

KISA... KISA...

- Enstitü Müdürümüz Kemal BAYRAKTAR, Tübitak Marmara Araştırma Merkezinde, Enstitülerin stratejik planlarına girdi sağlamak, yıllık faaliyetleri hakkında bilgi aktarmak ve paydaşların Enstitü vizyonuna yapacakları katkıyı belirlemek amacıyla, 08.07.2008 tarihinde yapılan toplantıya iştirak etmiştir.
- Tika Afrika Tarımsal Kalkınma Programı açılış törenine ve Workshop çalışmalarına katılmak amacıyla Enstitü Müdürümüz Kemal BAYRAKTAR, 01-02 Ağustos 2008 tarihinde Ankara'ya gitmiştir.
- Konya Selçuk Üniversitesi Kimya Bölümü'nde bulunan "Analitik Jena Contraa 700 Model Atomik Absorpsiyon Spektrofotometre" yeni sistem cihazında ölçüm çalışmalarında bulunmak üzere, Gıda Müh. A. Fatih DAĞDELEN 05-07 Ağustos 2008 tarihinde Konya'ya görevlendirilmiştir.
- Tekirdağ'da 25-27 Ağustos 2008 tarihinde düzenlenen "Bölge Araştırma Enstitüleri Koordinasyon Toplantısı"na Enstitü Müdürümüz Kemal BAYRAKTAR katılmıştır.
- Antalya'da faaliyet gösteren İnterlab Özel Gıda Kontrol Laboratuvarının faaliyetlerinin Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından denetlenmesinde görevlendirilen Enstitü personelimiz Mehmet Ali ERBAHADIR 27 Temmuz 2008 tarihinde Antalya'da denetim görevini gerçekleştirmiştir.
- Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının kurulması hususunda 01 Eylül-14 Kasım 2008 tarihleri arasında Ankara'da yapılacak olan "Eğiticilerin Eğitimi" seminerine Enstitümüzden Kimya Müh. Ayşegül ARIKAN katılmıştır.
- Eğitim Yayın Bölüm Başkanlığınca Enstitü toplantı salonunda organize edilen ve tüm personelin katıldığı seminerler çerçevesinde; 22 Ağustos 2008 tarihinde Bursa Valiliği Kültür Sanat Danışmanı Mustafa TAŞÇI "Siz Bir Şirketsiniz" konulu, 10 Temmuz 2008 tarihinde Kalite Yönetim Danışmanı Abdullah SERTKAYA Kurumsal ve Bireysel Gelişim Stratejileri konulu, 11 Eylül 2008 tarihinde Türkiye Kalite Yönetim Derneği Genel Sekreteri (KalDer) Aykan KURKUR ise Toplam Kalite Yönetimi konulu sunumlar yapmıştır.
- 22 Ağustos 2008 tarihinde, Enstitü personelinin katılımıyla emekli olan personelimizin onuruna akşam yemeği verilmiştir.
- Enstitü üst yönetimi ve Bölüm Başkanlarının toplandığı "Akreditasyon Hedefleri Değerlendirme Toplantısı" 04 Eylül 2008 tarihinde gerçekleştirilmiştir.
- 25-26 Eylül 2008 tarihinde Akreditasyon yenileme ve kapsam genişleme için TÜRKAK denetimi yapılmıştır.

BİZDEN HABERLER

- Enstitü elemanlarımızdan Vet. Hek. Ayşegül ERYİĞİT ve Zir. Müh. Bahri TUNÇ emekliye ayrılmıştır.
- Enstitümüzden ayrılan Vet. Hek. Dr. Murat METLİ Hatay İl Kontrol Laboratuvarında, Zir. Yük. Müh. Fusun AKÇAY Afyon Tarım İl Müdürlüğü'nde, Teknisyen Huriye BAŞAR ise Denizli Tarım İl Müdürlüğü'nde göreve başlamışlardır.
- Kimya Müh. Filiz ÇAVUŞ'un bir kız çocuğu olmuştur. ÇAVUŞ ailesini tebrik eder, bebeğe sağlıklı ve uzun ömür dileriz.
- Tarım Meslek Lisesi'nde geçici görevle çalışan personelimiz 05.09.2008 tarihinde Enstitümüzde göreve başlamışlardır.

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:5

Temmuz-Ağustos- Eylül



TS EN ISO/IEC 17025
AB-0330-T
DIN EN ISO 9001:2000
Cery.Reg. No: 04 1000 2006 3538-E6



16 EKİM- DÜNYA GIDA GÜNÜ

Açlık ve yetersiz beslenme, günümüzde insanlığın ortak problemi.. Bu problemin aşılmasına hizmet etmek amacıyla her yıl 16 Ekim, Dünya'da "Gıda

Günü" olarak kutlanmaktadır.

Dünya'daki gıda üretimi, herkesi beslemeye yetecek miktardadır. Açlık ve beslenme yetersizliği, gıda üretimdeki eksiklikten ziyade, gıdanın dağılımındaki dengesizlikten kaynaklanmaktadır.

Günümüzde gıda maddeleri stratejik ürün özelliğindedir. Son yüzyılda özellikle hayvansal kaynaklı gıdalar başta olmak üzere, gıda maddeleri gelişmiş ülkeler tarafından gelişmekte olan ülkelere karşı ekonomik ve politik silah olarak kullanılmaktadır. Bu sebeple, Roma'da 1996'da yapılan Dünya Gıda Zirvesi toplantısında "herkesin yeterli ve güvenli gıdaya ulaşma hakkı olduğu, ülkeler tarafından gıdanın politik ve ekonomik baskı aracı olarak kullanılmaması gerektiği" vurgulanmış ve hedef olarak "2015 yılında açlık çeken insanların sayısının en azından yarıya indirilmesi" kararlaştırılmıştır.

Gıda maddesi açığının azaltılması için öncelikle üretimin artırılması gerekir. Artış, tarım alanlarının genişletilmesinden çok, verimliliğin ve kalitenin artırılmasıyla sağlanabilir. Gıda üretimindeki artışın, ona ihtiyaç duyan ülkede yerel olarak yapılması daha gerçekçi ve kalıcıdır. Bu sebeple bu ülkelere gıda yardımı yapılması yerine, teknik desteğe ve işbirliğine öncelik verilmelidir.

Açlığın olmadığı bir Dünya dileğiyle!

Kemal BAYRAKTAR
Enstitü Müdürü



Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik Laboratuvarımızda genetiği değiştirilmiş organizmaların (GMO) tespiti, idetifikasyonu ve miktar tayini yapılmaktadır.



LS-MS/MS cihazı ile çalışmaya başladık..

Laboratuvarımıza yeni kazandırılan LS-MS/MS cihazı sayesinde, yaş meyve ve sebze ihracatının önü açıldı..

Domates ve domates mamullerinde ergosterol (küf hücre bileşeni) tespiti..



Akreditasyon denetimimiz başarıyla tamamlandı. Belge süremiz yenilendi ve kapsama yeni analizler dahil edildi..



TS EN ISO/IEC 17025
AB-0330-T

Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik Laboratuvarımız...



Biyoteknoloji; hücre ve doku biyolojisi kültürü, moleküler biyoloji, mikrobiyoloji, genetik, fizyoloji ve biyokimya gibi doğa bilimleri yanında mühendislik ve bilgisayar mühendisliğinden yararlanarak, rekombinant DNA teknolojisiyle bitki, hayvan ve mikro organizmaları geliştirmek, doğal olarak var olmayan veya ihtiyacımız kadar

üretilemeyen yeni ve az bulunan maddeleri (ürünleri) elde etmek için kullanılan teknolojilerin tümüdür.

Biyogüvenlik, biyoteknolojik çalışmaların, doğayı ve insan yaşamını etkilememesi için ülkelerde yasal denetim altına alınması işlemi olup, Türkiye'de biyogüvenlikle ilgili bir protokol Türkiye Biyogüvenlik Protokolü adı altında Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından yürürlüğe konmuştur.

Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik Bölüm Başkanlığı, 2004 yılında Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü bünyesinde, biyoteknoloji ve biyogüvenlik konularında Araştırma ve kontrol hizmetleri (genetiği değiştirilmiş organizmaların/ürünlerin kalitatif ve kantitatif olarak tespiti) sunmak için kurulmuştur.



Çalışma Konularımız..

- DNA izolasyonu
- İşlenmiş ve işlenmemiş gıda ve gıda ürünlerinde genetiği değiştirilmiş organizmaların (GMO) tespiti, identifikasyonu ve miktar tayini
- (35S promotor/NOS terminatör, MON810, T25, Bt11, Bt176, Roundup Ready Soya)
- GMOların kalitatif ve kantitatif analizler için metod geliştirme
- Teknik eğitim
- Genetiği değiştirilmiş gıdaların güvenlik değerlendirilmesi



Analizlerimiz...



İşlenmiş ve işlenmemiş gıda, yem ve tohumlarda:

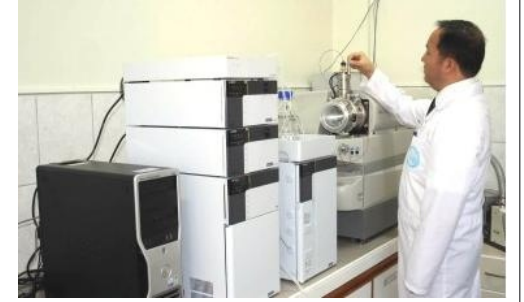
- GMO Tarama Analizi (35S promotor/NOS terminatör)
- Surefood GMO MON810 Real Time Pcr (Smart Cycler) Kiti İle Kantitatif Ve Kalitatif MON810 Analizi
- Surefood GMO T25 Mısır Real Time Pcr (Smart Cycler) Kiti İle Kalitatif T25 Mısır Analizi

- Surefood GMO Bt176 Real Time Pcr (Smart Cycler) Kiti İle Kantitatif Ve Kalitatif Bt176 Analizi
- Surefood GMO Roundup Ready Soya Real Time Pcr (Smart Cycler) Kiti İle Kantitatif Ve Roundup Ready Soya Analizi
- Surefood GMO Bt11 Mısır Real Time Pcr (Smart Cycler) Kiti İle Kantitatif Ve Kalitatif Bt11 Mısır Analizi



LS-MS-MS cihazı ile pestisit tayinleri...

Yaş meyve ve sebze ihracatının önü açıldı.. Laboratuvarımıza yeni kazandırılan LS-MS/MS cihazı ile, Rusya Federasyonu yapılan taze meyve ve sebze ihracatında yaşanan kriz açıldı.. Daha önce analiz için başka illere gönderilen ihracat numunelerinin analizi, Tarım ve Köyleri Bakanlığı'nın 06.08.2008 tarihli onayı ile yetkilendirilen yeni pestisit laboratuvarımızda yapılabilecektir. Ayrıca, bu cihaz ile analiz edilebilen pestisit etken madde sayısı ve çeşitliliğinde önemli artışlar olmuş ve 161 olan analiz edilebilen pestisit etken madde sayısı 240'a çıkarılmıştır.



Domates ve Domates mamüllerinde Ergosterol Analizi Yapıyoruz..

Domates ve domates mamullerinde HPLC sistemiyle ergosterol analizi yapıyoruz. Küflerin önemli bir hücresel bileşeni olan ergosterol son yıllarda salça yapımında kullanılan domateslerin kalitesinin belirlenmesinde önemli bir kalite kriteri olarak kullanılmaktadır. Dünyada, domates üretiminde çok önemli bir yeri olan Türkiye, 85'in üzerinde ülkeye domates salçası ihracatı gerçekleştirmektedir.

Domates salçası endüstrisinin en önemli problemi küf yüküdür. Bugüne kadar domates salça sanayisinde gerek dış pazarda gerekse iç tüketimde kalite kriteri olarak mikrobiyolojik çalışmalar tamamen küf ve küf kontaminasyonları konusunda yoğunlaşmıştır. Son bir iki yıla kadar domates ve mamullerinde en önemli kalite kriteri olarak ürünün küf yükü benimsenmekteydi. Ancak özellikle son yıllarda yukarıda belirtilen sebeplere ek olarak ihracatçı firmalar fiyat kırma isteğiyle domates ve domates mamullerinde kalite parametresi olarak ergosterol miktarını gündeme getirmişlerdir. Diğer taraftan, meyve-sebze işleme sanayi içinde öncü konumunda bulunan domates işleme sektörü de, ihracatta karşılaştığı en önemli sorun olan ergosterol konusunda araştırma yapılmasını talep etmiştir. Yapılan araştırmalara göre, domates ürünleri için kabul edilebilir kalite indeksinin 15 mg/kg ergosterol ile sınırlandırılması kabul edilmiştir.



Akreditasyon yenilenmesi ve kapsam genişlemesi...

TÜRKAK tarafından 30 Kasım 2004 tarihinde akredite edilen Enstitümüz, her yıl belirtilen kurum tarafından kapsam dahilinde denetlenmektedir. Bu yılki akreditasyon denetimimiz hem 3 yıl olan belge süresinin yenilenmesi, hem de kapsama yeni analizler dahil edilmesi amacıyla, 25-26 Eylül 2008'de tarihinde başarıyla tamamlanmıştır. Yapılan denetimde herhangi bir sorunla karşılaşılmamış olup belge süresi 3 yıl daha uzatılmıştır.

Bu denetimle birlikte, bitkisel ürünler, su ve atık su, ağır metaller, mikrobiyolojik analizlerde, yem ve yem hammaddeleri ile süt ve süt ürünlerinde akreditasyon kapsamına yeni analizler dahil edilmiştir. Bundan sonraki denetimlerde müşterilerden gelen talepler doğrultusunda kapsam genişlemesi devam edilerek, yapılan tüm analizlerde akredite olmayı hedefler arasında yer almaktadır.

