

Kısa... Kısa...

- ☛ Ankara'da 06-07 Nisan 2011 tarihleri arasında yapılan EFSA semineri olan "Gıdalarda Kimyasal Kontaminatlar ve Yeni Riskler" konulu seminere Vet. Hek. Ali ÖZCAN katılmıştır.
- ☛ Enstitümüz Ambalaj Laboratuvarının altyapısının geliştirilmesi ve ambalajla ilgili TÜBİTAK-MAM Gıda Enstitüsü ile ortak proje hazırlanması kapsamında kurumlararası görüşülmesinde bulunmak üzere 07-09 Nisan 2011 tarihleri arasında Ankara'ya Müh. Ahmet KILINÇ ve Müh. A.Fatih DAĞDELEN görevlendirilmiştir.
- ☛ 13 Nisan 2011 tarihinde İstanbul'da yapılan "TURKLAB-EUROLAB İstanbul 2011 Konferansı"na Müdürümüz Harun SEÇKİN, Müh. Ekrem KATMER ve Müh. Ali BAYAR katılmıştır.
- ☛ 24-26 Nisan 2011 tarihleri arasında özel sektör ile ortaklaşa yürütülmek üzere hazırlanmış olduğumuz AR-GE destekli proje ile ilgili TAGEM ile teknik konularda görüşmek üzere Müh. A.Fatih DAĞDELEN Ankara'ya görevlendirilmiştir.
- ☛ 27 Nisan 2011 tarihinde İdari ve Mali İşler Başkanlığı'nda bütçe ile ilgili, KKG' de ise teknik konularda görüşmeler yapmak üzere Müdürümüz Harun SEÇKİN Ankara'ya görevlendirilmiştir.
- ☛ Ülkemizin değişik bölgelerine has geleneksel ürünlerin sergilendiği "2.Yöresel Ürünler Fuarı"na katılarak, bölge insanı ile bilgi alışverişinde bulunmak, yeni gelişmeleri incelemek ve fotoğraflarıyla veri oluşturmak üzere Tek. Müd. Yrd. Enver TAN ve Müh. Orhan EREN Antalya'da 27-30 Nisan 2011 tarihlerinde görevlendirilmiştir.
- ☛ TÜBİTAK-MAM ile ortak yürüttüğümüz proje kapsamında 03 Mayıs 2011 tarihinde Müh. Orhan EREN ve Vet. Hek. Ali ÖZCAN Gebze'ye görevlendirilmiştir.
- ☛ 05 Mayıs 2011 tarihinde Ankara'da yapılan Pestisit Numune Alma Tebliğinde yapılacak Değişikliklerin Görüşülmesi Toplantısı'na Müh. Yıldray İSTANBULLU katılmıştır.
- ☛ 13-15 Şubat 2011 tarihlerinde Bilecik'te yapılan "Nar Kongresi" de Müdürümüz Harun SEÇKİN "Narın Beslenmedeki Önemi ve Değerlendirme Teknikleri" isimli tebliği sunmuş ve kongreye Enstitümüzden Tek. Md. Yrd. Enver TAN, Dr. Kader ÇETİN ve Müh. H. Özgül UÇURUM katılmıştır.
- ☛ Kocaeli'nde yapılan "KOBİ'lerin Rekabet Gücünün Arttırılması Mali Destek Programı" kapsamında sunulan proje tekliflerinin değerlendirilmesi toplantısına Dr. Emine ALKIN değerlendirci sıfatıyla davet edilmiştir.
- ☛ 17 Mayıs 2011 tarihinde Ankara TÜBİTAK'ta yapılan "Ulusal Gıda AR-GE ve Yenilik Stratejilerinin Belirlenmesi Toplantısı"na Tek. Md.Yrd. Enver TAN katılmıştır.
- ☛ TÜBİTAK-MAM Gıda Enstitüsünde bulunan Duyusal Test Laboratuvarında gerekli teknik incelemelerde bulunmak ve konu ile ilgili görüş alışverişinde bulunmak üzere Dr. Kader ÇETİN ve Müh. Filiz ÇAVUŞ Gebze'ye görevlendirilmiştir.
- ☛ 31 Mayıs 2011 tarihinde SEM Lab. Cihaz Paz.ve Tic. A.Ş. tarafından İstanbul'da düzenlenen "Agilent Katı Faz Ekstraksiyon Teknikleri ile Çevre ve Gıda Numuneleri Hazırlama" seminerine Müh. Hakan YAVAŞ, Vet.Hek. İ. Emre TOKAT ve Müh. Sema YİĞİT katılmıştır..
- ☛ 30 Mayıs- 04 Haziran 2011 tarihlerinde Manisa Alaşehir'de yetkilendirilen özel kontrol laboratuvarlarında denetim yapmak üzere Müh. Ekrem KATMER ve Müh. Dr. Nazan ÇÖPLÜ görevlendirilmiştir.
- ☛ TAGEM'de projeler, bütçe ve idari konularda görüşmeler yapmak üzere Enstitü Müdürümüz Harun SEÇKİN 01 Haziran 2011 tarihinde Ankara'ya görevlendirilmiştir.
- ☛ Enstitümüze gönderilen ithalat-ihracat ve denetim numuneleri konusunda yaşanan sorunların giderilmesi ve LC-MS-MS cihazı ile yemlerde yapılan antibiyotik analizleri konusunda bilgilendirmek amacıyla Müdürümüz Harun SEÇKİN ve Müh. Ekrem KATMER 08 Haziran 2011 tarihinde Balıkesir'e görevlendirilmiştir.
- ☛ 08-10 Haziran 2011 tarihleri arasında Ankara'da yapılan GDO analizleri ile ilgili çalıştay Dr. Aykut GÜLEREN katılmıştır.
- ☛ 10 Haziran 2011 tarihinde TÜBİTAK-MAM Gıda Enstitüsü ve Gen Mühendisliği Bölümleri ile Enstitümüz tarafından yapılabilecek araştırmalar için konuların belirlenmesi ve mevcut imkanların görüşülmesi ile ilgili kurumlararası iş birliğini görüşmek üzere Müh. Orhan EREN, Dr. Aykut GÜLEREN, Vet. Hek. Dr. Aysegül AYDIN ŞAHİNOĞLU, Müh. Nihal AKMAN ve Dr. Nazan ÇÖPLÜ Gebze'ye görevlendirilmiştir.
- ☛ 20-24 Haziran 2011 tarihleri arasında Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyinin İzmir'de düzenlediği "Natürel Zeytinyağlarının Duyusal Özelliklerinin Tespiti" eğitimine Müh. Hacer EKŞİ görevlendirilmiştir.
- ☛ Enstitümüz Ambalaj Laboratuvarının alt yapı çalışmaları konusunda incelemeler yapmak ve yerinde görüş alışverişinde bulunmak üzere Müh. A.Fatih DAĞDELEN, 22-23 Haziran 2011 tarihlerinde arasında İstanbul İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'ne görevlendirilmiştir.
- ☛ Enstitü Müdürümüz Harun SEÇKİN, 27 Haziran 2011 tarihinde Ankara Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü'nde yapılan koordinasyon toplantısına katılmıştır.
- ☛ 29 Haziran 2011 tarihinde Manyas Özel Kontrol Laboratuvarının metod kapsam genişletme dosyasının incelenmesi ile kontrol laboratuvarının kuruluş, görev, yetki ve sorumlulukları ile çalışma usul ve esaslarının belirlenmesine dair teknik incelemelerle denetim yapmak üzere Tek. Müd. Yrd. Enver TAN, Müh. Ekrem KATMER, Müh. Meral KAYGISIZ ve Müh. Özlem ASLAN Balıkesir-MANYAS'a görevlendirilmiştir.
- ☛ 30 Haziran 2011 tarihinde Kocaeli'nde kurulan Sistem Özel Kontrol Laboratuvarı'nın kuruluş izni denetimi için Müh. Ali BAYAR, Müh. Ü.Cemil ERER ve Dr. Aysegül ŞAHİNOĞLU görevlendirilmiştir.

Bizden Haberler

- ☛ Enstitümüze yeni ataması yapılan Müh. Dilek BAYRAKTAR, Müh. Zeynep KÜÇÜK, Müh. Serkan KARA, Müh. Halil Rıza AVCI, Müh. Buse YAŞLI, Müh. Kadir Emre ÖZALTIN, Müh. Elif ÖZER, Müh. Nagihan UĞUR, Müh. Hacer EKŞİ, Kimyager Medet ZOR, Müh. Pınar MANARGA BİRLİK, Biyolog Dilek İNCEKÖSE, Müh. Hesna Merve MANAV, Müh. Cansu DEMİR görevlerine başlamışlardır. Yeni görevinde başarılar dileriz.
- ☛ Enstitü elemanlarımızdan Vet. Hek. Ali ÖZCAN, Nuket SAATÇI ile hayatını birleştirmiştir. Genç çiftlere uzun ve mutlu bir ömür dileriz.
- ☛ Enstitü elemanlarımızdan Mühendis Füsün AKÇAY, Bursa Tarım İl Müdürlüğü'ne tayin yaptırmıştır. Yeni görevinde başarılar diliyoruz.

☎ Telefon: 0 224 246 47 20 (Pbx)

☎ Faks: 0 224 246 26 29

✉ E-mail: bursagida@bursagida.gov.tr

🌐 Web: www.bursagida.gov.tr

İletişim



BURSA GIDA KONTROL VE MERKEZ
ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ

Yıl:5 Sayı:16
Nisan-Mayıs-Haziran 2011

ISO 9001:2008
Cert. Reg. No:04 100 063538

TÜRKİYE
KURUMSAL YETKİLİ
KALİTE SİSTEMİ

AR-GE VE YENİLİK

AR-GE (Araştırma Geliştirme); bilimsel ve teknik bilgi birikimini artırmak amacıyla, sistematik bir temele dayalı olarak yapılan çalışmalar ve bilgi birikiminin yeni uygulamalarda

kullanılmasıdır.

Yani ARGE, bilimsel veya teknolojik belirsizliğin olduğu durumlarla ilgili özel faaliyetler olup, bilgiyi veya bir ürünü yenilemeyi ya da geliştirmeyi kapsar.

AR-GE ve yenilik çalışmalarının verimli olması için,

- 1- AR-GE politika ve stratejilerinin iyi belirlenmesi,
- 2- AR-GE'ye ayrılan kaynakların arttırılması,
- 3- Bilgi üretiminin sağlanması,
- 4- Girişimciliğin teşvik edilmesi,
- 5- Piyasa oluşumunun sağlanması,
- 6- Gıda sektöründe disiplinler arası AR-GE çalışma kültürünün benimsenmesi,
- 7- Gıda sanayinde, uluslararası rekabeti güçlendirmek için; AR-GE'ye dayalı gelişim kültürünün daha iyi özümsemesi önem arz etmektedir.

Gelecekte daha güçlü olmak için; tüm paydaşlarımız hep birlikte AR-GE'ye gereken önemi vermeliyiz. Daha çok AR-GE yapan ve satan ülke olmak dileğiyle...

Saygılarımla

Harun SEÇKİN
Enstitü Müdürü

AR-GE Çalışmalarımız...

Enstitümüzde yoğun kontrol hizmetleri yanında araştırma hizmetleri de



gerçekleştirilmektedir. 2011 yılı içinde Altı adet TAGEM, bir adet TÜBİTAK ile ortak araştırma projesi ve bir adet BEBKA destekli proje yürütülmektedir.



Yemlerde antibiyotikler...

Tetrasiklin, Nitrofuran Chloramphenicol, Antikoksidiyastat ve Histamin Miktar Tespiti LC MS/MS cihazı ile yapılmaktadır.



AR-GE Çalışmalarımız...

Türkiye'de Yetişen Bitkisel Çayların Bazı Temel Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi



Proje: Ülkemizde doğal olarak yetişen ve en çok tüketilen ıhlamur, adaçayı, kuşburnu, papatya ve rezene bitkileri ve bu bitkilerden üretilen poşet çaylar, raf ömrü boyunca periyodik olarak analize alınarak, bazı temel kalite kriterlerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu amaçla, Toplam Fenolik Madde Analizi, Antioksidan Aktivite Analizi, Mineral Madde Analizleri, Mikrobiyolojik Analizler, Aflatoksin Analizleri yapılmaktadır.



Organik ve Konvansiyonel Yöntemlerle Yetiştirilmiş Taze ve Dondurulmuş Domateslerde Kalıntı Miktarları ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi

Projeye domatesin kalıntı (pestisit, ağır metal (Pb, As, Hg, Fe)), mineraller (K, Mg, Ca, P), antioksidant bileşikleri (Karoten, likopen, C vitamini), kimyasal bileşimi (toplam asitlik, brix, pH, glikoz, fruktoz) ve kalite kriterleri (renk, görünüş, tat, koku, lezzet vs.)nin belirlenmesi, ayrıca organik ve konvansiyonel yöntemle üretilen domatesin besleyici kalitesini oluşturan belirli bazı kimyasal bileşiklerinin tespiti amaçlanmıştır. Açıkta konvansiyonel tarım ve açıkta organik tarım yöntemiyle yetiştirilen domateslerde örneklem periyotuna bağlı olarak kimyasal bileşimdeki değişimin değerlendirilmesi ve bu ürünlerin dondurulduktan sonra fiziko-kimyasal değişimin tespiti amaçlanan diğer unsurlardır.



Farklı firmalardan değişik zamanlarda alınan hazır yemeklerin Staphylococcus aureus içeriğinin saptanması

Bu projede; hazır yemek sektöründen alınan numuneler *S. aureus*, koliform ve *E.coli* sayısı ve enterotoksin içeriği açısından incelenecektir. Kontamine olmuş gıdada yüksek *Staphylococcus aureus* sayısına (105-106 kob/g) ulaşıldığında toksin oluşabilir. Normal pişirme ve pastörizasyon normları toksin inaktivasyonuna yeterli gelmez ve gıdada, pişirilme öncesi toksin oluşumu engellenememişse; gıda zehirlenmesi kaçınılmazdır. Sadece *S. aureus* sayısı yönüyle değerlendirilen gıda numuneleri; kodeks limitlerine göre uygun çıkmış olsa bile, toksini açısından incelenmediğinde, mikrobiyal anlamda uygundur denilemez. Bu proje çalışması sonucunda; gıda örneklerinde *S. aureus* enterotoksinlerinin aranmasının gerekli olduğunu destekleyecek (kodeksde yer alması gerekliliğine de dair) veriler elde edileceği düşünülmektedir. Buna ilave olarak; elde edilecek verilerin hazır yemek sektöründeki HACCP çalışmalarına, mevsimsel sıcaklık farklılıklarının; hazır yemek sektöründeki üretim koşullarına etkilerinin belirlenmesine, yaz ve kış aylarındaki hijyen gerekliliklerindeki farklılıkların tespit edilmesine yönelik katkı sağlayacağı düşünülmektedir.



Zeytinyağı Duyusal Test Laboratuvarı Kurulması

Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) tarafından Sanayi ve Turizm'de Rekabet Gücünün Artırılması Mali Destek Programı kapsamında yapılan proje teklif çağrısına, hazırlanmış olduğumuz projemiz 2. sırada destek almaya uygun görülmüştür. "Zeytinyağı Duyusal Test Laboratuvarı Kurulması" isimli projemiz 14 Nisan 2011 tarihinde BEBKA ile sözleşme imzalanarak uygulanmaya başlamıştır. Proje kapsamında gerçekleştirilecek ilk faaliyet olan, Duyusal Analiz Uzmanı (Degüstatör) seçimi, Enstitüde herkese duyurulacak gönüllü olanlar arasından 2 aşamalı bir seçim işlemi ile yapılmıştır. Degüstatör olmak amacıyla başvuran 25 kişilik personel arasından, 2 aşamalı test sonucunda puanlama yapılarak 12 kişi seçilmiştir. Seçilen bu grup, İtalya'da bulunan Ulusal Zeytinyağı Tadım Derneği (ONAOO)'ne bir kültürel gezi düzenlenecek ve Enstitümüzde Duyusal Analiz Laboratuvarı dizayn edilecektir. Ayrıca bu gruba, İtalya'dan gelecek olan eğitimci tarafından duyusal analiz eğitimi verilecektir.



Ulusal Gıda Kompozisyonunun Belirlenmesi ve Yaygın-Süreklili Paylaşım Sisteminin Oluşturulması

2009 yılından itibaren kurumumuz "Tubitak 1007 Programı" kapsamında projede yürütücü kuruluş olarak görev yapmaktadır. Proje aktiviteleri 3 kurumun (Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, TÜBİTAK ve Sağlık Bakanlığı) ve 11 laboratuvarının birlikte çalışmasıyla gerçekleştirilmektedir. Araştırma bu özelliğiyle örnek bir işbirliği ve koordinasyon sergilemektedir. Proje ortağı kurum/kuruluşlar laboratuvarlarında; standart kalitede örneklem ve analitik veri üretme sistemi kurulmuş, metod birlikteliğinin sağlanmasına yönelik eğitimler düzenlenmiş, yeni ve ileri analiz teknikleri yerleştirilmiştir.

Saha uygulamaları ile gıda örneklemeleri gerçekleştirilmektedir. Enstitümüzün proje kapsamında Marmara Bölgesindeki Bursa, Balıkesir, Çanakkale, Bilecik, Kütahya, Eskişehir ve Yalova illeriyle ilgili proje faaliyetleri yürütülmektedir. Proje sonunda "Ulusal Gıda Kompozisyon Portalı" kurulacak ve 2013 yılında ulusal ve uluslararası kullanıma açılacaktır. Online ve ücretsiz olarak hizmet verilecek, 500'den fazla ürüne ait gıda kompozisyon verisi içerecek, yaklaşık 100 besin öğesi bulunduracak, farklı tarımsal bölgelere ait gıdaların besin bileşimlerinin karşılaştırılması imkanı sunulacak, "sektör marka üyeliği sistemi" ile firmaların, ürünlerine ait gıda kompozisyon verilerini paylaşmasına olanak sağlayacak ve portalın sürdürülebilirliğine destek verilecektir.

Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelerden Gıdaya Geçebilecek Alüminyum Miktarı ve Bunun Riskleri

Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nün talebi doğrultusunda hazırlanan bu proje ile ilimizde mevcut gıda firmalarından alüminyum ambalaj materyallerine paketlenmiş ve paketlenmemiş riskli grubu oluşturan asitli ve/veya tuzlu gıda ürünleri alınacaktır. Bu ürünler raf ömrü boyunca periyodik olarak analize alınarak alüminyum geçişi hakkında bilgi toplanarak mevzuatımızın oluşturulmasında yardımcı olunacaktır.

Yemlerde Antibiyotik Tespiti...

Tetrasiklin, Nitrofuran, Chloramphenicol, Antikoksidiyastat ve Histamin Miktar Tespiti

Tetrasiklinler, kaynak olarak Streptomyces türünden izole edilmiş antibiyotiklerdir. Bu ilaçlar hayvanlarda bağırsak iltihabı gibi bakteriyel enfeksiyonları önlemenin yanı sıra hayvanların gelişimlerini sağlamak için de kullanılmaktadır. Ancak Tetrasiklinler'in aşırı ve uygunsuz kullanımları, yenilebilir hayvan dokularında kalıntılara sebep olmaktadır. Bu kalıntılar insan sağlığına zararlı ve zehirli olabildiği gibi alerjik reaksiyonlara da sebep olur ayrıca mikroorganizmaların antibiyotiklere karşı direncini artırmaktadır.

Nitrofuranlar, geniş spektrumlu antimikrobiyal aktiviteye sahiptirler. Bakterilerin sebep olduğu çeşitli gastrointestinal enfeksiyonları önlemek-tedavi etmek ve büyümeyi destekleyici olarak kümes hayvanları, suni balık ve karides benzeri hayvansal gıda ürünlerinde besin katkısı olarak geniş ölçüde kullanılmaktadır. Nitrofuran metabolitlerin kanserojenik ve genotoksik etkilerine dayanarak, hayvansal gıda ürünlerinde nitrofuran ilaçlarının kullanımı yasaklanmıştır.

Chloramphenicol, diğer mikroorganizma guruplarına ek olarak hem gram(+) hem de gram(-) bakteriye karşı aktivite sergileyen geniş spektrumlu antibiyotiktir. Bazı bulaşıcı hastalıkların tedavisinde etkilidir. Düşük fiyatı ve kolay elde edilebilir olması sebebiyle tüm dünyada 1950 yıllarından beri geniş ölçüde kullanılmıştır. Yinede, chloramphenicol insanlarda kemik iliği eksikliği ve ölümcül aplastik anemi gibi ciddi toksik etkilere sebep olur.

Koksidiyalar, kanatlı hayvanların ve tavşanların bağırsaklarında yerleşen tek hücreli parazitlerdir. Gelişme bozukluğu, ishal, besinlerden yararlanamama gibi çok ciddi etkileri vardır. Koruma amaçlı yada tedavi amaçlı kullanımların yanı sıra yanlış ve gereksiz kullanımların, antibiyotiklerde olduğu gibi kalıntı, ilaçlara karşı direnç gelişmesi yada alerjik reaksiyonlara sebep olmak gibi olumsuz etkileri vardır.

Protein bakımından önemli bir besin kaynağı olan balık ve balık ürünleri, üretim aşamasından tüketim noktasına kadar uygun koşullarda tutulmadığı takdirde insan sağlığı için tehlikeli bir besin haline gelmektedir. Başta histamin olmak üzere putresin, kadaverin, tiramin, triptamin gibi vb biyojenik aminler, aminoasitlerin bakteriyel dekarboksilasyonu sonucu oluşur. Histamin insan vücudunda çeşitli tepkimelere yol açar, bu nedenle insan sağlığı ve ürün kalitesini etkilediğinden dolayı önem arz etmektedir.

Enstitümüzde tetrasiklin grubundan doksisiklin, klortetrasiklin, oksitetrasiklin ve tetrasiklin alt gruplarının; Nitrofuran grubundan AHD, AMOZ, AOZ, SEM alt gruplarının; Chloramphenicol'un; Antikoksidiyaların alt gruplarından lasalocid, maduramisin, monensin, narasin, nicarbazin, salinomisin, semduramisin; Histamin tarama ve doğrulama analizlerini, hızlı ve güvenilir sonuç verme özelliği nedeniyle LC MS/MS cihazı ile yapılmaktadır.

