

KISA... KISA...

- 06-07 Temmuz 2011 tarihleri arasında İstanbul İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nün yapmakta olduğu pestisit analiz çalışmalarını yerinde incelemek ve değerlendirmek amacıyla Enstitümüzden Kimyager Dr. Neslihan ALTUN görevlendirilmiştir.
- 07 Temmuz 2011 tarihinde TAGEM ve GKGM'de teknik ve idari konularda görüşme yapmak üzere Enstitü Müdürümüz Harun SEÇKİN Ankara'ya görevlendirilmiştir.
- 15 Temmuz 2011 tarihinde Ankara'da yapılan "TGK-Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne gelen yeni görüşlerin değerlendirilmesi toplantısına Enstitümüzden Mühendis Ahmet KILINÇ katılmıştır.
- 03-04 Ağustos 2011 tarihleri arasında Ankara'da "kamu ve özel laboratuvarlar arasındaki özel istek numunelerinin analiz fiyatlarının görüşülmesi" amacıyla düzenlenen toplantıya Enstitü Müdürümüz Harun SEÇKİN katılmıştır.
- 03-05 Ağustos 2011 tarihleri arasında GDO konusunda görüşme yapmak üzere ANKARA GKGM'nde yapılan toplantıya Vet. Hek. Dr. Aykut GÜLEREN katılmıştır.
- BEBKA tarafından onaylanan "Duyusal Analiz Laboratuvarı" kurulması için gerekli olan malzemelerin üretim yerinde görülmesi amacıyla 09 Ağustos 2011 tarihinde Enstitü Müdürü Harun SEÇKİN ve Müh. Dr. Kader ÇETİN İstanbul'a görevlendirilmişlerdir.
- İncirde Hidrojen Peroksit denetimi yapılması istenildiğinden, Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı hidrojen peroksit tayini ile ilgili analizi laboratuvarımızda yapılabilir hale getirmek için Müh. Hakan YAVAŞ, 14-17 Ağustos 2011 tarihleri arasında Ankara'ya görevlendirilmiştir.
- 19-20 Ağustos 2011 tarihleri arasında teknik ziyarette bulunmak üzere, Müh. Orhan EREN, Vet. Hek. Ali ÖZCAN ve Lab. Metin ÇİFTÇİ İstanbul Aydın Üniversitesi'ne görevlendirilmişlerdir.
- 14-16 Eylül 2011 tarihleri arasında "Yetiştirilmek Amacıyla Yurt Dışına gönderilecek Devlet Memurları Hakkındaki Yönetmelik" gereği Enstitümüzden yurt dışı eğitim için başvuran ve aranan şartları taşıyan Vet. Hek. Dr. Aykut GÜLEREN, Müh. Dr. Fatma GÜNGÖR, Müh. İsmail AZAR, Müh. Yıldırım İSTANBULLU ve Müh. Sema YİĞİT Ankara'ya görevlendirilmişlerdir.
- 21 Eylül 2011 tarihinde İstanbul'da Mayasın Gıda Sanayi ve Tic.A.Ş. ile Kocaeli'nde İZAYDAŞ'a teknik ziyarette bulunmak amacıyla Enstitü Müdürü Harun SEÇKİN, Müh. Enver TAN, Müh. Orhan EREN ve Vet.Hek.Ü.Cemil ERER görevlendirilmişlerdir.
- Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü ile Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nde teknik konularda görüşmelerde bulunmak üzere Enstitü Müdürü Harun SEÇKİN 22 Eylül 2011 tarihinde Ankara'ya görevlendirilmiştir.
- 29 Eylül 2011 tarihinde Ankara'da yapılacak olan "TGK-Bitki adı ile anılan yemeklik yağlar tebliği" konulu toplantıya Dr. Kader ÇETİN görevlendirilmiştir.
- Enstitümüz personelinin katılımıyla 27-29 Eylül 2011 tarihleri arasında kurumumuzda düzenlenen "Dart Turnuvası"nda Arif SELİMOĞLU, Mehmet ERGÜN ve Emra KARAS' ta oluşan "Grup Enerji" birinci olmuştur.

Bizden Haberler

Enstitü elemanlarımızdan Nurcan AYŞAR GÜZELSOY, bir erkek çocuğu dünyaya getirmiştir. GÜZELSOY ailesini tebrik eder, bebeğe sağlıklı ve uzun ömür dileriz.

Enstitümüzde hizmet vermiş olan elemanlarımızdan İlhan BAHAR emekliye ayrılmış, Ömer Erdoğdu AKGÜN, Kemal DEMİRCİ ve Elif ÖZER ise başka kurumlara tayin olmuşlardır.

Enstitümüze yeni atama ve tayin yoluyla gelen Dilek İNCEKÖSE, M. Tayyip TANRIKULU, Mehmet YILDIRIM ve Ayşe DAĞDELEN görevlerine başlamışlardır.

İletişim



Telefon: 0 224 246 47 20 (Pbx)

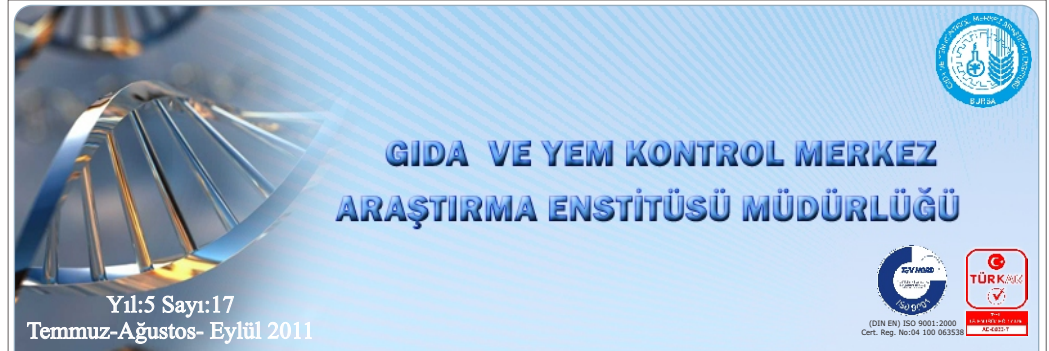


Faks: 0 224 246 26 29



E-mail: bursagida@bursagida.gov.tr

Web: www.bursagida.gov.tr



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ

Yıl:5 Sayı:17
Temmuz-Ağustos- Bytül 2011



İS EN ISO 9001:2000
Cert. No:04 100 063538
T.C. GIDA VE YEM KONTROL MERKEZİ
T.C. ENSTİTÜSÜ



OBEZİTE

Obezite, Dünya Sağlık Örgütü tarafından "sağlığı bozacak ölçüde vücutta anormal veya aşırı yağ birikmesi" olarak tanımlanmaktadır.

Son yıllarda yapılan araştırmalarda, obez insan sayısının , aç insan sayısından fazla olduğu tespit edilmiştir. Obezite özellikle gelişmiş ülkelerde toplumsal bir sorun haline gelmiştir. Bu sorunla mücadele konusunda her ülkenin yeterli hassasiyeti göstermesi gerekir. Çünkü obezite ile ilgili hastalıkların tedavisi çok büyük ekonomik kayıplara sebep olmaktadır.

Türkiye'de bugün bulaşıcı hastalıklardan ölüm oranı azalmıştır. Ancak gelişmiş ülkelerdeki gibi obezitenin sebep olduğu (kalp-damar hastalıkları, diyabet, hipertansiyon gibi) hastalıklar hızla artmaktadır. Sağlık Bakanlığı tarafından yapılan bir çalışmada, erkeklerde obezite görülme sıklığının %21.2, kadınlarda ise % 41.5 olduğu ortaya çıkmıştır.

Ülkemizde obezite ile mücadele için "Türkiye Obezite ile Mücadele ve Kontrol Programı" oluşturulmuştur. Devlet-vatandaş katılımıyla hep birlikte yürütülecek olan bu mücadelede, belirlenen hedeflere ulaşılması dileklerimle!

Harun SEÇKİN
Enstitü Müdürü

BEBKA (Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı) ve kurumumuzun ortak katkılarıyla Enstitümüzde, 10 degüstatörün tadım yapacağı şekilde "Zeytinyağı Duyusal Test Laboratuvarı" kurulmuştur.



Enstitümüzde gıdalarda Campylobacter spp. Analizleri vidas-pc cihazıyla yapılmaya başlanmıştır. Campylobacter spp. Hem hayvanlarda hem de insanlarda hastalık yapabilen spiral şekilli bakteriler olup, bulaşıcı bir hastalık olan Campylobacteriosis'e neden olmaktadır.



Kurumumuzda sularda Klorat, Klorit, Bromat, Silika ve Silis Analizleri tespit edilmektedir....

Zeytinyağı Duyusal Analiz Laboratuvarımız Kuruldu...



"Zeytinyağı Duyusal Test Laboratuvarı Kurulması" başlıklı projemiz Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA)'na sunulmuş ve destek almaya hak kazanmıştır. Nisan 2011 tarihinde başlayan proje kapsamında ilk faaliyet olarak duyuusal analiz eğitimi alacak ve duyuusal test laboratuvarında görevlendirilecek personel seçimi yapılmıştır. Enstitü bünyesinde görev yapan ve seçime başvuran 25 Teknik personel arasında 2 aşamalı bir seçim gerçekleştirilmiş, sonuçlar matematiksel olarak hesaplanmış ve 12 kişi duyuusal analiz eğitimi için uygun bulunmuştur.

Seçimde kişilerin tadım eşliğinin bu iş için uygun olmasına

dikkat edilmiştir.

Belirlenen 12 kişi ve proje koordinatörü, İtalya İmperia'da bulunan ONAÖ (The National Organization of Olive Oil Tasters)'ya 3 günlük teknik gezi gerçekleştirmiştir. Bu teknik gezi sırasında İmperia'da bulunan zeytin müzesi (Museo Dell'Olivo) ve 100 yıllık bir zeytinyağı fabrikası (Fratelli Carli)'na dolun ve ambalaj tesisleri ile laboratuvarları gezilmiştir. Ayrıca ONAÖ'da bulunan duyuusal analiz laboratuvarı ziyaret edilmiş ve gerek İtalyanın gerekse dünyanın çeşitli yerlerinden getirilen zeytinyağlarının

tadımının yapıldığı eğitim gerçekleştirilmiştir.

Teknik gezi sonrasında

ONAÖ'da görülen laboratuvarın bir benzerini Enstitümüzde kurmak üzere çalışmalar başlatılmıştır. Laboratuvar "Zeytinyağı Duyusal Analiz Standardı"na uygun olarak 10 bölmeli olarak planlanmış ve her bir bölme, standartdaki ölçülere uygun olarak yaptırılmıştır. Bölmelerin içerisine lavoba ve ısıtma sistemi ile sonuçların işlenebilmesi için bilgisayar sistemi kurulmuştur.

Laboratuvar kurulmasının ardından ONAÖ ile bağlantı kurularak 2 uzman eğitmenin Enstitümüze gelmesi sağlanmıştır. Bu uzman tadımcılardan 2 hafta boyunca alınan uygulamalı duyuusal analiz eğitimine, 16 teknik personelimiz katılmış ve eğitim sonunda, "Temel Eğitim ve Zeytinyağı Tadım Uzmanlığı Sertifikası"larını almaya hak kazanmıştır.

Duyuusal analiz Ocak 2012 tarihinden itibaren numune kabul edilmeye başlanacaktır.



Gıdalarda Campylobacter spp. Analizi...



Campylobacter spp termotolerant gram (-) çubuk şeklinde bir bakteridir. Mikroaerofilik bir özelliğe sahiptir. Yani düşük oranda %3-5 oksijene, %2-10 Karbondioksit ihtiyacı duymaktadır. Oldukça hassas ve çevresel strese duyarlıdır. Enterik patojen olarak bilinmektedir. Özellikle Campylobacter jejuni en fazla rastlanan türüdür.

Bulunduğu gıda maddesinden izolasyonu oldukça zordur.

Tavukçuluk sektöründe en az salmonella kadar sorun yaratan bir bakteridir. Daha çok tavuk etiyle beraber çiğ süt, kırmızı et, içme ve

kullanma sularından izole edilmektedir. Ayrıca bu bakteri enterotoksin üretme kabiliyetine sahiptir. İyi pişirilmiş gıdalarda bakteri ölürken bakteriye ait enterotoksinler gıdada kalmaktadır. Bu yolla gıda zehirlenmeleri ve ishallerine sebebiyet vermektedir.

Enstitümüzde bakterinin teşhisi vidas-pc cihazıyla yapılmakta olup, biyokimyasal testleri vitek-2 cihazı ile yapılmaktadır. Ön zenginleştirme ortamına alınan numuneler 41.5 C de 48 saatlik inkübasyon sonunda heat and go cihazında 15 dakikalık bir ısıtmadan sonra vidas cihazına 500 mikrolitre verilir. Antikor-antijen ilişkisi sonucu eğer numunemizde campylobacter spp türleri varsa vidas sonucu pozitif olarak verir. Ön zenginleştirme ortamından öze ile CAMPY-FOOD agar ortamına bakteriye ait koloniler elde edilmek amacıyla çizim yapılır. Saflaştırılan bakterinin biyokimyasal testleri vitek-2 cihazı ile yapılarak sonuçlandırılır.



Sularda Klorat, Klorit, Bromat, Silika ve Silis Analizleri...

Klorat, klorit ve bromat, içme suyu ile kaynak sularının dezenfekte edilmesi esnasında halojenlerin yükseltgenmesi sonucunda ortaya çıkan yan ürünlerdir. Bu yan ürünlerin konsantrasyonları muhtemel karsinojenik özellikleri nedeni ile izlenmelidir. Suda bulunabilecek her türlü madde belirli bir konsantrasyonun üzerinde sağlık için zararlıdır. Dezenfeksiyon işleminin faydası yanında yukarıda belirtildiği gibi sakıncaları da vardır. Kullanma suları, yeraltı ve yüzey su kaynakları olarak ikiye ayrılmıştır. Silika genellikle yer altı suyunda bulunan bir mineraldir. Suda kolayca erir. 100 mg/l gibi yüksek konsantrasyonlarda bulunması istenmez. Silisin fazlalığı boruların tıkanmasına ve su akışının olumsuz etkilenmesine yol açabilir. Bir de Jeotermal sularda miktarının tespiti önemlidir.

Enstitümüzde Klorat, klorit ve bromat analizleri Ağustos 2011'den itibaren USEPA 300-1 metoduyla iyon kromatografide; Silika ve Silis analizleri ise Haziran 2011'den itibaren Hach Lenge hazır kit metoduyla yapılmaya başlanmıştır.

