



24.10.2002 tarihinde sertifikalandırma kuruluşu tarafından yapılan bir seri tetkikler sonucunda **TS EN ISO 9001:2000 Kalite Belgesi** almıştır.

Bu sayede sürekli bir gelişim içine giren kurumumuz, sistemli bir çalışma ile örnek bir kuruluş



2004 yılında da TS EN ISO / IEC 17025:2000 standardına göre **TÜRKAK** tarafından "AKREDİTE" edilmiş ve uluslararası kabul gören bir kurum halini almıştır.

Müşteri talepleri doğrultusunda yapılan yeni çalışmalar ile Akreditasyon kapsamı her yıl genişletilmektedir.

Enstitümüz, Gıda, Yem, Su, Atıksu ve Su Ürünlerine ait konularda özel sektör, sivil toplum kuruluşları, üretici birlikleri, vakıflar, meslek kuruluşları, odalar ve borsalar, gerçek şahıslar ile ortaklaşa Araştırma Projesi gerçekleştirmektedir.*

Ortaklaşa AR-GE projesi yürütmek isteyen proje sahipleri yürütmek istedikleri AR-GE projesine ait mali ve teknik bilgileri içeren bir dilekçe ile Enstitümüze başvurabilirler.

* Tarım Ve Köyşleri Bakanlığına Bağlı Araştırma Kuruluşları İle Ortaklaşa Olarak Araştırma Ve Geliştirme Projeleri Yürütecekler Arasında Uygulanacak Usul Ve Esaslara İlişkin Tebliğ (2007/1)

TÜRKİYE DE TEK, DÜNYA DA SAYILI BİR KURUM



Kuruluşumuz bünyesinde yapılan tüm analizlerle ilgili Eğitim Talepleri değerlendirilmekte ve yapılan programlar ile eğitim faaliyetleri gerçekleştirilmektedir.

Hürriyet Cad. No. 126 P.K. 3 Hürriyet/BURSA

Tel: 0224 246 47 20 Faks: 0224 246 26 29

www.bursagida.gov.tr

bursagida@bursagida.gov.tr



T.C.
TARIM VE KÖYŞLERİ
BAKANLIĞI



GIDA KONTROL VE MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ-BURSA



*Uluslararası Standartlarda
Akredite Bir Kuruluş*



Konserve sanayinin kurulması ve geliştirilmesi amacıyla 25.02.1961 tarihinde "Konservecilik Araştırma Enstitüsü" adı altında faaliyete geçen Enstitümüz, 14.11.2000 tarihinde araştırma ve kontrol hizmetlerini birlikte yürütmekle görevlendirilerek "Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü" adını almıştır.

TARLADAN SOFRAYA GIDA GÜVENLİĞİ



Enstitümüz;

Gıda, yem, su ve su ürünleri, ile ambalaj maddelerinin fiziksel, kimyasal, katkı-kalıntı, mikrobiyoloji ve mikotoksin analizleri ile genetiği değiştirilmiş ürünlerin tespiti çalışmalarını yapmaktadır. Ayrıca güvenli gıda üretimi için özel sektör ile ortak araştırma projeleri gerçekleştirmektedir.

Bunları yaparken, ulusal ve uluslararası standartlara göre son teknolojiyi uygulayarak gizlilik, tarafsızlık ve dürüstlük ilkelerine bağlı kalarak, hizmet kalitesini ve müşteri memnuniyetini sürekli artırmayı amaçlamaktadır.



Gıda, yem, su, atıksu ve su ürünlerine ait

Fiziksel ve Kimyasal analizler;

Kül, Rutubet, Renk, Yoğunluk, Duyusal, Yabancı Madde, Elek Analizi, pH, Briks, Asitlik, Enerji, Karbonhidrat, Protein, Yağ, Şeker, Nişasta, Selüloz, Tuz v.b.



Mineral Madde ve Metal Kalıntıları;

Arsenik(As), Bakır(Cu), Civa(Hg), Çinko(Zn), Demir(Fe), Kadmiyum(Cd), Kalay(Sn), Kalsiyum(Ca), Krom(Cr), Kurşun(Pb), Magnezyum(Mg), Mangan(Mn), Nikel(Ni), Potasyum(K), Sodyum(Na)

SAĞLIKLI, GÜVENİLİR, KALİTELİ GIDA ÜRETİMİ İÇİN ÇALIŞIYORUZ.



Mikrobiyolojik analizler;

E.coli, Koliform, Salmonella sp., Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, V. parahaemolyticus, v. colera, Maya ve Küfler, Mezofilik aerobik-anaerobik bakteriler, Termofilik aerobik-anaerobik bakteriler, Psikrofil aerobik-anaerobik bakteriler, - Hidrojen sülfid veren termofilik anaeroblar, aside toleranslı B.couglans v.s. bakteriler, sporlu ve sporsuz bakteriler v.b.

Mikotoksinler;

Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)
Aflatoksin (B1),
Aflatoksin (M1),
Okratoksin, Patulin v.b



Gıda katkı maddeleri;

Koruyucular (Kükürtdioksit, Sorbat, Benzoat), Suni Tatlandırıcılar, Renk Maddeleri, Vitaminler, Organik Asitler, v.b



Gıdalardaki Kalıntı Analizleri;

Zirai ilaç (Pestisit) kalıntıları, Veteriner İlaçları (Antibiyotik), Anabolizan Madde (Hormon), Nitrat, Nitrit, Naftalin, Metanol



MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ ANA İLKEMİZDİR.

İşlenmiş ve işlenmemiş gıda ve gıda ürünlerinde; Genetiği değiştirilmiş organizmaların (GMO) tespiti, identifikasyonu ve miktar tayini...



Yağlarda; Yağ Asitleri
Kompozisyonu, Doymuş Yağ Asitleri, Sterol,

Etlerde; Serolojik Analizler (Domuz, Tavuk, Tek Tırnaklı etlere aranması), Hidroksiprolin,

Su Ürünlerinde;

Toksinler (ASP, DSP, PSP), Histamin, TBA, TMA, TVB-N, SO2

Su ve Atık Sularda;

Kimyasal Oksijen İhtiyacı(KOİ), Biyolojik Oksijen İhtiyacı(BOİ), Renk(Lovibond), Bulanıklık, İletkenlik, Yağ-Gres, Askıda Katı Madde, Serbest Klor, pH, Amonyak, Toplam Sertlik, Nitrat, Nitrit,

