

KISA... KISA...

- Hizmet içi eğitim programları çerçevesinde, Enstitümüz ile Uludağ Üniv. Zir. Fak. Gıda Müh. Bölümü işbirliği ile 11 Ocak 2008 tarihinde düzenlenen "TS EN ISO 22000" konulu eğitim, Enstitü teknik personelimizin katılımı ile gerçekleştirilmiştir.
- TAGEM tarafından 16 Ocak 2008 tarihinde düzenlenen, Ulusal Gıda Kompozisyonu Veri Tabanı Projesi kapsamında yapılan "Ülkemiz Geleneksel Gıdaları" konulu toplantıya, Enstitü Teknik Müd. Yrd. Enver TAN ile Orhan EREN katılmışlardır.
- Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından Ankara'da düzenlenen "Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi" konulu eğitime Enstitü personelimiz Ekrem KATMER ve Alaaddin SALTABAŞ katılmışlardır.
- 12 Şubat 2008 tarihinde Enstitümüzde TÜV Teknik Kontrol ve Belgelendirme A.Ş. Tarafından ISO9001:2000 standardına göre ikinci ara tetkik yapılmıştır.
- Enstitü personelimiz Dr. Dilek CUMBUL ve Filiz ÇAVUŞ 28 Ocak-02 Şubat 2008 tarihleri arasında "Gıda ve Yemlerde Vitamin Analizleri" konusunda Ankara Refik Saydam Hıfzısıhha Araştırma Enstitüsü'nde eğitim almışlardır.
- 25.02.2008 tarihinde Enstitü teknik personelimiz Dr. Ayşegül ŞAHİNOĞLU tarafından, MEKAŞ Yemek Üretim Sanayi Personeline "Gıdalarda Mikrobiyolojik Risk Faktörleri" konulu eğitim verilmiştir.
- Enstitü personelimiz Mehmet Yılmaz KARACA, Konya Selçuk Üniv. Vet. Fak. tarafından 25-29 Şubat 2008 tarihlerinde verilen "Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası Eğitimi" ne katılmıştır.
- TAGEM tarafından düzenlenen projelerin görüşüldüğü "Gıda ve Yem Araştırmaları Program Değerlendirme Toplantısı" 25-29 Şubat 2008 tarihlerinde Antalya'da yapılmıştır. Organizasyonu Enstitümüz tarafından yapılan toplantı başarılı geçmiştir.
- Enstitümüzde 06 Mart 2008 tarihinde TÜRKAK tarafından ISO/IEC 17025:2005 standardına göre gözetim denetimi gerçekleştirilmiştir.
- Metod birlikteliği sağlamak amacıyla, 17-19 Mart 2008 tarihlerinde Enstitümüzde "gıda ve yemlerde pestisit kalıntı analizleri metod validasyonu ve kalite kontrol prosedürlerinin talimata çevrilmesi" toplantısı yapılmıştır.
- 17-19 Mart tarihlerinde Enstitümüz teknik personelleri Fisun AKÇAY ile Melek BERKER Muğla Çevre ve Orman İl Müdürlüğü'nde yapılan "Su ve Atıksu Numune Alma Eğitimi"ne katılmışlardır.

BİZDEN HABERLER

Zonguldak İl Müdürlüğü'nden Kurumumuza nakil yoluyla gelen Vet. Hek. Mehmet Yılmaz KARACA görevine başlamıştır.

Zir. Müh. Hakan YAVAŞ, Şule ARIKAN ile hayatını birleştirmiştir. Arkadaşımıza ve eşine ömür boyu mutluluklar dileriz.

Enstitü elemanlarımızdan Zir. Müh. Ömer ORÇUN, Vet. Hek. Salih ÇİÇEK, Zir. Müh. Nizamettin ÇALIŞKAN, Zir. Müh. Orhan DERİCİ, Vet. Hek. Solmaz LEE ve Laborant Sevgül KAHRAMAN emekliye ayrılmışlardır.

Enstitü elemanlarımızdan Doç. Dr. Uğur GÜNŞEN kurumumuzdan ayrılarak, Balıkesir Üniversitesi, Bandırma Meslek Yüksekokulu'nda göreve başlamıştır

İLETİŞİM



Telefon: 0 224 246 47 20 (Pbx)



Faks: 0 224 246 26 29



E-mail: bursagida@bursagida.gov.tr

Web: www.bursagida.gov.tr

BÜLTEN

TKB - TAGEM - KKG



BURSA GIDA KONTROL VE MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ

Yıl: 2 Sayı:3

Ocak-Şubat-Mart 2008



Test
TS EN ISO/IEC 17025
AB-0030-T



DIN EN ISO 9001:2000
Cery.Reg. No: 04 1000 2006 3538-E6



Geleceğin gıdaları...

Hızla gelişen dünyamızda, geleneksel gıdalar yerini yeni ürünlere bırakırken, tüketim alışkanlıkları da değişmektedir. Gıda endüstrisi hızla gelişmekte ve geleceğin gıdaları olarak nitelendirilebileceğimiz yeni ürünler ortaya koymaktadır. Gelişen ve globalleşen gıda piyasasında, verimlilik, rekabet edebilirlik ve ucuz maliyet düşüncesi, zaman içinde sağlık şartlarının ihmal edilmesine yol açabilmektedir.

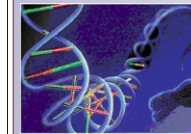
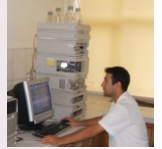
Bu nedenle "tarladan sofraya veya çiftlikten çatala gıda güvenliği" sloganı ile dile getirilen, "sağlıklı - güvenli gıda üretimi ve tüketimi" konusu, gelişen dünyada gün geçtikçe önemli hale gelmektedir.

Modern teknoloji bir yandan insanların hayatını kolaylaştırırken, öte yandan çevre ve insan sağlığını tehdit edici yan tesirleri ortaya çıkmaktadır. Bu sebeple, gerekli eğitim çalışmalarının hızlandırılması yanında, kontrol ve analiz hizmetlerinin de yaygınlaştırılması gerekmektedir.

Bu çerçevede çalışmalarını sürdüren ve teknolojisini yenileyen Müdürlüğümüz, Dünyadaki ve Türkiye'deki gelişmeler paralelinde, güvenli gıda üretimine katkılarını sürdürmektedir.

Kemal BAYRAKTAR
Enstitü Müdürü

HPLC laboratuvarımız yaklaşık 15 yıldır kapasitesini genişleterek hizmet vermektedir..



Et tür teşhislerini artık PCR tekniğini kullanarak % 98-99,9 güven aralıklarında yapıyoruz..



Yem ve yem katkı maddelerinde organik klorlu pestisit analizleri..

GC sistemiyle, hayvansal ve bitkisel yağlarda; yağ asitleri, yağ asitlerinin değişimini gösteren transyağ asitleri ve yağ kimliklerinin belirlenmesinde sterol tayinleri yapıyoruz..



HPLC Laboratuvarımız..

HPLC, "Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografi" veya "Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografi" sahip olduğu gelişmiş pompa sistemiyle yüksek basınçlara çıkararak, istenilen akış hızında ayırma yapabilen bir kromatografi sistemidir.

Üstünlükleri;duyarlılığı, doğru kantitatif tayinlere kolaylıkla uyarlanabilir olması, uçucu olmayan ve sıcaklıkla kolayca bozulabilen maddelerin ayrılmasına uygun olması, endüstrinin ve birçok bilim dalının ilgi alanına giren maddelere uygulanabilirliği nedeniyle gıda analizlerinde de uygulama alanı oldukça geniştir.



Analizlerimiz...

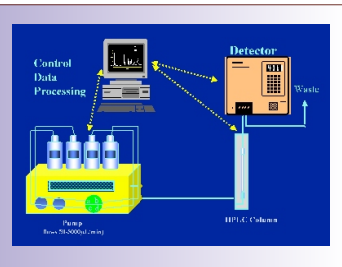
- Gıdalarda koruyucu (benzoik asit, sorbik asit) analizleri
- Unlarda ağartıcı (benzoil peroksit) analizi
- Gazlı içeceklerde kafein analizi
- Gıdalarda suni tatlandırıcı (asesulfam k, sakkarain, aspartam) analizleri
- Kırmızı biber ve kırmızı biberli ürünlerde SUDAN I, II, III ve IV boyaları tayini analizleri
- Gıdalarda HMF analizi
- Suda çözünen sentetik boya analizleri
- Meyve kokteyli ve elma sularında askorbik, malik, sitrik ve quinic Asit analizleri
- Yağlarda antioksidanların (E310, E311, E312, BHA, BHT) analizleri
- Yem ve yem katkı maddelerinde organik asit (tartarik, formik, laktik, asetik, propiyonik) analizleri
- Katı ve sıvı Yağlarda benzo(a)pyrene Analizi
- Sularda Polisiklik Aromatik Hidrokarbonların (PAH) Analizleri



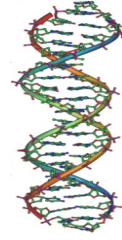
Akreditasyon kapsamı...

Kafein, HMF, gıdalarda suni tatlandırıcı (Asesulfam K, Sakkarain, Aspartam) analizleri akreditasyon kapsamındadır.

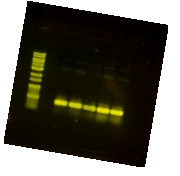
Tahin ve tahin helvalarında saponin tayini, meyve ve sebzelerde nitrat ve nitrit analizi, yem ve yem katkı maddelerinde vitamin analizleri ve sularda PAH analizlerinde akreditasyon, 2008 yılı hedefleri arasındadır.



PCR ile ette tür teşhisi...



Enstitümüz'de etlerde tür tayini ile ilgili olarak yaptığımız at, hindi, domuz, tavuk eti aranması analizlerini, artık PCR tekniğini kullanarak, %98-99,9 güven aralıklarında sonuçlandırmaktayız. Bu çerçevede, çiğ ette (kıyma, kuşbaşı vs.) ve işlenmiş mamül (salam, sucuk, sosis, köfte vs.)'de analizler yapmaktayız. Bilindiği gibi, PCR yaygın olarak tıbbi ve biyolojik araştırma laboratuvarlarında, kalıtsal hastalıkların teşhisi, genetik parmak izlerinin tanımlanması, bulaşıcı hastalıkların teşhisi, genlerin klonlanması, babalık testi ve DNA hesaplaması gibi değişik konularda yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.



Yemlerde pestisit analizleri...



Bakanlığımız tarafından 2008 yılında başlatılan yem ve yem katkı maddelerinde pestisit denetim programı kapsamında, Enstitümüzde yem katkı maddelerinde organik klorlu pestisit kalıntısı analizlerine başlanmıştır. Bilindiği gibi, insan tüketimine sunulan hayvansal ürünler, (et, süt, yumurta, sakatat, yağ vs) yemler vasıtasıyla kontamine olmakta ve bu şekilde kontamine olmuş gıdaları tüketen insanlarda, ciddi sağlık problemleri oluşmaktadır.

Bu nedenle, hayvan beslemede kullanılan yemlerin kalitesi son derece önem arz etmektedir. Yemlerde ve yem katkı maddelerinde mevcut olabilecek pestisitlerden özellikle organik klorlu pestisit kalıntıları, normal olarak hayvanın metabolik faaliyetleri sonucunda vücuttan atılmamakta, hayvanın et ve yağ dokusunda birikerek zaman içerisinde yüksek konsantrasyonlara ulaşabilmektedir. Bu durum, hem hayvan sağlığını hem de daha sonraki süreçte insan sağlığını tehdit etmektedir. Bu yüzden, hayvan beslemede kullanılan yem ve yem katkı maddelerinin kalitesinin sürekli ve etkin bir biçimde kontrol edilmesi önemlidir.

Yağ asitleri, trans yağ asitleri ve sterol tayinleri...



Laboratuvarımızda, Gaz Kromatografi (GC) sistemiyle hayvansal ve bitkisel yağlarda 30 adet yağ asidi tespit edilerek, her biri kendine özgü yağ asitleri kompozisyonuna sahip olan yağların modern ve hızlı bir şekilde birbirinden ayrılması mümkün hale gelmiştir. Böylece olası hile ve tahşişler kısa zaman içerisinde belirlenebilmektedir. Bu sistemin ilavesiyle, yağların özellikle tereyağı ve zeytinyağının kimliklerinin belirlenmesinde tamamlayıcı testler olan 8 adet sterol analizlerinin yapılmasına imkan sağlanmıştır. Böylece yağlardaki doymuş, doymamış yağ asitleri ve oranları da belirlenebilmektedir. Yine hayvansal ve bitkisel yağlarda ve işlenmiş ürünlerde olan Omega 3, Omega 6 olarak adlandırılan yağ asitlerinin varlığı ve %'de oranları tespit edilebilmektedir.

Yağların çeşitli sebeplerle yağ asitleri kompozisyonlarındaki değişimlerin göstergesi olan bazı transyağ asitleri de analiz edilebilmektedir. Ayrıca, Enstitümüz adına zeytinyağı sınıflandırılmasında dünyada büyük önem verilen ve bu dalda açılan ilk kurs özelliğini taşıyan uluslararası uzmanların eğitim verdiği zeytinyağı tadım kursu eğitimine katılmış, başarılı olunarak sertifika alınmıştır. Özellikle ihracata yönelik sızma zeytinyağlarında önemli bir kriter olan duyu test, tadım yapılarak değerlendirilebilmektedir. GC sistemiyle, Enstitümüzde hızlı olarak alkol analizleri, özellikle metanol analizi de gerçekleştirilebilmektedir.