimleri yapılan üretim, pazarlama, dağıtım ve piyasaya arz faaliyet tiplerinde faaliyet gösterenlerin, faaliyet tipleri bilgileri ve sayıları verilmiştir (TÜRKPATENT, 2025b).

**Tablo 3.** Faaliyet Gösterenlerin Faaliyet Tipleri Bilgileri ve Sayıları (TÜRKPATENT, 2025b)

Ekmek Türü	Üretim	Pazarlama	Dağıtım	Piyasaya Arz	Toplam Faaliyet Gösteren Sayısı
Vakfıkebir Ekmeği	Var (28)	Var (2)	-	-	30
Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi	Var (14)	-	-	Var (14)	14
Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi	Var (12)	Var (12)	Var (1)	-	12
Kızılcahamam Bazlaması	Var (7)	-	-	-	7
Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	Var (2)	Var (6)	Var (1)	-	6
Antep Kübban Ekmeği	Var (5)	-	-	Var (5)	5
Bolu Patatesli Ekmeği	Var (4)	Var (4)	Var (1)	Var (4)	4

Kaynak:(TÜRKPATENT,2025b)

TÜRKPATENT veri tabanında faaliyet gösterenler incelendiğinde (**Şekil 4**), 29 adet coğrafi işaret tescilli ekmekte faaliyet gösterenler listesi bulunmamaktadır (TÜRKPATENT, 2025b). 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'na (SMK) göre, tescil ettiren kurum veya kuruluşların koordinatörlüğünde yürütülecek iç denetim süreçlerinin daha etkin şekilde yürütülmesi gerekmektedir (SMK, 2017). Ayrıca tescil sahibi tarafından, üretim, pazarlama, dağıtım ve piyasaya arz faaliyetlerinde bulunanların TÜRKPATENT' e bildirilmesi ve bilgilerin güncel tutulması önem taşımaktadır (GıdaMO, 2024).

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**



bir Cİ sistemi oluşturulmasının gerekliliği ortaya çıkmaktadır (Tekelioğlu, 2019; GıdaMO, 2022). İdeal bir sistemin oluşturulmasında, Türkiye’de Cİ’ler alanında en etkin sivil toplum örgütü olma vizyonuna sahip Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) ön plana çıkmaktadır. YÜciTA, ülkemizde Cİ’ler konusunda farkındalık yaratan ve sürdürülebilir kalkınmayı hedefleyen en önemli sivil toplum kuruluşlarından biridir (YÜciTA, 2025; Kösemeci ve Aslan, 2025). YÜciTA tarafından yayımlanan YÜciDER-Gİ, 18-22 Haziran 2025 tarihlerinde Portekiz’in Lizbon kentinde düzenlenen Gourmand World Cookbook Awards’ta, “Fikri Mülkiyet Hakları ve Coğrafi İşaretler” kategorisinde “Dünyanın En İyi Dergisi” ödülünü aldı (YÜciTA, 2025; AA, 2025). Ayrıca Akdeniz Üniversitesi bünyesinde kurulan Coğrafi İşaretler Uygulama ve Araştırma Merkezi (AcıMER), “coğrafi işaretleri ortak çalışma alanı olarak belirleyen ekonomi, ziraat, hukuk, politika, antropoloji, turizm, gastronomi ve gıda mühendisliği bilim dallarında bilimsel araştırmalar yapmak, bu araştırmaları yayınlamak ve konuyla ilgili diğer bilimsel çalışmalarını gerçekleştirmek” (AcıMER, 2024). Merkez, ulusal ve uluslararası düzeyde faaliyet gösteren üretici örgütlerine (birlikler ve kooperatifler) yönelik olarak, coğrafi işaret değer zincirinin güçlendirilmesi ve sürdürülebilir üretim modellerinin oluşturulması amacıyla teknik destek sağlamaktadır (Özçakmak ve ark. 2025; AcıMER, 2025).

Cİ tescilli ekmeklere ilişkin güncel durumun değerlendirilmesi, tescil süreçlerinde köken araştırmalarının yapılması, kullanılan maya türleri ile reçetelerin envanterinin oluşturulması ve üreticilerin sürece aktif katılımının sağlanması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Ancak üretim standardizasyonu ile denetimdeki eksiklikler, Cİ’lerin sağlayacağı katkının sürdürülebilirliğini ve etkisini sınırlandırmaktadır.

#### NOT

Bu çalışma 7-9 Kasım 2024 tarihlerinde Mersin Toros Üniversitesinde gerçekleştirilen 6. Geleneksel

Gıdalar Sempozyumunda, “Coğrafi İşaret Tescilli Ekmeklerde Mevcut Durum” başlığı ile sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

#### TEŞEKKÜR

Bu çalışmaya verdikleri değerli katkıları ve önerileri için meslektaşım Yük. Gıda Müh. Cem KÖSEMECİ ve danışmanlığımı yapan Doç. Dr. Ebru AKKEMİK’e teşekkürlerimi sunarım.

#### KAYNAKLAR

- AA, 2025. Anadolu Ajansı, YÜciDERGİ, Gourmand Awards’ın “Coğrafi İşaretler” kategorisinde dünya birincisi oldu, <https://www.aa.com.tr/tr/isdunyasi/genel/yucidergi-gourmand-awardsin-cografi-isaretler-kategorisinde-dunya-birincisi-oldu/695897>, Erişim Tarihi:10.08.2025
- AcıMER, 2024. Akdeniz Üniversitesi Coğrafi İşaretler Uygulama Ve Araştırma Merkezi Yönetmeliği, Resmî Gazete, 22 Haziran 2024 ve 32580 sayı, <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2024/06/20240622-1.htm>, Erişim Tarihi: 07.08.2025
- AcıMER, 2025. Akdeniz Üniversitesi Coğrafi İşaretler Uygulama ve Araştırma Merkezi, <https://cografiisaretler.akdeniz.edu.tr/tr>, Erişim: 01.08.2025
- Aras, R., 1989. Uygarlığın Adımları (Belgesel Film).
- Badem, A., Fidan, E. (2025). Türkiye’nin Coğrafi İşaret Tescilli Ekşi Mayalı Ekmekleri Üzerine Bir Değerlendirme. Abant Sosyal Bilimler Dergisi, 25(1), 478-503.
- Badem, A., Fidan, E.(2024), Ekşi Mayalı Türk ekmekleri:Ekşi Mayalı Kadirli Göçmen Ekmeği Örneği (Turkish Sourdough Breads: An Example Kadirli Immigrant Sourdough Bread) , Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel, 2024, 7(2), 356-372
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Barham, E. (2003). Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127-138. [https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00044-4](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00044-4)
- Belletti, G., Marescotti, A., & Touzard, J.-M. (2017). Geographical Indications, Public Goods, and Sustainable Development: The Roles of Actors’ Strategies and Public Policies. *World Development*, 98, 45-57.
- Çetinkaya, N. (2020). Tarih çağları. (Edi: Akbaba, A. ve Çe-

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

- tinkaya, N). Gastronomi ve yiyecek tarihi içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
11. Dogan, B., Gokovali, U. (2012). Geographical indications: the aspects of rural development and marketing through the traditional products. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 62, 761-765.
  12. Doğan, N., & Adanacıoğlu, H. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Pazarlama Karması (4P) Analizi: Gümüşhane İli Kürtün Araköy Ekmeği Örneği. *XV. IBANESS İktisat, İşletme ve Yönetim Bilimleri Kongreler Serisi-Plovdiv/Bulgaristan*.
  13. Farid, S. (2006). Growth of the settlement. (Ed: I. Hodder). In: From earth to eternity, Çatalhöyük. İstanbul: Yapı Kredi Publishing.
  14. GıdaMO (2022). Coğrafi İşaretler Ve Gıda Mühendisinin Rolü, Kitaplar Serisi-45, Gıda Mühendisleri Odası, Mayıs 2022, Ankara <https://www.gidamo.org.tr/icerik/coografisi-isaretler-ve-gida-muhendisinin-rolu-844>
  15. GıdaMO (2024). TMMOB Gıda Mühendisleri Odası. 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Sonuç Bildirgesi, 18.12.2024, <https://www.gidamo.org.tr/icerik/6-geleneksel-gidalar-sempozyumu-sonuc-bildirgesi-202412181623> Erişim: 05.08.2025
  16. Gül, H., Acun, S., Hayıt, F. ve Şirikçi, B. S. (2021). Geleneksel Ekşi Mayalı Isparta Ekmeğinin Bazı Kalite Karakteristikleri Açısından Değerlendirilmesi. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16(1), s.34-45.
  17. Haydaroğlu, C., & Altuğ, H.(2025) Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ekonomik Etkileri. *Sosyal Ve Beşeri, İdari Bilimler-2*, 19.
  18. Karauğuz, G., 2006. Hititler Döneminde Anadolu’da Ekmek, Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
  19. Köksal, H., Şanlıer, N. (2021). Geleneksel Ekmeklerimiz, T.C. Ankara Büyükşehir Belediyesi Ankara Halk Ekmek Ve Un Fabrikası A.Ş., Ankara
  20. Köksal, Y. (2014). Yöresel ürünlerin ulusal pazarlara açılmasında karşılaşılan pazarlama sorunları ve çözüm önerileri: Burdur ceviz ezmesi örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 28(3), 159-171.
  21. Kösemeci, C., Aslan, M. (2025). Coğrafi İşaretlerde En Etkin Sivil Toplum Örgütü: YÜciTA, *Gıda Mühendisliği Dergisi*, Yıl: 28 Sayı: 57 ISSN: 1303-4707, s.18-20
  22. Kuter, M. (2013). *İnsan ve Ekmek*. Besaş Dergisi, 41. Bursa Büyükşehir Belediyesi.
  23. Marescotti, A. (2003). Collective action and rural development: The role of producer groups in quality food production. *Rural Development Working Papers*, FAO.
  24. Mondal, A. ve Datta, A.K. (2008). Bread baking – a review. *Journal of Food Engineering*, 86, 465-474
  25. Özçakmak, S., Kösemeci, C., Çetinkaya, A., & Süzme, K. (2025). Süt İşleme Tesisi Olarak Faaliyet Gösteren Coğrafi İşaret Tescilli Peynir Üreticilerinin Güncel Durumu (Current Status Of Geographical Indication Registered Cheese Producers Operating As Dairy Processing Facility In Turkey). *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(1), 91-109.
  26. Resmi Gazete (2017). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliği, 29.12.2017 tarih ve 30285 sayı, <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/12/20171229-8.htm>, Erişim Tarihi:05.08.2025
  27. SMK (2017), Sınai Mülkiyet Kanunu, Resmi Gazete, 10 Ocak 2017- 29944, Kanun Numarası: 6769, Ankara, <https://resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170110-9.htm>, Erişim: 07.08.2025
  28. Solmaz, Y., ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), s.108-124.
  29. Şahin, E. Ö. (2025). Gastronomi Rotası: Karadeniz Mutfak’ında (Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize) Coğrafi İşaretli Ürünler Üzerine Bir İnceleme. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 19(38), 295-316.
  30. Şen, M. A., Ekinci, E.(2020), Türkiye’de Üretilen Coğrafi İşaret İle Tescillenmiş Ekmek Çeşitleri Üzerine Bir Nitel Araştırma, *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 1, Sayı 1, 32-41
  31. Talay, M. 1997. Ekmek Bilimi ve Teknolojisi. Ekin Yayıncılık ve Pazarlama, İstanbul.
  32. Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
  33. TGK (2012), Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği, T.C. Resmi Gazete, 04.01.2012- 28163, Tebliğ No:2012/2, Ankara, <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/01/20120104-6.htm>, Erişim: 07.08.2025
  34. Türk Patent ve Marka Kurumu, (TÜRKPATENT), (2025a) <https://ci.turkpatent.gov.tr>, Veri Tabanı, Erişim: 01.08.2025
  35. Türk Patent ve Marka Kurumu, (TÜRKPATENT), (2025b) <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>, Faaliyet Gösterenlerin Bilgileri, Erişim: 09.08.2025
  36. Türk Patent ve Marka Kurumu, (TÜRKPATENT), (2025c) <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>, Coğrafi İşaret Sicil Belgeleri, Erişim: 08.08.2025
  37. YÜciTA, 2025. Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı, <https://www.yucita.org/>, Erişim: 10.08.2025
- İloğlu, N. (2014). Coğrafi işaretlerin tescili ve denetimi üzerine farklı ülke sistemlerinin incelenmesi ve Türkiye uygulaması. *Uzmanlık Tezi, Türk Patent Enstitüsü, Ankara*.