

BURSA GIDA • •

BÜLTEN

SAĞLIKLI GELECEK İÇİN



GIDA ve YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ



GIDA KATKI MADDELERİ



Gıda katkı maddeleri;

“Tek başına gıda olarak kullanılmayan ve gıdaların tipik bir bileşeni olmayan, besleyici değeri olsun veya olmasın gıdalara teknolojik amaçla katılan, doğrudan veya dolaylı olarak gıdaların bir bileşeni haline gelen veya onların özelliklerini değiştiren maddelerdir.”

Günümüzde yiyecek ve içecekler üretildikleri yerden çok uzak yerlere bozulmadan taşınmakta ve satışa sunulduğu yerde uzun süre rafta kalmaktadır. Gıdaların raf ömrünü uzatan ise gıda katkı maddeleridir.

Gıda katkı maddelerini tanımlamak ve herhangi bir karışıklığa yol açmamak için Avrupa Birliği'nin (EC) simgesi olarak E harfi ve üç rakamlı sayıdan ibaret kodlar uluslar arası düzeyde kullanılmaktadır. Bu kodlar her katkı maddesinin kimlik bilgisi olarak düşünülebilir. Doğal veya sentetik olsun gıda maddelerinde kullanılan ve katkı maddesi olarak tanımlanan tüm kimyasallar bu kodlama sisteminin içindedir.

Bugün bilinen gıda katkı maddelerinin hepsinin

zararlı olup olmadığı tespit edilememiştir. Test yapıp zararlı olduğu tespit edilenlerin kullanılmasına izin verilmezken, zararsız olduğu tespit edilen katkı maddelerine ise müsaade edilmiştir.

Türkiye de kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri; izin verilen gıdalarda ve miktarlarda kullanıldığı zaman ciddi olumsuz etki oluşturmamaktadır. Diğer bir ifadeyle, kullanılmasına izin verilen katkı maddesinin; herhangi bir olumsuz etki oluşturmayan, en düşük miktarının tüketilmesinde sorun yoktur diyebiliriz.

Gıda katkı maddeleri kalitenin korunması amacıyla kullanılmalı, kötü kaliteyi gölgelemek amacıyla kullanılmamalıdır.

Gıda katkı maddeleri yapay olabildikleri gibi birçoğu da doğal ya da doğala özdeş maddelerden oluşmaktadır. Son yıllarda gıda üretiminde doğal gıda katkı maddelerini kullanmaya yönelik bir trendin olduğunu da özellikle belirtmeliyiz.

Selam ve saygılarımla.

Harun SEÇKİN
Enstitü Müdürü



İÇİNDEKİLER

2

Gıda Katkı Maddeleri
Harun SEÇKİN

4

▪ II. Tıbbi ve Aromatik
Bitkiler Sempozyumu
▪ TÜBİTAK-MAM Ziyareti

5

▪ Dünya Süt Günü
▪ 45. Uluslararası
Esansiyel Yağ
Sempozyumu

6-7

İncir - Ethephon

8

▪ 2014 Avrupa Kimya
Kongresi
▪ Uluslararası Ambalaj
Endüstrisi Fuarı

9

▪ Çin Heyeti Bursa'da
▪ Biyoçeşitlilik
İndikatörleri Eğitimi

10-11

▪ Etkinliklerimiz
▪ Bizden Haberler



BİZDEN HABERLER

II. TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER SEMPOZYUMU

2. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu 23 - 25 Eylül 2014 tarihleri arasında Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü'nde yurt çapında 300'den fazla öğretim görevlisi, araştırmacı ve sektör temsilcisinin katılımıyla gerçekleştirildi. Birçok sunumun ve seminerin gerçekleştirildiği sempozyumun açılışına Yalova Vali Yardımcısı Atilla Selami Abban, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdür Yardımcısı Dr. Ali Osman Sarı, TAGEM daire başkanı Dr. Cengizhan MIZRAK ve çok sayıda davetli katılmıştır. Sempozyumda



bilim insanları ile özel sektör ve sivil toplum kuruluşları tıbbi ve aromatik bitkiler alanındaki sorunları ve çözüm önerilerini, bilimsel ve teknolojik gelişmeleri, kurumumuzun açtığı standta değerlendirme imkanı bulmuşlardır. Sempozyuma Adnan Fatih DAĞDELEN 1 adet sözlü 2 adet poster olmak üzere 3 adet bildiri ile katılmıştır.

1. Mikrobiyolojik ve Aflatoksin Yönünden Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ve Çaylarının İncelenmesi (Sözlü Bildiri). Adnan Fatih Dağdelen, Arzu Ü. Aşyemez, İ. Emre Tokat, Dilek Cumbul, Ayşe Dağdelen

2. Toplam Fenolik ve Antioksidan İçerik Yönünden Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Ve Çaylarının İncelenmesi (Poster Bildiri). Adnan Fatih Dağdelen, Nurcan A. Güzelsoy, Ayşe Dağdelen

3. Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ve Çaylarının Mineral İçeriklerinin Belirlenmesi (Poster Bildiri).



Adnan Fatih Dağdelen, Nurcan A. Güzelsoy, Gülnur F. Biricik, Ayşe Dağdelen.

TÜBİTAK-MAM ZİYARETİ



TÜBİTAK-MAM Gıda Enstitüsü Müdürlüğü ile karşılıklı iş birliği yapmak amacıyla 29.05.2014 tarihinde toplantı düzenlenmiştir. Toplantıya Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ, Kurum Müdürümüz Harun SEÇKİN ve her iki kurumdan teknik elemanlar katılarak, projeler konusunda paylaşımlarda bulunmuşlardır.



BİZDEN HABERLER

Dünya Süt Günü



Okul öncesi ve okul çağındaki çocuklarda büyüme ve gelişme oldukça hızlıdır. Bu sebeple besin öğelerine olan gereksinim yaşamın diğer dönemlerine göre daha fazladır.

Süt ve süt ürünleri enerji ve besin ihtiyacını karşılamada hem çocuklarda hem de yaşamın her döneminde çok önemli bir yere sahiptir. Özellikle çocukluk, emziklik ve yaşlılık döneminde süt tüketimine özen göstermek gerekir. Kalsiyumun temel kaynağı olan süt ve süt ürünlerinin yetersiz alımında osteoporoz (kemik erimesi), kemik ve diş gelişiminde sıkıntılar, göz sağlığında bozulmalar, bağışıklık sisteminde zayıflama, sinir ve sindirim sisteminde düzensizlikler meydana gelebilir.

Süt ve süt ürünlerinin tüketimini teşvik etmek ve bireylerde sütün önemine dair bilincin oluşması için dünyada her yıl 27 Eylül Dünya Okul Sütü Günü olarak kutlanmaktadır. Etkinlikler kapsamında sütün özendirilmesi ve okul çağındaki çocuklara ulaşması için okullarda süt dağıtımı yapılmakta ve sütün beslenme-deki önemine dair eğitimler yapılmaktadır.

45. ULUSLARARASI ESANSİYEL YAĞ SEMPOZYUMU



7-10 Eylül 2014 tarihleri arasında İstanbul Üniversitesi Kongre Merkezi'nde düzenlenen 45. Uluslararası Esansiyel Yağ Sempozyumu'na "Utilization of Essential Oils in Food Industry" başlıklı poster sunumu ile Sema DEMİR,

Hakan TOSUNOĞLU, Nurdan AKBAŞ katılım sağlamışlardır. Esansiyel yağların kullanımı, tanımlanması gibi konularda sözlü ve görsel sunumlar yapılmıştır.

1969 yılından itibaren her yıl düzenli olarak dünyanın farklı ülkelerinde gerçekleştirilen sempozyuma bu sene 46 ülkeden 224 katılımcı iştirak etmiştir. Esansiyel yağların kullanımı, tanımlanması gibi konularda sözlü ve görsel sunumlar yapılmıştır.





AKTÜEL

incir



İncir, en yüksek mineral içeriğine sahip olan meyvedir. 40 gram incir, günlük potasyum ihtiyacının %7'sini, günlük kalsiyum ve demir ihtiyacının ise %6'sını karşılayabilmektedir. İncir protein, karbonhidrat, fosfor, kalsiyum, demir, sodyum, potasyum, magnezyum içerdiği gibi A, B1, B2, B3, B6, C vitamini ve folik asit açısından da zengindir.

Türkiye, dünyanın en büyük ve kaliteli incir üreticisi olup, dünya taze incir üretiminin %23,6'sını, dünya kuru incir üretiminin %54,3'ünü gerçekleştirmektedir.

2001 yılı DİE verilerine göre toplam incir üretimimizin %60,7'si Aydın ilimizde gerçekleşmiştir. Aydın ilimizi %15,4'lük payla İzmir, 4,7'lik payla Bursa izlemektedir.

Bursa'da, Osmangazi Belediyesi tarafından düzenlenen Bursa Siyah İncir Festivali Ovaakça mesire alanında binlerce vatandaşın katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Osmangazi Belediyesi, incir ihracatında Türkiye sıralamasında önde gelen Osmangazi köylerindeki üreticilere destek olacak dev bir

organizasyona imza atmıştır.

Osmangazi Belediye Başkanı Mustafa Dündar, "Amacımız; kalitesiyle dünya pazarında kendine yer edinmiş olan Bursa incirini uluslararası düzeyde adını daha güçlü duyurmak. Üretici köylerin çoğu Osmangazi'de yer alıyor, bizlerde üreticimize destek olmak ve incirimizi Bursa dışında da tanıtmak amacıyla bu festivali düzenliyoruz" demiştir.

İncir ağacı tabiat ananın mucizelerinden biridir. Kuşaklar boyunca hep bolluğun ve bereketin simgesi olarak görülmüştür.





aktüel



**Mehmet Ali
ERBAHADIR**

ETHEPHON

ETHEPHON sistemik etkili bir bitki gelişim düzenleyicidir. Bitki dokuları içine girer ve yer değiştirirken gelişme süreçlerini etkileyen etilene parçalanır. Bu amaçla ruhsatlı olmamasına rağmen, incirde olgunlaşmayı hızlandırmak için kullanılmaktadır.

Enstitümüzde Ethephon üzerine gerçekleştirilen bir araştırma projesinden elde edilen sonuçlar, Bursa Siyahı İncirine uygulanan Ethephon'un, metaboliti olan HEPA'ya



dönüştüğünü göstermiştir. Bursa Siyahı İncirinde özellikle ihracatta en önemli sorun olan

ethephon kullanımını tamamen ortadan kaldırmak amacıyla, bazı yetiştiricilere ait

incir ağaçlarına Ethephon uygulanmış ve Ethephon'un HEPA'ya dönüşüm süreci incelenmiştir. Bursa'da yetiştirilen yaklaşık 500 siyah incir numunesinde ethephon ve ethephon'un metaboliti olan HEPA analiz edilerek kalıntı düzeyleri tespit edilmiştir. Taze incirin raf ömrü süresince Ethephon kalıntısının tamamının HEPA'ya dönüşmediği, HEPA ile birlikte ana bileşik



Ethephon'un da bulunmaya devam ettiği gözlenmiştir.

HEPA'nın toksikolojik olarak uzmanlar tarafından ethephon'un kendisinden daha toksik olduğu sonucuna varıldığı için tüketiciler açısından risk değerlendirmesine dahil edilmiştir.

Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'nde (25.08.2014 tarih ve 29099 sayılı Resmi Gazete), EK-2'de, 'Ülkemizde Ruhsatlandırılmış Olan Pestisitlerin Kabul Edilebilir En Yüksek Kalıntı Limitleri'ne göre, ethephon sadece domates ve pamukta ruhsatlandırılmıştır ve izin verilen maksimum ethephon değeri domateste 1 mg/kg ve pamuk tohumunda 2 mg/kg dir. İncirde ethephon kullanımı ruhsatlandırılmamıştır. Avrupa Birliği ilgili mevzuatında yer alan ürün gruplarından incirde izin verilen maksimum ethephon değeri 0.05 mg/kg dir.





BİZDEN HABERLER

5TH EUCHEMS CHEMISTRY CONGRESS, 2014 AVRUPA KİMYA KONGRESİ

Kongrede gıda üretimi, su kalitesi, hava kalitesi, doğal kaynaklar, polimer kimyası, nanokimya, fonksiyonel materyaller, metabolik çalışmalar ve analitik metotlarda son gelişmeler konularında 295 sözlü bildiri, 51 mini poster sunumu ve 950 poster sunumu olmuştur. Bu yıl kongreye 5 kıta ve 89 ülkeden 1000'in üzerinde katılım gerçekleşmiştir.

Enstitümüz "5th EuCheMS Chemistry Congress, 2014 Avrupa Kimya Kongresi" ne Dr. Neslihan Çallı ALTUN'a ait EUROPEAN ASSOCIATION FOR CHEMICAL AND MOLECULAR

SCIENCES ve TURKISH CHEMICAL SOCIETY tarafından düzenlenen uluslararası "5th EuCheMS Chemistry Congress, 2014 Avrupa Kimya Kongresi" 31.08.2014 - 04.09.2014 tarihleri arasında İstanbul'da WOW Convention Center' da gerçekleştirilmiştir. "Preparation and Application of New Solid-Phase Extraction Material for Determination of Organophosphorus Pesticides in Drinking Water" konulu poster ile katılmış ve sözkonusu poster 1000'e yakın Bildiri arasında sergilenmeye değer görülmüştür.

AVRASYA AMBALAJ - ULUSLARARASI AMBALAJ

ENDÜSTRİSİ FUARI 18-21 EYLÜL 2014



Ambalaj makineleri, üretim, işlem, teknoloji, baskı, dizayn ve ekipmanların yer aldığı, 40'in üzerinde ülkeden 1200'den fazla firmanın katıldığı, Avrupa'nın ilk 4 fuarı içerisinde yer alan "Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarı" 18-21 Eylül 2014 İSTANBUL Tüyap Fuar ve Kongre merkezinde yapılmıştır.

Ambalaj makineleri, üretim, işlem, teknoloji,

baskı, dizayn ve ekipmanlara yönelik yeni çözümlerin sergilendiği Avrasya Ambalaj Fuarı, 20 yıldır Türkiye, Ortadoğu - Kuzey Afrika, Bağımsız Devletler Topluluğu ve Rusya bölgelerinin de içinde bulunduğu, hızla büyüyen Avrasya coğrafyasının sektöründeki lider buluşma platformu olarak tanınıyor. Avrupa'nın ilk 4 fuarı içerisinde yer alan Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarı sektördeki her yıl düzenlenen en büyük fuar olma özelliği de taşımaktadır.

Enstitümüz fuara Ambalaj Laboratuvarı Şefi ve bölüm elamanları ile katılmış, stand ziyaretleri yapılarak Enstitümüzün çalışma konuları hakkında katılımcılara bilgi verilmiştir. Ayrıca fuarda ambalaj sektörünün mevcut durumu, yatırım alanları ve analiz taleplerini değerlendirme imkanı bulunarak sektör yetkilileriyle bilgi alışverişinde bulunulmuştur.



BİZDEN HABERLER

ÇİN HEYETİ BURSA'DA KİRAZ TATTI

25.06.2014 tarihinde Çin Halk Cumhuriyetine kiraz ihracatı konusunda incelemelerde bulunmak üzere Bursa'ya gelen Çin Karantina uzman yetkilileri Zhang Qiue, Lin Yongwu, Lutian Cao' nunda aralarında bulunduğu uzman heyet enstitümüzü ziyaret etmiştir. Enstitümüzün çalışmaları konusunda Enstitü Müdürü Harun



SEÇKİN bilgi verdikten sonra heyeti ilgilendiren pestisit ve mikrobiyolojik analizler konusunda ilgili laboratuvarlar yerinde ziyaret edilerek gıda güvenliği konusunda teknik bilgiler verilmiştir.

BIYOÇEŞİTLİLİK İNDİKATÖRLERİ (GIDA KOMPOZİSYONU VE GIDA TÜKETİMİ) EĞİTİMİ



Enstitümüzde 26.06.2014 tarihinde Bakanlığımız TAGEM koordinatörlüğünde GEF hibe desteği ile yürütülen "GIDA ve BESLENME İÇİN BIYOÇEŞİTLİLİK" projesi kapsamında FAO temsilcisi Dr. Ruth CHARRONDIERE tarafından Biyoçeşitlilik İndikatörleri (Gıda Kompozisyonu ve Gıda Tüketimi) eğitimi verilmiştir.

Metot birliği, validasyon ve verifikasyon talimatlarının oluşturulması, denetim talimatı ve formlarının birimlere göre tekrar düzenlenmesi, analiz birimlerinin koordinasyonunun sağlanması ve birim koordinatörü seçimi amacıyla Ankara'da toplantılar yapılmıştır. Bu kapsamda müdürlüğümüzden 'Toksin Analizleri' ve 'Katki Analizleri' toplantılarına Mühendis Hakan YAVAŞ, 'Kalıntı Analizleri' toplantısına Mühendis Nurdan AKBAŞ, 'Mineral Analizleri' toplantısına Mineral Laboratuvar Şefi Dr. F. Gülnur BİRİCİK, 'Yemlerde ve Sularda Antibiyotik Analizleri' toplantısına Hayvansal Ürünler Bölüm Başkanı Ali ÖZCAN ve Mühendis İsmail AZAR katılmıştır.



ETKİNLİKLERİMİZ



19.06.2014 tarihinde personelimiz sabah kahvaltısında bir araya gelmiştir.

Personellerimizin katılımıyla 17.07.2014 tarihinde iftar yemeği düzenlenmiştir.



Yapılan eğitim ve sınav sonrasında 10 personelimiz daha İLKYARDIMCI olmaya hak kazanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.



BİZDEN HABERLER



Son üç ay içerisinde Kurumumuza tayin ve atama ile gelen; **Faruk BULUT**, **Pervin UZUN**, **Aysun ŞEHİRLİ**, **Burcu KADIOĞLU**, **Ergün AYANOĞLU**, **Zuhal DOĞAN**, **Yusuf GENÇ**, **Adeviye ÖZGÜNGÖR** ve **Halil ER**'e hoş geldiniz der, çalışmalarında başarılar dileriz.

ARAMIZDAN AYRILANLAR



Personelimiz **Sevim AKBULUT** emekli olmuştur. Kendisine

Yeni yaşantısında sağlık ve mutluluklar dileriz.



Personelimiz **Gönül ÖZUCA** Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğüne tayin olmuştur.



Müdürlüğümüz personeli **Şule ŞEN**'in oğlu, **Koray ÇELİK**

18.09.2014 tarihinde Ankara'da evlenmiştir. Kendisine eşi ile birlikte mutluluklar diliyoruz.



Personelimiz **Serkan YAŞAR** 25.08.2014 tarihinde dünya evine girmiştir. Kendisine eşi ile birlikte mutluluklar diliyoruz.

BAŞSAĞLIĞI

Müdürlüğümüz personeli **Kazım GÜLTEKİN**'in kayınpederi 29.06.2014 tarihinde vefat etmiştir. Kendisine Tanrı'dan rahmet, geride kalanlara başsağlığı diliyoruz.



aktüel

FAYDALI BİLGİLER

Tuz ve Şekerin Azaltılmasına Yönelik Düzenlemeler

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün gıdalardaki tuz ve şeker oranlarını azaltmaya yönelik yapılan düzenlemeleri aşağıda özetlenmiştir.

(4 Ocak 2012) Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği
Ekmeklerin tuz miktarı en az %25 azaltıldı. (%2'den %1,5'a düşürüldü.)
- (1 Temmuz 2013 tarihinde yürürlüğe girdi)

(5 Aralık 2012) Et ve Et Ürünleri Tebliği
Pastırmadaki tuz oranı kuru maddede % 8,5'dan % 7'ye düşürüldü.
(5 Mart 2013 tarihinde yürürlüğe girdi.)

(10 Nisan 2013) Baharat Tebliği
Kırmızı pul biberlerin tuz oranı %22 azaltıldı. (%9'dan %7'ye düşürüldü.)
(10 Nisan 2014 tarihinde yürürlüğe girdi.)

(16 Ağustos 2013) Tuz Tebliği
Tuz etiketlerinde "Tuzu Azaltın, Sağlığınızı Koruyun" ifadesi zorunlu hale getirildi.
(16 Ağustos 2014 tarihinde yürürlüğe girdi.)

(14 Haziran 2014) Salça ve Püre Tebliği
Salçaların tuz içeriği en az % 64 azaltıldı. (KM'de % 14'den % 5'e düşürüldü.)

(1 Ocak 2015 tarihinde yürürlüğe girdi.)
(6 Temmuz 2014) Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği
"meyve suyu" olarak tanımlanan ürünlerde ilave şeker kullanımı yasaklandı. (Eski uygulamada meyve sularına 150 gram / Litre şekerle izin verilmekteydi.)
(31 Aralık 2014 tarihinde yürürlüğe girdi. 31 Aralık 2014 tarihinden önce piyasaya arz edilen ürünler 31 Aralık 2015 tarihine kadar piyasada bulunabilecek.)

(23 Ağustos 2014) Sofralık Zeytin Tebliği
Sofralık zeytinde tuz miktarı yaklaşık % 50 azaltıldı. Tuz oranı ağırlıkça maksimum % 8 ile sınırlandırıldı. (Eski Tebliğde tuz oranı "minimum % 7, (mevcut durumda piyasada ağırlıkça % 12 tuz içeren zeytin bulunmaktadır.)
(31 Aralık 2014 tarihinde yürürlüğe girdi. 31 Aralık 2014 tarihinden önce piyasaya arz edilen ürünler 31 Aralık 2016 tarihine kadar piyasada bulunabilecek.)



BURSA GIDA ve YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ HABER BÜLTENİ

Hürriyet Caddesi No: 126
Hürriyet / Osmangazi / BURSA
Tel: 0224 246 47 20 (pbx)
Faks: 0224 246 19 41
Mail: bursagida@gthb.gov.tr
<http://arastirma.tarim.gov.tr/bursagida>

Enstitü Müdürü

Harun SEÇKİN

Teknik Koordinatör

Orhan EREN

İdari Koordinatör

Ekrem KATMER

Eğitim-Yayım Birim Sorumlusu

Erdal EROĞLU

Yazı İşleri

Dr. Nazan ÇOPLU
İlker GÜL
Alaaddin SALTABAŞ
H. Rıza AVCI
Sibel PARSEKER YÖNEL
Filiz ÇAVUŞ
Zuhal DOĞAN

Yayına Hazırlık

narMEDYA
İletişim danışmanlık yayıncılık

Fatih Sultan Mehmet Bulvarı
No:18 Özay Apt. Kat:1 Daire:4
Nilüfer / BURSA
0224 233 62 00
0224 233 14 10
nar@narmedya.net

