



### **TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın çok değerli üyeleri, saygı değer meslektaşlar,**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası yayın organı dergimiz, sesimizi ulaştırmaya çalıştığımız başta odamız üyesi meslektaşlarımız olmak üzere kamu kurum ve kuruluşları, gıda sektörünün değişik alanlarında faaliyet gösteren mensupları, üniversiteler, araştırma kurumları ve enstitüler ile bilimsel, mesleki ve teknik olarak gıda ile ilgili söyleyecek sözü olanların bulunduğu bir platform olmuştur.

Günümüz dünyasında hızla gelişen teknolojiyle birlikte anlık haberleşme ve paylaşımlarla sosyal medya hesaplarının sağlamış olduğu avantajlarla ön plana çıkmasıyla yazılı yayın dünyasından kitlelere ulaşmak her geçen gün daha da zorlaşmaktadır. Her şeye rağmen hakemli bir dergi olmanın verdiği sorumluluk duygusuyla bu yayın organını ihtiyaçlara cevap verebilir kılmak oda yöneticileri, yayın komisyonu üyeleri, profesyonel çalışanlarımız ve bu konu ile ilgili aidiyet duygusu hisseden tüm uzmanlarımızla birlikte duyarlı meslektaşlarımızın ortak sorumluluğudur.

Yayın içeriğinde geçmiş bir yıl içinde yapılan etkinlikler ile meslek hayatımız ve mesleki örgütlülüğümüz anlamında genel merkez, şube, temsilcilikler ve öğrenci temsilciliklerimiz ile yapmış olduğumuz çalışmaların bir kısmını göreceksiniz. Zaman içerisinde yapılan tüm bu etkinliklerin karşılığının alınması en büyük dileğimiz olacaktır.

Kasım ayından itibaren odamız resmi olarak genel kurul süreci içinde bulunmaktadır. Yedi şubemizin genel kurulları ile Ankara ve bağlı iller delegasyon seçimlerimizi tamamlayarak 14-15 Mart 2020 tarihlerinde Ankara Başkent Öğretmen Evi'nde yapacağımız 13. Olağan Genel Kurulumuza katılacak 398 delegemizi seçmiş bulunmaktayız. Seçilen bu delegelerimizle geçmiş iki yıl boyunca odamız adına yürütülen bu faaliyetleri değerlendirip önümüzdeki iki yılda nelerin yaşama geçirilebileceği üzerine görüşmeler yapılacaktır. Kayıtlı yaklaşık yirmibirbin üyeyi temsilen katılan delegelerle bu yol haritası belirlenirken iki yıl boyunca odamızı yönetecek kadroları, denetleme ve onur kurullarını, üst birliğimiz tmmob'nin 100 kişilik genel kurul delegelerini, tmmob yönetim kurulu adaylarımız ile tmmob denetleme ve yüksek onur kurulu adaylarımız belirlenecektir.

Kamu kurumu niteliğindeki bir meslek kuruluşu olarak her geçen gün toplumsal sorumluluğumuz artmakta ve önem kazanmaktadır. Üyelerimizin ve kamuoyunun odadan beklentileri yükselmektedir. Yaptığımız her basın açıklaması, basın toplantısı, panel, sempozyum ve kongre aracılığıyla kamuoyuyla buluşmuş ve buradan bir mesaj verilmiştir. Bu etkinliklerde yapılan sunumlar ve sunumların toplamının çıktılarını sonuç bildirgeleri olarak kamuoyu ile paylaşılmış ve içinden çıktığımız topluma mal edilmiştir. İşte bu çıktılardır ki kamuoyuna ışık olmuş, toplumun her kesiminin kendini daha iyi ifade edebildiği yapıya dönüşmüştür. Ekseni mesleki bilgi birikim ve tekniğin birincil kaynağı "bilim ve emek" olan tmmob Gıda Mühendisleri Odası geçmişte olduğu gibi bugün ve yarında zorluklarla mücadele eden ama zorluklardan asla yılmayan bir meslek örgütü olacaktır.

Meslek örgütlülüğümüzün 24. Yılında sayısal çoğunluğumuzla birlikte yapmış olduğumuz etkinliklerin toplumda karşılık bulması niteliğimizin de artmasına neden olmaktadır. Gıda güvenesi, gıda güvenliği, gıda egemenliği konularının halk sağlığının ayrılmaz bir parçası olduğuna vurgu yapan sempozyum, kongre ve panellerimizle daha geniş kitlelere ulaştığımız görülmektedir. Farkındalık yaratma çabalarımıza bir yenisi daha eklenmiştir. Bugüne kadar dünya gıda günü etkinlikleri altında işlenmiş "gıda güvenliği" konusu BM FAO (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü) tarafından ayrı bir gün adı altında etkinlikler düzenlenerek anılmaya başlanmıştır. 7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü ve bu konu üzerine yapılacak olanlarla ilgili her şey odamızın öncelikli görevleri arasına girmiştir. Ulaşılabilen gıdanın güvenli olması gıda güvencesinden ayrı olarak önem kazanmaya başlamıştır. Son yıllarda gıda güvenliği alanındaki dikkat çekici gelişmelere rağmen, gıda kaynaklı hastalıkların küresel boyutu hala kabul edilemez düzeydedir. Dünya'da her yıl yaklaşık 600 milyon kişi (her on kişiden birine denk gelecek şekilde) kirli yiyecekleri yedikten sonra hastalanmakta ve bu grup içerisinde 420.000'i yaşamını yitirmektedir.

Görüldüğü gibi bu rakam, gıda güvenliğinin, yaşamımızın ne kadar değerli bir parçasını oluşturduğunu daha iyi anlamamızı sağlayacaktır. Güvenilir gıda, yalnızca daha iyi sağlık ve gıda güvenliği için değil aynı zamanda geçim kaynakları, ekonomik gelişme, ticaret ve her ülkenin uluslararası itibarı için giderek daha çok önem taşımaya başlamıştır.

Önümüzdeki süreçte üzerinde önemle durmamız gereken konulardan birisi de endüstri 4,0'dır. Gıda ve içecek endüstrisinin dijitalleşme sürecinde alacağı öncelikle, yüksek katma değerli ürünlerde dijitalleşme ile endüstri 4.0 da gıda sanayisinin ön saflarda yer alacağı unutulmamalıdır.

Hammaddeden mamul maddeye değin geçen üretim sürecinde dijitalleşme kendini her aşamada zorunlu kılmaya başlayacaktır. Tedarikten lojistik ve depolamaya kadar olan süreçte çapraz haberleşme üretim süreçlerinin vazgeçilmez bir parçası olacaktır.

İhtiyaç kadar ürün üretme, depolama ve lojistik masraflarını düşüren bir üretim biçimi olmakla birlikte karbon ayak izlerimizi küçülterek doğa, çevre ve ekolojiye saygılı üretim yapmamıza da neden olacaktır.

Gelecek nesillerin bizlere emaneti olan bu dünyaya daha az atık bırakmak bu sayede başarılacaktır. Dolayısıyla yaşanabilir bir dünya için doğa ve çevreyle uyumlu üretim yapmak insanlık adına yapılacak en iyi işlerden biri olacaktır.

Endüstri 4,0'a geçişte akademinin üstlendiği rol çok büyük ve önemlidir. Bu konuya yönelik ilk adımların atıldığı yerler üniversiteler ve araştırma enstitüleridir. Bu sayede firmaların Ar-Ge çalışmalarının akademiyle şekillendiğini unutmamak gerekir. Bu uygulama tam olarak da sanayi ve üniversite işbirliğinin tipik örneği olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gıdaların dayanma sürelerini uzatmak için tarihsel süreçte binlerce yıl sonra gelinen nokta aslında özünden hiç de kopmuş değildir. Kurutma, tuzlama, salamuraya yatırma, çeşitli bitki ve baharatlarla daha uzun süre dayanmasını sağlama, fermente etme, yağın içinde hava ile temasını keserek uzun süre koruyabilme, tütsüleme-dumanlama, haşlayarak, pişirerek ısı işleme tabi tutma, konservasyon, bir gıdayı konserve ederek uzun süreli tüketime sunma ve benzerleri. Yıllar sonra bunların endüstri 4.0 adı altında bilimsel teknolojik uygulamalarla yapılır hale gelmesi bir mühendislik başarısıdır.

Önümüzdeki süreçte endüstri 4.0 insanlık olarak erişmekte zorlandığımız gıda ile erişilen gıdanın insan sağlığına yararlı olma halini tarif eden gıda güvenliğinin sağlanmasının da anahtarı olacaktır.

Dönem sonuna geldiğimiz şu günlerde, sizleri yeni bir dergiyle buluşturmanın sorumluluğuyla önümüzdeki sürecin mesleğimiz, meslek örgütümüz ve ülkemiz adına başarılar getirmesini diler saygılar sunarız.

Kemal Zeki Taydaş

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Yönetim Kurulu Başkanı