

Şefin lezzet sırları:

İyi Etin lezzetini, iyi sos tamamlar.

Assan Kingtom Et Sosları'nda elle toplanan domatesler kullanıldı, tüm malzemeler ideal ölçülerde karıştırıldı. Barbekünüzden çıkan her et ideal lezzette olsun diye...



ASSAN FOODS

Tersane Caddesi Işık İş Merkezi No: 92 34420 Karaköy, İstanbul - Türkiye

T +90 212 297 92 32 (pbx) F +90 212 297 92 26 www.assanfoods.com info@assanfoods.com

**Gıda Mühendisleri Odası Adına Sahibi**

R. Petek ATAMAN

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Kıvılcım COŞKUN

Yayın Komisyonu

Bediha DEMİRÖZÜ, Eylem Başak KAYA ÇETİNER, Erkut TİRYAKİOĞLU, Fikret ÖZEKİN, Kadir DAĞHAN, Korhan SELAMLAR, Kıvılcım COŞKUN, Nagihan MAZLUM, Özge ÖNER, Pelin GÜRERK

Yönetim Yeri

Meşrutiyet Cad. No:22/13 Kızılay/ANKARA
Tel: (0.312) 418 28 26 • 418 28 46 • 418 28 47
Faks: (0.312) 418 28 43

Reklam Sorumlusu

Sinan KAPLAN, Serhat YÜCEL

Banka Hesap No.

Banka ve Şube Adı	Hesap Numarası	IBAN Numarası
İş Bankası - Meşrutiyet Şubesi	4213 - 977928	IBAN TR860006400000142130977928
Posta Çeki	08768763 (Masrafsız)	-

Sayfa Düzeni

PLAR Planlama Yayıncılık Reklamcılık
Turizm İnşaat Tic. Ltd. Şti.
Yüksel Cad. No: 35/12 Yenışehir-Ankara
www.plarplanlama.com.tr
Tel: (0.312) 432 01 83-93 • Faks: (0.312) 432 54 22
e-posta: plarltd@gmail.com

Baskı Yeri**KARDELEN OFSET**

Matbaacılık Tanıtım Hizmetleri San. Tic. Ltd. Şti.
İncesu Caddesi 96'lar Apartmanı No: 6/Y Kolej/Ankara
Tel-Faks: (0.312) 432 13 78 - 432 23 78 - 435 37 90 - 431 70 03
www.kardelenoffset.com.tr
e-posta: kardelenoffset@gmail.com • kardelen@kardeloffset.com.tr

Yayın Türü : Yerel Süreli Yayın

Basım Tarihi : 13.02.2012

Dönem : Temmuz-Aralık 2011

ŞUBELERİMİZ

MARMARA BÖLGE ŞUBE/Cenan YILDIRIM

Osmanağa Mah. Nüzhetefendi Sok. No:50 K:1 D:3
Kadıköy/İSTANBUL
Tel: 0 216 346 49 48
Faks: 0 216 347 15 25

EGE BÖLGE ŞUBE/Hülya YILMAZ

Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 K:1 D:2
Bornova/İZMİR
Tel: 0 232 373 94 36
Faks: 0 232 339 31 12

KONYA ŞUBE/Ramazan ÇELEBİ

Küçük İhsaniye Mah. Dr. Hulusi Baybal Cad.
Hazım Uluşahin İş Merkezi B Blok K:3 No:302
Selçuklu/KONYA
Tel: 0 332 234 33 40
Faks: 0 322 234 33 41

MERSİN ŞUBE/Yusuf DEĞİRMENCİ

Palmiye Mah. 1221 Sok. No:23 Uğraş Apt. Zemin
Kat D:1 MERSİN
Tel: 0 324 328 97 13
Faks: 0 324 328 13 55

ADANA ŞUBE/Özgür GÖLGE

Cemalpaşa Mah. 63005 Sok. Karsal Apt. K:1 D:7
Seyhan/ADANA
Tel: 0 322 458 69 11
Faks: 0 322 454 39 71

BURSA ŞUBE/Serkan DURMUŞ

Odunluk Mah. Kale Sok. Bursa Akademik Odalar
Birliği (BAOB) Kat:3 NO: B14/15 Nilüfer/BURSA
Tel: 0 224 453 47 41
Faks: 0 224 453 45 00

ANTALYA ŞUBE/Hakan AK

Çaybaşı Mah. Ali Çetinkaya Cad Kızıltoprak PTT
Karşısı Tiryakioğlu Apt No:142/7 ANTALYA
Tel./Faks: 0 242 322 92 77

Dergimiz, ilgili Kamu Kurum ve Kuruluşlarına, Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerine ve Meslek Odalarına ücretsiz olarak gönderilmektedir.

- Üç ayda yayımlanan hakemli, mesleki bir dergidir.
- Yayımlanan yazılardaki düşünce ve görüşler yazarın sorumluluğundadır.
- Gönderilen yazılar yayımlansın, yayımlanmasın iade edilmez.
- Dergideki yazı ve haberler, kaynak belirtmek şartıyla yayınlanabilir.

TEMSİLCİLİKLERİMİZ

AYDIN

Nilgün OLAN - Tel: 0 256 226 19 40

BALIKESİR

Emel ŞATIR - Tel: 0 266 244 85 82

DENİZLİ

Esin AYSAN - Tel: 0 258 261 65 93

ERZURUM

Murat KARAOĞLU - Tel: 0 442 231 24 92

ESKİŞEHİR

İlkay ÖZEL - Tel: 0 505 519 62 30

GAZİANTEP

Ergün UĞURLUER - Tel: 0 342 337 93 40

KARAMAN

Saime EREN BATTAL - Tel: 0 338 213 24 90

KAYSERİ

Ergül TÜR KARSLAN - Tel: 0 352 321 18 23

KOCAELİ

Mehmet Akif ŞEN- Tel: 0 262 751 19 54

MANİSA

Kıvanç KURTASLANOĞLU – 0532 340 40 46

MALATYA

Cem FİDAN - Tel: 0 422 325 70 07

TEKİRDAĞ

Şakir ADA - Tel: 0 282 263 62 00

TOKAT

Kader ERDOĞAN - Tel: 0 356 229 02 76

VAN

Emrullah ATIŞ - Tel: 0 432 216 98 28

ZONGULDAK

Tuğrul DERELİ – 0542 426 48 10

ABONELİK KOŞULLARI

- 1 yıllık abone bedeli 20 TL (KDV Dahil - 4 sayı)
- 2 Yıllık abone bedeli 35 TL (KDV Dahil - 8 sayı)
- 1 Yıllık Yurtdışı aboneliği 60 USD
- 2 Yıllık Yurtdışı aboneliği 100 USD



GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERGİSİ YAYIN KOŞULLARI

Gıda Mühendisliği Dergisi, hayatımız için büyük bir önem taşıyan gıdalarla ilgili bilimsel içerikli yazıları, denemeleri, Gıda Mühendisleri Odası bünyesinde yapılan ve yapılacak olan faaliyetleri, sektörel haberleri yayınlayan hakemli bir dergidir. Dergi 3 ayda bir yayımlanır.

Bilimsel içerikli yazıların, dergide yayınlanabilmesi için, yazının dergi ile ilgili kurullarında hakemler tarafından değerlendirilip uygun bulunması gereklidir. Yayın Kurulu, yazarların onayını almak şartıyla yazı üzerinde düzeltmeler yapmaya yetkilidir.

Yazı hazırlanırken ve gönderilirken dikkat edilmesi gerekenler şunlardır:

- 1- Yazılar gönderilirken bir kopya ve bir disket kopyası halinde gönderilir.
- 2- Gönderilen yazı önceden yayınlanmışsa, bu yazının hangi yayında, hangi sayısında ve ne zaman yayınlandığını bildirmek zorunludur.
- 3- İlk sayfada kısa ve bilgilendirici bir başlık; yazarların tam isimleri, telefon numaraları, mail adresleri yazılmalıdır. Bu sayfa numaralandırılmaz ve hakem kuruluna gönderilmez.
- 4- Yazının birinci sayfasında yazının başlığı, en az 150 kelimelik özet içermelidir. Bu özet kendi içinde tutarlı ve anlaşılır olmalıdır.
- 5- Ana sayfa, aşağıdaki düzenlemelere sahip olmalıdır.
Başlık: İngilizce ve Türkçe.
Giriş: Bu bölüm kısa olmalı ve alanında ilgili olduğu konunun nedenini belirtmeli, tanımlanan konuya ne gibi yeni katkılarının yapıldığını göstermelidir.
Materyal ve Yöntemler: Diğer araştırmacıların çalışmayı tekrar edebilmeleri ve okurların anlayabilmeleri için yeterli bilgi sağlanmalıdır.
Araştırma Bulguları ve Tartışma: Bu bölüm de, araştırmaların sonuçları, bu sonuçların yorumlanması ve açıklanması için kullanılmalıdır.
Sonuçlar: Mümkün olan en açık şekilde sunulmalıdır.
Bazı durumlarda araştırma bulguları ve tartışma ile sonuçlar bölümlerinin birleştirilmesi istenebilir.
Referanslar (Kaynaklar): Kaynaklar yazarların soyadı ve yılı olarak yazıda verilmelidir. Tüm yazarlar referanslar bölümünde alfabetik sırayla verilmelidir.
- 6- Araştırma yazıları dışındaki yazılarda, öne çıkarılmak istenen kelimeler, anahat kelimeler olarak başlığın altında belirtilmelidir ve okuyucunun ilgisini yazıya çekebilecek 50-70 kelimelik bir özet yazılmalıdır.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERGİSİ BİLİMSEL YAYIN KURULU

Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ (EMEKLİ)	Çanakkale Onsekiz Mart Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Artemis KARAALI	Yeditepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN	Aksaray Ünv. Meslek Yüksekokulu
Prof. Dr. Aydın YAPAR	Pamukkale Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Ayhan ATLI	Harran Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Aziz TEKİN	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Barbaros ÖZER	Abant İzzet Baysal Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Celalettin KOÇAK	Ankara Ünv. Süt Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU	İstanbul Teknik Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Fahrettin GÖĞÜŞ	Gaziantep Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Filiz ÖZÇELİK	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. H. İbrahim EKİZ	Mersin Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Halil VURAL	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Hami ALPAS	Ortadoğu Teknik Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Hamit KÖKSEL	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Hasan YETİM	Erciyes Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Jale ACAR	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Levent BAYINDIRLI	Ortadoğu Teknik Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Doç. Dr. M. Murat KARAOĞLU	Atatürk Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ	Trakya Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet PALA	Yıldız Teknik Ünv. Kimya Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Muammer KAYAHAN (EMEKLİ)	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mükerrrem KAYA	Atatürk Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER	Yüzüncü Yıl Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Nevzat ARTIK	Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Doç. Dr. Nursel DEVELİ IŞIKLI	Cumhuriyet Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR	Uludağ Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Sebahattin NAŞ	Pamukkale Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Taner BAYSAL	Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Tomris ALTUĞ	Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Yaşar Kemal ERDEM	Hacettepe Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Yılmaz SEKİN (EMEKLİ)	Celal Bayar Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA	Çukurova Ünv. Gıda Mühendisliği Bölümü

İÇİNDEKİLER

Önsöz...	6
Odada Gündem	7
Bölge Şube, Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem	
Ege Bölge Şube'de Gündem.....	14
Marmara Bölge Şube'de Gündem.....	17
Adana Şube'de Gündem	18
Antalya Şube'de Gündem	19
Bursa Şube'de Gündem.....	20
Konya Şube'de Gündem.....	22
Mersin Şube'de Gündem	22
Erzurum İl Temsilciliği'nde Gündem.....	24
Kayseri İl Temsilciliği'nde Gündem	25
Zonguldak İl Temsilciliği'nde Gündem	26
Yönetimden	
Fatmagül TUNCER	27
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Delege Seçimleri, Bölge Şube ve Şube Olağan Genel Kurulları Süreci Başladı.....	29
"Açlığa Karşı Yaygın Üretim, Hakça Bölüşüm" Başlıklı Dünya Gıda Günü Sempozyumu Gerçekleştirildi	32
Basın Açıklaması	
Dünya Gıda Günü'nde Konumuz Yine Açlık!	37
Basın Aracılığıyla, Uzman Olmadıkları Konuda Yanlış Bilgi Vererek Halkı Yanıltan Akademisyenler ve Benzeri Durumlar İçin Geniş Katılımlı Bir Basın Toplantısı Gerçekleştirildi	39
Tekzip Metni	40
4. Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Toplantısı 21-22 Ekim 2011 Tarihlerinde Gerçekleştirildi	42
4. Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Toplantısı Sonuç Bildirgesi.....	43
4. Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Toplantısı Katılımcı Listesi	44
7. Gıda Mühendisliği Kongresi 24-26 Kasım 2011 Tarihlerinde Ankara'da Gerçekleştirildi	45
7. Gıda Mühendisliği Kongresi Sonuç Bildirgesi.....	48
Serbest Müşavir Mühendis (SMM) ve Büro Tescil Belgesi (BTB) Başvurularının Kabulü Başlamıştır	49
Gıda Mühendisleri Odası SMM/BTB Başvuru Belgeleri	49
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Serbest Müşavirlik Mühendislik Hizmetleri Uygulama, Tescil, Denetim ve Asgari Ücret Yönetmeliği Uygulama Kılavuzu ve Asgari Ücretler 2012.....	50
Deprem, İnsanlık, Van, Gıda	
Kadir Dağhan.....	53
Ropörtaj	
Ürün Tasarımı ve Geliştirme	
Prof. Dr. Suat UNGAN.....	55
Makale	
Fırın Ürünleri İçin Doğal Katkı Maddeleri	
Hüseyin BOZ, M. Murat KARAĞLU	57
Öğrencilerimizden Haberler	65
Üyelikten Ayrılanlar	71



Merhaba...

Yoğun bir çalışma sonrasında, bilimsel nitelikteki yazıların yanı sıra gündemdeki olayların da yer aldığı Dergimizin 35. sayısını sizlerle paylaşıyoruz.

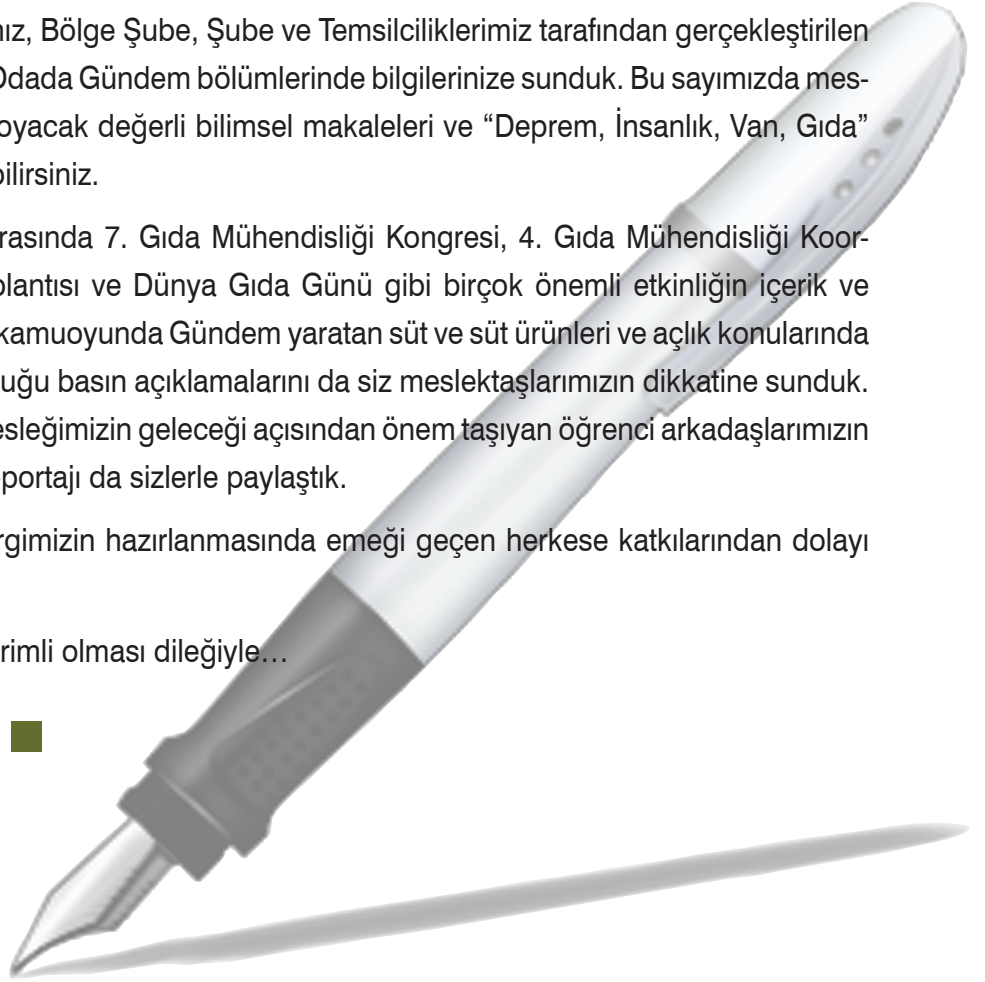
Son dönemde Odamız, Bölge Şube, Şube ve Temsilciliklerimiz tarafından gerçekleştirilen faaliyetleri derleyip, Odada Gündem bölümlerinde bilgilerinize sunduk. Bu sayımızda mesleki bilgimize katkı koyacak değerli bilimsel makaleleri ve “Deprem, İnsanlık, Van, Gıda” başlıklı yazıyı okuyabilirsiniz.

Konu başlıklarımız arasında 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 4. Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Toplantısı ve Dünya Gıda Günü gibi birçok önemli etkinliğin içerik ve sonuç bildirgeleri ile kamuoyunda Gündem yaratan süt ve süt ürünleri ve açlık konularında odamızın yapmış olduğu basın açıklamalarını da siz meslektaşlarımızın dikkatine sunduk. Ayrıca; odamız ve mesleğimizin geleceği açısından önem taşıyan öğrenci arkadaşlarımızın yapmış olduğu bir röportajı da sizlerle paylaştık.

Bu sayımızda da dergimizin hazırlanmasında emeği geçen herkese katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

Sizin ve bizim için verimli olması dileğiyle...

Yayın Komisyonu Üyeleri



Odada Gündem

Bu dönemde de Odamızın, mesleğimizin ve meslektaşlarımızın haklarını korumaya; gündemdeki konulara yönelik söylem ve etkinliklerde bulunmaya; mevzuata yönelik çalışmalarımıza devam ettik. Bu kapsamda;

- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Dr. M. Mehdi EKER ile Odamız Yönetim Kurulu Üyeleri bir araya gelerek TBMM’de bir görüşme yapmıştır. İzmir Milletvekili meslektaşımız Sayın İlnur DENİZLİ’nin katkı ve katılımıyla gerçekleşen görüşmede; gıda mühendislerinin istihdam sorunları başta olmak üzere mevzuat uygulamaları gibi gündemde yer alan sorunlarımız hakkında görüşme yapılmış ve Sayın Bakana Odamız görüşleri iletilmiştir. Sayın Bakan, karşılıklı görüşmenin ve iletişimin önemine değinerek, görüşmelerin sürdürülmesine açık olduğunu ifade etmiştir. Özellikle, zorunlu istihdam kapsamı dışında kalan gıda işletmelerine yönelik ‘Gıda Danışmanı’ uygulaması konusunda yapılabilecekler ile mevzuattan kaynaklı sıkıntılara yönelik önerilerimizin ayrıntılı bir şekilde kendine sunulmasını istemiştir. Proje hazırlanmış ve Müsteşar Yardımcısı Sayın Dr. Nihat PAKDİL ziyaret edilerek kendilerine iletilmiştir.
- Yönetim Kurulu Üyelerimizin, TBMM Çanakkale Milletvekili Sayın M.Serdar SOYDAN ile gerçekleştirdiği bir dizi görüşmede altını çizerek ve raporlarla birlikte dile getirdiği mesleğimiz ve meslektaşlarımızın kamu ve özel sektördeki durumları ve istihdam sorunları, Sayın M.Serdar SOYDAN tarafından bir soru önergesi ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Mehdi EKER’in sözlü olarak cevaplandırması talebiyle TBMM’ne iletilmiştir. Soru önergesinde; Gıda mühendisliği mesleğinin, insanımızın sağlıklı bir yaşam sürebilmesi için temel ihtiyacı olan güvenli gıdanın üretimi, temini, kontrol ve denetiminin sağlanması açısından yaşamsal önemi bulunduğu vurgulanarak,
 - ✓ Bakanlığın mevcut yapılanması doğrultusunda çok az sayıda istihdam ettiğiniz gıda mühendisleriyle yurttaşlarımızın gıda güvenliğini üretimden tüketime her aşamada tam olarak sağlandığını düşünüyor musunuz, düşünmüyorsanız bu konuda neler yapmayı düşünüyorsunuz?
 - ✓ Tarlada ve ahırda danışmanlık görevi yapmak üzere ‘Tarım Danışmanı’ adıyla istihdam edilen ziraat mühendisleri ve veteriner hekimleri gibi ‘Gıda Danışmanı’ adıyla gıda mühendislerinin bakanlığınız bünyesinde ülkemizin dört bir köşesinde istihdam edilmesi konusunda bir çalışmanız var mıdır?

Soruları sorulmuştur. Bu konudaki gelişmeleri Odamızın yayın araçları olan dergimizin ilerleyen sayılarından, periyodik olarak dağıttığımız e-bültenlerimizden ve resmi web sitemiz olan www.gidamo.org.tr’den takip edebilirsiniz.
- 19.12.2011 tarihinde Kanal D “Doktorum” programında gıdalarla ve özellikle süt ve süt ürünleri ile ilgili olarak gündeme getirilen toplumu yanıltıcı bilgilendirmelere karşı TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları’nca bir tezkir talep metni hazırlanmış ve ilgili kuruluşa hukuki yollarla iletilmiştir. Tezkir metnini dergimizin ilerleyen sayılarında okuyabilirsiniz.



Odada Gündem

- Araştırma ve Geliştirme Projelerinin Desteklenmesinde Uygulanacak Usul ve Esaslara İlişkin Tebliği Hakkında Başbakanlık ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile yazışmalar yapılmıştır.
- TV 8 “Erkan Tan’la Başkentten” programında meslek ve meslektaşlarımız hakkında kullanılan ifadeler karşılık olarak bir resmi yazı hazırlanmış ve gönderilmiştir. Ayrıca Haber Ekspres Gazetesinde yayımlanan “Ucuz Peynir Su ve Zararlı Madde Demektir” başlıklı yazıda beyanı olmadığı halde Odamızın ve Başkanımızın ismi kullanılarak yapılan haber tekzip edilmiştir.
- “Gıda güvenliği alanında bilgi vermek üzere konu hakkında bilgi sahibi olmayan kişi ve grupların görüşlerine başvurulmaması ve kaynağı bilinmeyen bilgilerin sunulmaması” içerikli yazımız Medya Kurumlarına iletilmiştir. Buna rağmen uzman olmadıkları konuda yanlış bilgi veren akademisyenler çeşitli programlarda halkı yanıltmaya devam etmiş ve bunun en belirgin örneği Kanal D’de yayınlanan “Doktorum” programında kendini göstermiştir. Programda “süt ve süt ürünleri” hakkında “süt içmeyin” noktasına kadar varılan, bilimden ve temel sağlık anlayışından uzak iddiaların büyük bir rahatlıkla ifade edilmesi üzerine, gıdalarla ve özellikle süt ve süt ürünleri ile ilgili olarak gündeme getirilen toplumu yanıltıcı bilgilendirmelere karşı Odamız, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte bir tekzip metni hazırlayarak metni ilgili kuruma iletmıştır. Bu ve benzeri durumların takipçisi olacağımızı bildiririz.
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Taşra Teşkilatının Görevleri, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönerge ile ilgili bakanlıkla yazışmalar yapılmıştır.
- Gıda Politikaları Çalışma Grubu toplantılarına devam edildi
 - ✓ Odamızın, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile ortaklaşa yürüttüğü Gıda Politikaları Çalışma Grubu toplantılarına devam etmiştir. Toplantılarda üç odanın ortak görüşünün oluşturulmuş ve ortak görüşler üç oda başkanının imzası ile resmi kurumlara iletilmiştir. Söz konusu görüşlere www.gidamo.org.tr adresinden “Oda Görüşlerimiz” kısmından ulaşabilirsiniz.
- Genel Merkez ve Bölge Şube, Şube, Temsilcilik, TMMOB Yönetim Kurulu Üyemiz ve üyelerimiz olmak üzere toplam 30 Danışma Kurulu üyesinin katılımıyla 8. Dönem 4. Danışma Kurulu toplantısı ve 14 Öğrenci Temsilciliği’nden gelen öğrenci üyeler ve Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu Üyeleri ile birlikte toplam 58 kişinin katılımıyla 8. Dönem 3. Öğrenci Temsilcilikleri Danışma Kurulu toplantısı Ankara’da gerçekleştirilmiştir.



- Gündeminde temel olarak SMM Yönetmeliği (Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Gıda Mühendisleri Odası Serbest Müşavirlik Mühendislik Hizmetleri Uygulama, Tescil, Denetim ve Asgari Ücret Yönetmeliği) ele alınan bir Genel Üye Toplantısı gerçekleştirilmiştir. SMM Yönetmeliği uygulama esaslarına yönelik taslak metin ve SMM eğitim programı taslağının da görüldüğü toplantı, katılım sağlayan üyelerimizin paylaştığı değerli görüşleri ile oldukça verimli bir şekilde sonuçlandırılmıştır. Toplantıya katılan ve görüşlerini etkin bir şekilde bizimle paylaşan üyelerimize dergimiz aracılığıyla da teşekkürlerimizi iletiyoruz. Ayrıca bu dönemde, üyelerimizle, öğrencilerimizle birlikte kamu kurumları ve sivil toplum örgütlerinin temsilcilerinin, Ankara'da bulunan üniversitelerimizin bölüm başkanlarının ve akademisyenlerin bir araya geldiği bir yılbaşı kokteyli de düzenlenmiştir.



- Dünya Gıda Günü'nde, her yıl olduğu gibi bu yıl da yurt çapında yoğun etkinlikler düzenlenmiştir. Bu kapsamda 15 Ekim 2011 tarihinde Çankaya Belediyesi Çağdaş Sanatlar Merkezi'nde, Odamız ile Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odalarının ortaklığında **"Açlığa Karşı Yaygın Üretim, Hakça Bölüşüm"** ana başlıklı bir sempozyum gerçekleştirilmiştir. Yaklaşık 300 kişinin katıldığı sempozyumla ilgili detayları ve **"Dünya Gıda Günü'nde Konumuz Yine Açlık!"** başlıklı basın açıklamasını dergimizin ilerleyen sayfalarında bulabilirsiniz. Dünya Gıda Günü Etkinlikleri kapsamında Şubelerimiz, Temsilciliklerimiz ve Öğrenci Temsilciliklerimizle, kısaca tüm örgütümüzle birlikte yurt çapında tüketicilerle buluşulmuş ve açılan standlarda tüketiciler ile direkt olarak iletişim kurulmuş, halkımıza "Bilinçli Gıda Tüketimi" konusunda bilgilendirmelerde bulunulmuştur. Ayrıca, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü Orta Asya Alt-bölge Ofisi (FAOSEC) ve Ankara Üniversitesi işbirliğiyle düzenlenen **"Açlığa Karşı Koş!"** etkinliğine de katılım sağlanmıştır.
- Odamız koordinatörlüğünde yılda iki kez düzenlenen, Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Toplantıları'nın 4.sü, Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün ev sahipliğinde Adapazarı'nda gerçekleştirilmiştir. Ayrıca bu dönemde Odamız, Ankara Tabip Odası ile ortaklaşa olarak Ankara'da **"Yüksek Fruktöz İçerikli Gıdalar ve Sağlık Üzerine Etkileri"** çalıştayını gerçekleştirmiştir. Etkinliklerimizle ilgili ayrıntılı haberleri dergimizin ilerleyen sayfalarında okuyabilirsiniz.
- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından iki yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresi'nin yedincisi 24-26 Kasım 2011 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirilmiştir. 3 gün boyunca yaklaşık 600 kişinin katılımı ile gerçekleştirilen, konunun tüm tarafları; kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri, bilim insanları, sektör temsilcileri ve basın mensuplarının bir araya geldiği kongremize ait ayrıntılı bilgiye ilerleyen sayfalarımızda geniş bir şekilde yer verilmiştir.



Odada Gündem

- TMMOB bünyesinde çeşitli etkinlik ve toplantılara katılım sağladık. Bu kapsamda;



- ✓ Odamızı temsil eden meslektaşlarımız ve Yönetim Kurulu Üyelerimiz, TMMOB Yönetim Kurulu çalışmalarına yardımcı olmak, TMMOB politikalarına altyapı hazırlamak, mesleki ve sosyal konulara ilişkin görüşleri oluşturmak amacıyla TMMOB bünyesinde oluşturulan çalışma gruplarının toplantılarına, TMMOB Ücretli Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları ve İşsizlik Ankara Yerel ve Genel Kurultayı'na, TMMOB Kadın Ankara Yerel ve 2. Genel Kurultayı'na, TMMOB 18. Sanayi Kongresi'ne ve TMMOB Konya Kent Sempozyumu'na katılarak Odamız görüşlerini paylaşmışlardır. Sanayi Kongresi'nde Odamızca "Alan Araştırması" başlıklı oturumda "Gıda Sanayii Alan Araştırması" başlıklı bir sunum gerçekleştirilmiş ve "Günümüz Sanayileşme Politikası ve Alternatif Öneriler" başlıklı oturumda Oturum Başkanı konumunda görev alınmıştır.

- ✓ Odamız Merkez ve Birimlerinin Yönetim Kurulu üyeleri ile üyelerimiz Ankara'da düzenlenen TMMOB Başkanlarından Teoman Öztürk'ün ölümünün 17. yılında düzenlenen anma törenlerine, Madımak Otel'de yaşanan olayları kınamak için düzenlenen mitinge, emek ve meslek örgütlerinin katılımıyla düzenlenen "İnsanca Yaşam İçin, Eşit, Özgür, Demokratik Türkiye" konulu mitinge katılmışlardır.



- Çeşitli Kurum ve Kuruluşlara ziyaretler gerçekleştirdik, bu kapsamda;
- ✓ Yönetim Kurulu Başkanımız, Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı ile birlikte TAGEM Genel Müdürü Doç. Dr. Masum BURAK'ı makamında ziyaret ederek, Bakanlığın yeniden yapılanmasında Gıda ve Yem Araştırma Dairesi'nin Hayvan Sağlığı ile birleştirilme girişiminden duyulan rahatsızlık iletilmiş ve bu oluşumun, adının başına "Gıda" kelimesi getirilmiş olan ve gıda konusunda tek yetkili olan bir Bakanlık'ta gıda ile ilgili araştırmaları zayıflatacağı ifade edilmiştir. Ziyarete, "Gıda Güvenliği" konusunda gerçekten fayda yaratacak, çelişkili olmayan bir yaklaşım beklendiği de aktarılmıştır.

- ✓ Bakanlığın yeniden yapılanması nedeniyle Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşarlık makamı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ile AB Genel Müdürlüğü'ne ziyaretler gerçekleştirilmiştir. Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL, AB Genel Müdür Yardımcısı E. Güher ÇELTEK ve Daire Başkanlarından Tuna ÖZGÜL; Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden Genel Müdür Yardımcısı Habib CAN, Daire Başkanları; Şenay EKEN, Selman AYAZ, Mehmet BEYKAYA ve gıda ile ilgili daire başkanlıklarının çalışma grup sorumluları ile meslektaşlarımız ziyaret edilerek değerlendirmelerde bulunulmuş ve başarı dileklerimiz iletilmiştir.



- ✓ Özürlü kadrosunun belirlenmesi, istihdam sorunları konularında görüşmelerde bulunmak üzere Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda bir dizi ziyaret gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda, Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL, Personel Genel Müdürü Nizamettin EKİNCİ, Gıda ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Ahmet KAVAK ve Bakan Özel Kalem Müdürü Volkan Mutlu COŞKUN'la görüşmelerde bulunulmuştur.
- ✓ Ankara'da bulunan Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümleri ile ilişkilerimiz devam ediyor. Bu dönemde de Yönetim Kurulu Üyelerimiz, Ankara Üniversitesi, Hacettepe Üniversitesi ve ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümlerinin yeni yıl kutlamalarına katılmışlardır.
- Bu dönemde de Yönetim Kurulu Başkanımız başta olmak üzere Yönetim Kurulu Üyelerimiz Şube ve Temsilcilik ziyaretlerimize devam etti. Bu kapsamda;
 - ✓ Zonguldak'ta gerçekleştirilen üye toplantısına, 25 üyemizin katılımıyla Marmara Bölge Şubemiz'de, İstanbul'da ve yaklaşık 80 üyemizin katılımıyla Ege Bölge Şubemiz'de, İzmir'de gerçekleştirilen üye toplantılarına katılım sağlanmıştır. Toplantılarda, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yeni yapılanması, istihdam ve Bakanlık ilişkilerimiz, 09.06.2011 tarihinde Resmi





Odada Gündem

Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe giren Odamızın SMM Yönetmeliği, kamuda ve özel sektörde çalışan Gıda Mühendislerinin sorunları ve Oda’dan beklentileri ile gündemde yer alan Odamızı ve mesleğimizi ilgilendiren konular, Oda-Üye ilişkilerinin güçlendirilmesi ve örgütlülük ile zorunlu staj konularında fikir alış veriş yapılmış ve değerlendirmelerde bulunulmuştur.



- Bu dönemde de Başkanımız başta olmak üzere Yönetim Kurulu Üyelerimiz çeşitli etkinliklerde konuşmacı ve davetli olarak yer aldı. Bu kapsamda;

- ✓ Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü “Gıda Mühendisleri Odası Tanıtım” etkinliğine, İzmir’de düzenlenen “TGDF Gıda Kongresi”ne, İtalya Milano’da düzenlenen “Avrupa Birliğinde Gıda Profesyonelleri Mevzuatı Çalıştayı”na, TÜGİS tarafından İstanbul’da düzenlenen “18 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinliği”ne, Bursa Şubemiz tarafından düzenlenen “Açlığa Karşı Yaygın Üretim, Hakça Bölüşüm” Paneli’ne ve Bilecik Üniversitesi tarafından düzenlenen “Dünya Gıda Günü Etkinliği”ne konuşmacı ve davetli olarak katkı sağlamıştır.



- Eğitimlerimiz ve seminerlerimiz devam etti.
 - ✓ Bu dönemde İstanbul'da "Türkiye'de AB Süreci ve Gıda Mevzuatı, Yapılanma" konulu seminer gerçekleştirilmiştir.
- Van'da meydana gelen 7.2 büyüklüğündeki deprem dolayısıyla derin üzüntü içerisindeyiz. Depremde hayatını yitiren vatandaşlarımızın ailelerine başsağlığı, yaralılara acil şifalar diliyoruz. Umudumuz; bu zorlu kış mevsiminde depremde etkilenen vatandaşlarımıza yeterli yardımın ulaşması ve yaralarının en kısa sürede sarılmasıdır. TMMOB ve onun bir parçası olan Odamız deprem bölgesine gönderilecek yardımlara yönelik bir çalışma yaparak yardımlarımızı Van'a ulaştırmıştır. Dergimizin ilerleyen sayfalarında konu hakkında Kadir DAĞHAN'ın kaleme aldığı "Deprem, İnsanlık, Van, Gıda" başlıklı yazıyı okuyabilirsiniz.
- Başkanımız başta olmak üzere Yönetim Kurulu Üyelerimiz; Odamız görüş ve düşüncelerini medyada, değişik platformlarda paylaşmışlardır. Odamız ve mesleğimiz ile ilgili tüm basın haberlerine Odamız web sitesinden www.gidamo.org.tr adresinden ve Odamızın e-Bülten'lerinden ulaşabilirsiniz. ■



Bölge Şube, Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

Bu dönemde Bölge Şube, Şube ve Temsilciliklerimizin gerçekleştirdiği etkinlikler alfabetik sıraya göre şöyledir;

EGE BÖLGE ŞUBE'DE GÜNDEM

Başta Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hülya YILMAZ olmak üzere, Bölge Şube Yönetim Kurulu üyeleri ve Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanı R. Petek ATAMAN ile meslektaşlarımız ve öğrencilerimizin katılımı ile gerçekleştirilen üye toplantısında, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yeni yapılanması, kamuda istihdam, Odamızın SMM Yönetmeliği, kamuda ve özel sektörde çalışan Gıda Mühendislerinin sorunları ve Oda'dan beklentileri ve örgütlülük ile zorunlu staj konularında fikir alışverişi ve değerlendirmelerde bulunulmuştur.



Dünya Gıda Günü Etkinlikleri kapsamında, çeşitli noktalarda Stantlar açılmış Bilinçli Gıda Tüketimi broşürleri dağıtılıp, halktan gelen soruları yanıtlanmıştır.

1 Temmuz Kabotaj Bayramında deniz ulaşımı ile körfezin sorunlarına dikkat çekmek amacıyla TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu tarafından organize edilen "4. Kartondan Tekneler Yarışması"nı, "Ekmek Teknesi" ile Ege Bölge Şube kazanmıştır.

Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hülya YILMAZ İzmir Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile TAİEX'in birlikte organize ettiği "Resmi Kontroller" konulu çalışmaya katılarak "AB'deki Resmi Kontroller ve Uygulamaları" hakkında sunumlar gerçekleştirmiştir.



Bölge Şube Yönetim Kurulu Üyeleri, Oda üyelerimiz ve öğrencilerimiz “19 Eylül TMMOB Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Dayanışma Günü” kutlamaları kapsamında gerçekleştirilen yürüyüş ve “İnsanca Yaşam İçin Eşit Özgür Demokratik Türkiye” mitingine katılmışlardır.

Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu Üyeleri, Mühendislik-Mimarlık Haftası kapsamında gerçekleştirilen basın açıklaması, Teoman ÖZTÜRK Belgeseli gösterimi, “Yeni Kanun Hükmünde Kararnameler Ne Getiriyor?” konulu panel ve “İzmir Kent Gündemi” sempozyumuna katılmışlardır.



Bu dönemde de işyeri ziyaretlerimize devam edilmiştir. Bu kapsamda, Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hülya YILMAZ, 2. Başkan Reha KESKİNOĞLU, Yönetim Kurulu Üyesi Ulaş YÜKSEL ve Şube çalışanı Şafak BİRTÜRK, İzmir Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğü'ne bir ziyarette bulunarak meslektaşlarımıza şube faaliyetlerini aktararak, yaşadıkları sorunları dinleme olanağı bulmuşlardır.



Bölge Şube Yönetim Kurulu üyeleri bu dönemde, Ana Yönetmelik değişiklikleri 2. toplantısına, Bergama'da ELELE Hareketi duruşmasına, ELELE Hareketi toplantısına, 80. İzmir Enternasyonal Fuarı açılış törenine, 12 Eylül Askeri Darbesi'nin 31. yıldönümü dolayısıyla DİSK, KESK, TMMOB ve Devrimci 78'liler tarafından yapılan Kitlesele Basın Açıklamasına, İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilecek olan “EVKA 5 KöprülÜ Kavşağı Temel Atma Töreni”ne, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Türkiye Damızlık Sığır Yetiştiricileri Merkez Birliği arasında yapılan işbirliği protokolü kapsamında Sütte İçerik Analizi çalışmalarına yönelik olarak kurulan Kimyasal Analizler Laboratuvarı Süt Bölümü açılış törenine, İzmir Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünde yapılan ve İzmir’de 2011 yılında Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programından hibe desteği verilen Tarımsal Makine Ekipman Dağıtım Törenine, ELELE Hareketi “Bileşenler Buluşması” toplantısı ve kokteyline, Konak Tüneli ile ilgili



Bölge Şube, Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

tartışmalara ilişkin TMMOB İzmir İKK tarafından yapılan basın açıklamasına, İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından organize edilen “Katı Atık Değerlendirme Sistemi” toplantısına, EBSO AB Tarım ve Tarıma Dayalı Sanayi Yönetim Kurulu Çalışma Grubunun düzenlediği Global Gıda Fiyatları “Krizden İstikrara” konulu bilgilendirme toplantısına, Bornova Belediyesi ile Kal-Der’in birlikte düzenlediği Güvenli Gıda Günleri-5 “Gıdada İzlenebilirlik” konulu panele, T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı tarafından EBSO Vakfı Sanayiciler Kulübünde organize edilen “Paydaş Çalıştayı”na, TMMOB Çalışanları Kokteyline, GDO’ya Hayır Platformu tarafından gerçekleştirilen Eşgüdüm Toplantısı, Basın Açıklaması ve Panel eve EGE TV’de canlı olarak yayımlanan “EKO TARIM” programına katılmışlardır.

Ayrıca Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hülya YILMAZ, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mezuniyet Törenine katılarak törende derece alan Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine mezuniyet belgelerini ve ödülleri takdim etmiştir.



Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu üyesi Ulaş YÜKSEL’in de katıldığı İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Aziz KOCAOĞLU’nun TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu’na gerçekleştirdiği ziyarette Odaların Belediyenin yaptığı çalışmalarla ilgili görüş, eleştiri ve önerilerini aktarılmış ve Başkan KOCAOĞLU da eleştirileri yanıtlarak yaptıkları çalışmalar, düşünülen projeler konusunda bilgi vermiştir.

Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hülya YILMAZ’ın da katıldığı İzmir Milletvekili Mehmet Ali SUSAM’ın TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu’na gerçekleştirdiği ziyarette son dönemlerde TMMOB’a bağlı Odalara yöneltilen suçlamalar görüşülmüş ve Mehmet Ali SUSAM da yöneltilen suçlamalara karşı desteklerini ifade etmiştir.



Bu dönemde de üyelerimize ve öğrencilerimize yönelik olarak uygulanan eğitim paketi çalışmalarına devam edilmiştir. Bu kapsamda, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi, ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemleri Şartlar Eğitimi, ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemleri Şartlar Eğitimi ve PAS 220:2008 ISO 22002-1:2009 Gıda İmalatı İçin Ön Koşul Programları Eğitimi gerçekleştirilmiştir.

MARMARA BÖLGE ŞUBE'DE GÜNDEM

Oda-üye ilişkilerinin devamlılığını sağlamak üzere Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu üyelerinin, Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanının katılımıyla bir genel üye toplantısı gerçekleştirildi. Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı Cenani YILDIRIM Bakanlığın yeni yapılanması ve Oda'mız tarafından yayımlanan SMM yönetmeliği hakkında bilgilendirmelerin ardından mesleğimiz sorunları ve Oda'mızın yapması gerekenler üzerine paylaşımlarda bulunmuştur.



Dünya Gıda Günü Etkinlikleri kapsamında Marmara Bölge Şube, Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi ve Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi ile birlikte "Öğrenciler Konuşuyor-Açlık, Gıda Hakkı, Gıda Güvenliği" konulu panel söyleşi gerçekleştirmiş, bu organizasyonda İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğrenci temsilciliğinden Merve AYAN konuşmacı olarak görev almıştır.

Bu dönemde de eğitim ve seminerlere devam edilerek, Aysel TANKAŞ ve Pınar ŞENER'in eğitmen olarak yer aldığı ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi İç Denetçi Eğitimi, Gıda Mühendisi Yonca AKDAĞCIK'ın eğitmen olarak yer aldığı ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi, Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş. Satın Alma Uzmanı olan Gıda Mühendisi Buket PARMAKSIZ'ın konuşmacı olarak yer aldığı Satınalma Semineri, İstanbul İl Kontrol Laboratuvarı emeklisi meslektaşımız Işık Sena MECİT'in konuşmacı olarak yer aldığı Gıda İşletmelerinde





Bölge Şube, Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

Genel Hijyen Kuralları Semineri ve TSE EN ISO 17025- Deney Laboratuvarlarının Akreditasyonu İçin Gerekli Şartlar Semineri, Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanı R. Petek ATAMAN'ın konuşmacı olarak yer aldığı Türkiye'de AB Süreci ve Gıda Mevzuatı, Yapılanma Semineri, Konya Şeker Et ve Dondurulmuş Ürünle Kategori Müdürü Gıda Mühendisi Fuat TEKNECİ'nin konuşmacı olarak yer aldığı Et Sektöründe Gıda Güvenliği Uygulamaları Semineri, Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Celal Selçuk ESEN'in eğitmen olarak yer aldığı Bilinçli Gıda Tüketiminde Eğitimcinin Eğitimi ve Türkiye Diversey Gıda Hijyeni Bölümü Eğitim Müdürü Nilgün DENERİ'nin konuşmacı olarak yer aldığı Gıda Sektöründe Hijyenik Dizayn Semineri gerçekleştirilmiştir.



ADANA ŞUBE'DE GÜNDEM

Bu yıl Dünya Gıda Günü Kapsamında Kimya Mühendisleri Odası (KMO) ve Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO) ile birlikte düzenlenen “Öğrenciler Konuşuyor: Açlık ve Gelecek Beklentileri” konulu panelde Öğrenci Temsilciliğimizden Odamızı temsilen Güler ATASOY; “Gıda Güvenliği ve Güvencesi” konusunda bir sunum gerçekleştirmiştir. Adana Şube 2. Başkanı İbrahim Başar SAYDAM AIESEC tarafından düzenlenen Gençlik Kampında Gıda Mühendisliği ve Odamızı tanıtan bir seminer vermiştir.



Adana Şube Yönetim Kurulu Başkanı Özgür GÖLGE Ekonomi Gazetesine “İşletmelerde Gıda Güvenli” konusunda, Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Adem KANAT Bölge Gazetesine ve Adana KOZA TV'ye Ana Haber Bültenine “Ramazan Bayramı Öncesinde Sokakta Satılan Şekerler ve Çikolatalar” konusunda bilgilendirme bulunmuştur. Adem KANAT ayrıca, Adana Radyo Başkent'te “Tüketici Rehberi” konulu bir söyleşi gerçekleştirmiştir.



ANTALYA ŞUBE'DE GÜNDEM

Bu dönemde de periyodik olarak düzenlenen “Salı Söyleşileri”ne devam edildi. Bu kapsamda Mikail GÜZEL’in konuşmacı olarak yer aldığı “Otellerde Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi” konulu ve Antalya Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hakan AK’ın konuşmacı olarak yer aldığı “Gıda İşletmelerinin Ruhsatlandırılması” konulu söyleşiler gerçekleştirilmiştir.



Obezite İle Mücadele toplantısına katılarak görüşlerini bildirmişlerdir.

Antalya Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hakan AK, Gıda Güvenliği Eylem Kurulu ve Eşgüdüm Toplantısı’na, Antalya Şube Yönetim Kurulu adına Ahmet ERDEN Avrupa Birliği Projeleri Koordinasyon Merkezi Toplantısı’na, Antalya Şube Yönetim Kurulu adına Hafize DEMİRALAY

Bu yıl da Dünya Gıda Günü Etkinlikleri kapsamında şehrin çeşitli alanlarında stantlar açılmış ve halka broşürler dağıtılarak bilgilendirmelerde bulunulmuştur.



Bu dönemde de eğitimler devam etmiş ve bu kapsamda Gıda Mühendisi Dr. Hakan ÜRENÇ’in eğitmen olarak yer aldığı “ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi” gerçekleştirilmiştir.



BURSA ŞUBE'DE GÜNDEM

Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında bu yıl da her yıl olduğu gibi, şehrin değişik yerlerinde stantlar kurularak Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrencileri tarafından "Bilinçli Gıda Tüketimi" broşürleri dağıtılmış ve tüketici soruları yanıtlanmıştır. Etkinlikler kapsamında "Açlığa Karşı Yaygın Üretim, Hakça Bölüşüm" başlıklı panel gerçekleştirilmiş ve Bursa Şube Yönetim Kurulu başkanı Serkan DURMUŞ panelist olarak katılmıştır. Düzenlenen panelin ardından Bursa Akademik Odalar Birliği'nde bulunan Şube büromuzun açılış kokteyli gerçekleştirilmiştir.



Bursa Şube'nin her yıl geleneksel olarak düzenlediği iftar yemeği bu yıl da meslektaşlarımızın ve sektörümüzün değerli temsilcilerinin destekleriyle gerek üye-oda-sektör dayanışmasını arttırması, gerekse iletişimi güçlendirmesi açısından başarılı ve keyifli bir şekilde gerçekleştirilmiştir.



Bursa Şube Geleneksel Bayramlaşması, Ramazan Bayramı'nın 3. günü Şube büromuzda yapılmış ve Bursa Şube 3. Geleneksel Bowling Turnuvası Kayra Yemek, Limon Catering, Uludağ İçecek, Yunus Yemek, Örnek Yemek, Ülker Golf, BSG Bahçeşehir Koleji, Carrefour, Kayarlar Et, Annaçlar Gıda, Obasan, Kismet Tatlı, Bafra Pirinç gibi gıda firmalarının katılımı ile gerçekleştirilmiştir.



Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrenci Temsilciliğimiz Bursa Büyükşehir Belediyesi Huzur Evi'ndeki yaşlılarımıza ziyarette bulunmuşlardır.

Bu dönemde de Şube çatısı altında eğitimlere devam edilmiş ve bu kapsamda Melek Seda KAVAS'ın eğitmen olarak yer aldığı "ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi" düzenlenmiştir.



Yine şube eğitim salonunda Konuşmacı olarak Gıda Mühendisi Serpil ESDUR'un yer aldığı "Süt" konusunda bir sektör sohbeti gerçekleştirilmiştir.



Tüketiyoruz? Neler Yiyoruz?" konularında, Bursa Venüs Radyoda yayınlanan "Esnafta Saati" programına konuk olarak gıda hakkında, AS TV'de yayınlanan Güzin ABRAŞ'ın sunduğu "Marjinal Fayda" programına konuk olarak "Dünya Gıda Günü" hakkında bilgilendirmelerde bulunmuştur.



TAMEK Karacabey Fabrikasına düzenlenen gezide Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri ketçap ve domates suyu üretimini yerinde görme imkanı bulmuşlardır.



Bursa Şube Yönetim Kurulu Başkanı Serkan DURMUŞ LINE TV'de yayınlanan "Haber Ekstra" programına konuk olarak "Gıdada Uygulanan Hileler ve Tağşiş" ile ilgili, OLAY TV'de yayınlanan Cansu SARSILMAZ DAĞALTİ'nin sunduğu "Lezzetli Hayatlar" programına konuk olarak "Neler



KONYA ŞUBE'DE GÜNDEM

Dünya Gıda Günü dolayısıyla, Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrenci üyeleri tarafından stantlar açılmış ve halka “Bilinçli Gıda Tüketimi” broşürü dağıtımı yapılmıştır.

Konya Şube Yönetim Kurulu Başkanı Ramazan ÇELEBİ, TMMOB Konya Kent Sempozyumu düzenleme kurulu toplantılarına katılmış ve etkinliğini duyurmak amacıyla yapılan basın toplantısına katılmıştır.

TMMOB I. Konya Kent Sempozyumu'nda Konya Şube Yönetim Kurulu Üyesi Mustafa CİVELEK “Konya Süt Sektörü Sorunları ve Çözüm Önerileri” konusunda bir sunum gerçekleştirmiştir.

Ayrıca bu dönemde de üyelerimizin çalıştıkları yerlere yapılan rutin işyeri ziyaretlerine devam edilmiştir.

Konya Şube Yönetim Kurulu Başkanı Ramazan ÇELEBİ, Ün TV’de yayınlanan “Güncel” programına konuk olarak “Dünya Gıda Günü” ile ilgili bilgilendirmelerde bulunmuştur.



MERSİN ŞUBE'DE GÜNDEM

Mersin Şube Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf DEĞİRMENCİ, Mersin Kent Sempozyumu Yürütme Kurulu Toplantılarına katılmış ve hazırlıklar kapsamında Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanı ve Toros Üniversitesi Rektörü ve Yenişehir Belediyesi ziyaret edilmiş, konu ile ilgili görüş ve fikirleri alınmıştır. Ayrıca belediyelerden destek alma konusunda görüşmek üzere Mersin Büyükşehir Belediye Başkanı ziyaret edilmiş, bu ziyarete de Odamız adına Yönetim Kurulu Üyemiz Asuman YILMAZ katılmıştır.

Mersin Şube Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf DEĞİRMENCİ, Mersin İKK toplantılarına, Mersin Valiliği İl Sağlık Müdürlüğü'nün yürüttüğü ve konu ile ilgili odamızın yaptığı ve yapacağı çalışmalar hakkında bilgi aktardığı Yeterli ve Dengeli Beslenme ve Hareketli Yaşam Kurulu Toplantısına, Mersin Ticaret Ve Sanayi Odası'nın yürüttüğü ve şalgam üretimindeki sorunlar ile ilgili fikir ve görüşlerini sunduğu MTSO

37. Komite Yönetimi ve Mersin’de faaliyet gösteren şalgam üreticileri ile yapılan toplantıya, MERSİN RIS Tarım Gıda Platformu Toplantısı’na ve Akdeniz Belediyesi tarafından düzenlenen Kentsel Dönüşüm ile ilgili toplantıya, TMMOB Dayanışma Günü Basın Açıklaması’na katılmıştır.



Bu dönemde de ziyaretler devam etmiş ve bu kapsamda, Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığına yeni atanan Ferruh ERDOĞDU makamında ziyaret edilmiştir.

Şalgam sektöründe çalışan gıda mühendisleri Mersin Şube Yönetim Kurulu Başkanını ziyaret ederek. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından gönderilen şalgama sarımsak katılmaması ile ilgili yazı hakkında görüşmüşlerdir.

Mersin Şube Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf DEĞİRMENCİ, Mersin Büyükşehir Belediyesi Ekmek Fabrikası’nın modernizasyonu ve yeniden işletilmesi konusunda Odamızdan talep edilen teknik incelemeleri yaparak gerekli bilgilendirmeyi sunmuştur.

Dünya Gıda Günü Etkinlikleri çerçevesinde Şube Yönetim Kurulu Üyeleri ve Öğrenci Temsilciliğinin katılımıyla stant kurulmuş, halka bilinçli gıda tüketimi, obezite, yeterli ve dengeli beslenme konularında broşür dağıtımı ve bilgilendirme yapılmıştır. Ayrıca KMO ve ZMO ile birlikte Çukurova Üniversitesi’nde düzenlenen ve Mustafa Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinden de öğrencilerin katıldığı “Öğrenciler Konuşuyor: Açlık ve Gelecek Beklentileri” başlıklı bir panel düzenlenmiştir.



Bu dönemde de eğitim faaliyetlerine devam edilmiş ve bu kapsamda, Mersin Üniversitesi öğrencilerine ve üyelerimize, Mersin Tarım İl Müdürlüğü’nden Ümit ÜNAL’ın konuşmacı olarak davetli olduğu 5996 sayılı Kanun ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın değişen yeni yapısı ile ilgili bir seminer, Yörük Süt Fabrika Müdürü Cihan UÇAR’ın konuşmacı olarak davetli olduğu süt sektöründe üretim ve gıda güvenliği ile ilgili bir seminer düzenlenmiştir.



Bölge Şube, Şube ve Temsilciliklerimizde Gündem

Şubemiz ve Öğrenci temsilciliklerimiz bu dönemde de etkinliklerde yapılacak olan çalışmalar ve diğer konularda fikir alışverişinde bulunmak üzere periyodik olarak gerçekleştirdikleri toplantılarına devam etmiştir.

Mersin Şube Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf DEĞİRMENCİ, Mersin Yerel Televizyonu olan SUN TV’de yayınlanan çeşitli programlara katılarak ve değişik zamanlarda röportajlar gerçekleştirerek “Ramazan Ayında Beslenme Şekilleri, Okul Kantinlerinde Gazlı İçeceklerin Yasaklanması, Dünyadaki Gıda Fiyatlarındaki Artışlar, Gıda Krizi ve Dünya Gıda Günü, Kış Aylarında Beslenme, Meyve Suyu vb. ürünler” konularında bilgilendirmelerde bulunmuştur. DEĞİRMENCİ ayrıca, Gıda Üretimi, Hijyeni, Gıda Mühendisi Bulundurma Gerekliliği ve Okul Kantinleri konusunda Mersin yerel gazetelerine, Dünya Gıda Günü Etkinlikleri hakkında TRT Çukurova Radyosu’na röportajlar vermiştir. Bunun yanında Mersin Şube Yönetim Kurulu sayman Üyesi Engin ASLANHAN’da SUN TV’de yayınlanan Güne Bakan programına katılarak Dünya Gıda Günü hakkında bilgilendirmelerde bulunmuştur.



ERZURUM İL TEMSİLCİLİĞİ’İNDE GÜNDEM

Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında, Odamız, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası Erzurum Birimleri tarafından ortaklaşa olarak 18 Ekim 2011 tarihinde Atatürk Üniversitesi Konferans Salonunda “Öğrenciler Konuşuyor” “Açlık Sorunu ve Gelecek Beklentileri” adlı panel düzenlenmiştir.

Açılış konuşmasını Odamız Erzurum İl Temsilcisi M. Murat KARAOĞLU’nun yaptığı panele Tuğçe KARA ve Elmas VAHAPOĞLU (Gıda Mühendisliği Bölümü), Fatih GÜRŞEN (Bahçe Bitkileri Bölümü), Ülkü DAĞDELEN (Zootekni Bölümü), Gülşah YILMAZ ve Burç ERDEN (Kimya Mühendisliği Bölümü) konuşmacı olarak katılmışlardır. Panel Yerel basında ve TRT Erzurum Radyosu’nda haber olarak yayınlanmıştır.



KAYSERİ İL TEMSİLCİLİĞİ'İNDE GÜNDEM

Kayseri İl Temsilcisi Ergül TÜR KARSLAN ve Temsilci yardımcısı Safa KARAMAN, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mezuniyet Törenine katılarak Gıda Mühendisliği Bölüm 1., 2. ve 3. süne İl Gıda Mühendisleri Odası adına hediyeleri verilmiştir.

Kayseri İl Temsilcisi Ergül TÜR KARSLAN kısa zaman önce oluşturulan Kayseri İKK ile birlikte Kayseri Valisi Mevlüt BİLİCİ ve Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı Mehmet ÖZHASEKİ'ye ziyarette bulunarak, Kayseri şehrinin sorunları hakkında görüş ve önerilerini paylaşmıştır. Ayrıca İKK olarak Belediye Başkanlığında Odalar için ortak bir sosyal alan verilmesi konusunda görüşülmüştür.

Kayseri İl Temsilciliğince gerçekleştirilen genel üye toplantısı ve tanışma çayında yeni mezun ve sektör çalışanı üyeler ile mesleki sorunlar konuşulmuş ve karşılıklı fikir alış verişinde bulunulmuştur.

Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği üyelerin yoğun katılımıyla bir iftar yemeği düzenlemiş ayrıca Makine Mühendisleri Odası Kayseri Şubesinin ve Serbest Muhasebeci ve Mali Müşavirler Odası Kayseri Şubesinin düzenlediği iftar yemeklerine de katılmıştır.

Kayseri İl Temsilcisi Ergül TÜR KARSLAN ve Temsilci Yardımcısı Fikret TÜRKMEN gerçekleştirilen İKK toplantılarına, Kayseri Kent Konseyi Genel Kurulu'na ve TMMOB basın açıklamasına katılmıştır.

Kayseri İl Temsilcisi Ergül TÜR KARSLAN Erciyes Üniversitesi Kayseri İstihdam Merkezi tarafından düzenlenen 5. Kariyer Günü Etkinliği'ne katılmış ayrıca Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından düzenlenen "Dünya Gıda Günü" konulu konferansta "Dünyada Gıda Fiyatları" konulu 15 dakikalık bir sunum gerçekleştirmiştir.

Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Aydın ÇALIŞKAN makamında ziyaret edilmiş, Gıda sektörünün genel sorunları, işsizlik ve gıda mühendislerinin istihdamı konularında karşılıklı fikir alış verişinde bulunulmuştur.





ZONGULDAK İL TEMSİLCİLİĞİ'NDE GÜNDEM

Dünya Gıda Günü Etkinlikleri kapsamında, Zonguldak İl Temsilcisi Tuğrul DERELİ, Odamız üyeleri, Gıda Teknolojisi Programı öğretim görevlileri Özge ALGAN CAVULDAK ve İrem UZUNSOY Zonguldak Karaelmas Üniversitesi Çaycuma Meslek Yüksekokulu'nda düzenlenen "Küresel Gıda Fiyatları ve Açlık Sorunu" konusunda bir panele katılmışlardır.



Zonguldak İl Temsilciliği tarafından Gıda Mühendisleri Odasında örgütlülük, SMM yönetmeliği, yeni Gıda yasası'nın getirdikleri, istihdam, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile ilişkilerimiz, Genel Kurul seçim sürecinde Zonguldak delegelerinin belirlenmesi ve gündemde yer alan Odamızı ve mesleğimizi ilgilendiren konuların konuşulduğu bir üye toplantısı gerçekleştirilmiştir. ■

YÖNETİMDEN

Değerli Okurlar,

Özverili emekleri için gönülden teşekkür ettiğimiz Yayın Kurulumuz, Dergimizin 35. sayısında “Yönetimden” bölümünü benden talep ettiler. Ben de yeni bir yıla başlarken, Yönetim Kurulumuz adına yeni umutlarımız, beklentilerimiz, tazelenerek artan çalışma azmimizle hepinize merhaba diyorum.

Öncelikle Van depreminde hayatını kaybedenleri rahmetle anıyor, yaralı vatandaşlarımıza acil şifalar diliyor, depremin yakıcı, yıkıcı etkisinden zarar gören Van üyelerimize ve Van halkına geçmiş olsun diyorum.

Deprem felaketiyle karşı karşıya kalan Van halkı için TMMOB örgütlülüğü içinde Odamız da gücü yettiğince yardımda bulunarak, bölgede yaşanan sıkıntıları ve acıları bir nebze de olsa paylaşmaya çalışmıştır.

34. sayımızdan bugüne, gündemimiz yine her zamanki gibi çok yoğun. 24-26 Kasım 2011 tarihleri arasında Ankara’da gerçekleştirdiğimiz 7. Gıda Mühendisliği Kongremiz, gündemimizin en telaşlı, en koşturmalı ve bizi heyecanlandıran konusuydu. Gıda sektörünün tüm paydaşlarıyla bir araya geldik, yaklaşık 600 katılımcıyla birlikte olduğumuz Kongremizin, çok başarılı ve verimli geçtiğini bizlere ifade eden katılımcılarımıza Kongre Sekreteri olarak ayrıca teşekkür ediyorum. Kongremizin bu başarısı, Gıda Mühendisliği 8. Kongresini bir adım daha ileriye taşıyabilmek için bizlere ayrı bir motivasyon sağladı. Elbette daha iyisini gerçekleştirebilmek her zaman için mümkün, biz de bunun için elimizden geleni yapacağız.

Bu dönemde diğer önemli konumuz, mesleğimize yeni bir soluk getirecek, yeni istihdam alanları açacak, üyelerimizin daha örgütlü ve disiplin içinde çalışmasını sağlayacak Serbest Mühendislik ve Müşavirlik (SMM) Yönetmeliğimizin gereklerini yerine getirerek, uygulama esaslarını oluşturduğumuz SMM ve Büro Tescil Belgesi (BTB) çalışmasıydı. Tabii ki her yeni başlangıç eksiklikleriyle birlikte var olmuştur, süreç içerisinde gereksinimler doğrultusunda eksiklikler giderilecek, uygulama pratikleri yeni ihtiyaçlar doğrultusunda geliştirilecektir.

Gündem konularımız bitmiyor; bir yanda TMMOB örgütlülüğü içinde yer alan Kurultaylar, Çalıştaylar, Kongreler, diğer tarafta Odamız örgütlülüğü içinde yer alan Danışma Kurullarımız, üye toplantılarımız, Öğrenci Temsilciliklerimizin Danışma Kurulu Toplantısı ve Kurultay hazırlıkları, Bilirkişi Eğitimi gibi etkinliklerimiz bu yoğun gündem içinde yer alan konulardan başlıcaları.

Diğer yandan gıda güvenliği ile ilgili olarak yaşanan yoğun bilgi kirliliği ve karmaşaya karşı da mücadeleimiz devam etmekte. Ne yazık ki, gıda bilimi ve teknolojisi konusunda uzman olmayan kişiler kamuoyuna yanlış ve yanıltıcı bilgiler vererek tüketicilerin aklını karıştırmakta, endişe ve hatta panik ortamı yaratmaktadır. Odamız bu konularda ki doğruların kamuoyuna aktarılması görevini üstlenerek, gıda güvenliği ve halk sağlığı konusunda uzmanlaşmış, çeşitli mesleklerden bilim insanlarıyla ve kurumlarla





Yönetimden

işbirliği yaparak halkın aydınlatılması konusunda üzerine düşen görevi yerine getirmiş ve getirmeye de devam edecektir.

Odamızın en güncel ve hep güncel konularından bir diğeri de plansız ve hesapsızca açılan gıda mühendisliği bölümleri ve mezun olan işsiz meslektaşlarımızın feryatları. Birçok meslek alanında olduğu gibi bizim alanımızda da mezunlarımız işsizlik problemiyle karşı karşıya. Bu tabii ki sadece istihdam sorunu değil, gıda güvenliği sorunu da aynı zamanda. Güvenilir gıdanın halka ulaşabilmesinin temel yapı taşlarından birisi de, konusunda uzman kişilerin üretimde yer almasıdır. Bu gerçekten yola çıkarak, gerek özel sektörde gerekse kamuda yeterince Gıda Mühendisi istihdam edilmesi şarttır. Bu konuda da Bakanlık ve sektör örgütleri nezdinde girişimlerimiz sürmektedir.

Odamızın 9. Olağan Genel Kurulu için hazırlıklarımız bir yandan devam ediyor. Bildiğiniz üzere Yönetim Kurulu üyeleri olarak bizler Genel Kurul sürecinden geçerek yönetime geldik ve 2 yıllık görev süremizin sonuna yaklaşmaktayız. Gönüllülük esasına dayanarak sürdürdüğümüz bu göreve başlarken gerçekleştirebilmeyi istediğimiz, planladığımız ve bunun için çaba gösterdiğimiz pek çok konu vardı, bunların bir kısmını gerçekleştirdik bir kısmını gerçekleştiremedik. Bu bir bayrak yarışıdır, özverili ve yoğun bir çalışma temposu, zamana karşı mücadele gerektirmektedir. Mesleği için sorumluluk duyan tüm üyelerimizin bu yarışta yer almasını, düşüncelerini, önerilerini, eleştirilerini Odamız organlarında yer alarak, elini taşın altına koyarak sonuçlandırmasını diliyorum.

Her yeni yıl tazelenen umutların habercisidir, umutlarımızı hep koruyalım, gerçekleşmesi için çaba gösterelim.

2012'nin sağlık, mutluluk, barış ve huzur getirmesi dileğiyle saygılar sunarım.

Fatmagül TUNCER

Yazman Üye



TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI DELEGE SEÇİMLERİ, BÖLGE ŞUBE VE ŞUBE OLAĞAN GENEL KURULLARI SÜRECİ BAŞLADI

Odamızın iki yılda bir gerçekleştirilen Olağan Genel Kurul süreci; Ocak ayı içerisinde gerçekleştirilecek olan Bölge Şube/Şube Olağan Genel Kurulları ve Ankara Genel Merkez'de yapılacak delege seçimleri ile başlayacaktır.

Yapılan seçimler sonucunda, önümüzdeki iki yıl boyunca bu birimlerimizde görev yapacak yeni dönem yönetim kurulları ve Odamızın 9. Olağan Genel Kurulu'na katılacak delegeler belirlenecektir. Şube Genel Kurullarımız seçim sürecinin yanı sıra; mesleki konuların da tartışılmasına ve çözüm yolları oluşturulmasına fırsat sağlayan ortamlar yaratacaktır.

- 2012 yılı içinde gerçekleştirilecek olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 9. Olağan Genel Kurulu'na katılacak olan delegelerin aşağıdaki listede yazılı olduğu gibi Bölge Şube, Şube Genel Kurulu ve Genel Merkez delege seçimlerinde belirleneceği, Bölge Şube, Şube Genel Kurulu ve Genel Merkez Delege Seçimlerinin tarihlerini aşağıdaki tabloda görmek mümkündür.

Seçim Merkezleri	Merkez İl	Çoğunluklu Genel Kurul Tarihi	Çoğunluksuz Genel Kurul Tarihi
Antalya Şube	Antalya	31 Aralık 2011-01 Ocak 2012	07-08 Ocak 2012
Adana Şube	Adana	07-08 Ocak 2012	14-15 Ocak 2012
Mersin Şube	Mersin	07-08 Ocak 2012	14-15 Ocak 2012
Ege Bölge Şube	İzmir	14-15 Ocak 2012	21-22 Ocak 2012
Bursa Şube	Bursa	14-15 Ocak 2012	21-22 Ocak 2012
Konya Şube	Konya	21-22 Ocak 2012	28-29 Ocak 2012
Marmara Bölge Şube	İstanbul	28-29 Ocak 2012	04-05 Şubat 2012
Genel Merkez Delege Seçimleri	Ankara	21-22 Ocak 2012	28-29 Ocak 2012

- Oda Merkez Delege ve Bölge Şube, Şube Yönetim Kurulu asıl ve yedek üye adaylarının, Şube Genel Kurulu ve Oda Genel Kurul Delege Seçimi toplantısının yapılacağı günün akşamı saat 17:00'a kadar Delege Aday Formunu doldurarak yazılı başvuruda bulunmaları gerekmektedir.
- Her bir seçim merkezinde, seçime katılacak üyelerimizin listesi ilgili seçim kurulu hakimi tarafından belirlenen tarihlerde 3 gün süre ile askıda kalacaktır. Bu süre içerisinde bağlı bulunduğunuz seçim merkezine ait listede yer alıp almadığınızı ve bilgilerinizin doğruluğunu kontrol etmeniz, herhangi bir yanlışlık durumunda ise ilgili seçim kuruluna resmi belgelerle birlikte başvurmanız gerekmektedir.
- Ana Yönetmeliğimizin Oda Genel Kurulu ile ilgili 14. Madde'nin (2.) fıkrasında "**Her bölge şube veya şube veya seçim bölgesinde, her yirmi beş üyeyi bir asil, bir yedek delege temsil eder. Artan üye sayılarının on üç ve fazlası için bir asil ve bir yedek delege eklenir. İller için belirlenen**



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Delege Seçimleri

delege sayıları sadece söz konusu il için geçerli olup, bölge şube, şube veya seçim bölgesi içinde ve iller arasında delege aktarımı yapılamaz.” hükmü yer almaktadır.

Hükmü gereğince 25 üyeden az olan illerin Genel Merkez Genel Kurulu’na Delege gönderemeyeceği için Delege Seçimlerine katılamayacaktır. Bu doğrultuda hazırlanan Genel Merkez, Bölge Şube ve Şube Genel Kurullarında seçilecek olan Delege sayılarını gösterir çizelge aşağıdaki gibidir.

GENEL MERKEZ (ANKARA) DELEGE SAYILARI					
İL	ÜYE SAYISI	DELEGE SAYISI	İL	ÜYE SAYISI	DELEGE SAYISI
Ağrı	6		Hakkari	4	
Amasya	33	1	İğdır	5	
Ankara	1077	43	Karabük	21	
Ardahan	2		Kars	6	
Artvin	9		Kastamonu	30	1
Bartın	10		Kırıkkale	9	
Batman	24		Kırşehir	10	
Bayburt	3		Muş	10	
Bingöl	4		Ordu	52	2
Bitlis	5		Rize	54	2
Bolu	54	2	Samsun	141	6
Çankırı	14		Siirt	11	
Çorum	38	2	Sinop	2	
Düzce	51	2	Sivas	34	1
Elazığ	23		Tokat	61	2
Erzincan	21		Trabzon	92	4
Erzurum	77	3	Tunceli	5	
Eskişehir	142	6	Van	52	2
Giresun	48	2	Yozgat	27	1
Gümüşhane	10		Zonguldak	44	2

MARMARA BÖLGE (İSTANBUL) DELEGE SAYILARI			EGE BÖLGE (İZMİR) DELEGE SAYILARI		
İL	ÜYE SAYISI	DELEGE SAYISI	İL	ÜYE SAYISI	DELEGE SAYISI
Balıkesir	197	8	Afyon	77	3
Bilecik	22		Aydın	128	5
Çanakkale	76	3	Denizli	200	8
Edirne	65	3	İzmir	1590	64
İstanbul	2553	102	Kütahya	54	2
Kırklareli	81	3	Manisa	231	9
Kocaeli	279	11	Muğla	133	5
Sakarya	99	4	Uşak	31	1
Tekirdağ	228	9			
Yalova	23				

KONYA			ANTALYA		
İL	ÜYE SAYISI	DELEGE SAYISI	İL	ÜYE SAYISI	DELEGE SAYISI
Aksaray	17		Antalya	528	21
Karaman	63	3	Burdur	18	
Konya	415	17	Isparta	73	3
Nevşehir	27	1			
BURSA			MERSİN		
İL	ÜYE SAYISI	DELEGE SAYISI	İL	ÜYE SAYISI	DELEGE SAYISI
Bursa	578	23	Mersin	331	13
			Niğde	20	

ADANA		
İL	ÜYE SAYISI	DELEGE SAYISI
Adana	323	23
Adıyaman	10	
Diyarbakır	36	1
Gaziantep	264	11
Hatay	72	3
Kahramanmaraş	48	2
Kayseri	135	5
Kilis	8	
Malatya	98	4
Mardin	24	
Osmaniye	26	1
Şanlıurfa	27	1
Şırnak	6	



“AÇLIĞA KARŞI YAYGIN ÜRETİM, HAKÇA BÖLÜŞÜM” BAŞLIKLİ DÜNYA GIDA GÜNÜ SEMPOZYUMU GERÇEKLEŞTİRİLDİ

15 Ekim 2011’de Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından “Açlığa Karşı Yaygın Üretim, Hakça Bölüşüm” isimli Sempozyum düzenlendi.

Çankaya Belediyesi Çağdaş Sanatlar Merkezi’nde gerçekleştirilen sempozyumda; açılış konuşmaları sonrasında “Tarım ve Gıdanın Ekonomi Politikası” ve “Öğrenciler Konuşuyor: Açlık Sorunu ve Gelecek Beklentileri” başlıklı iki oturum ve “Gıda ve Tarımın Geleceği” konulu bir panel gerçekleştirildi.



Açılış konuşmalarının ilkinin Kimya, TMMOB Ziraat ve Gıda Mühendisleri Odaları Başkanlarını temsilen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı R. Petek ATAMAN gerçekleştirdi. ATAMAN, sempozyumun ana konusunun “açlık” olmasının nedenlerini ortaya koyduğu konuşmasında dünya nüfusunun yaklaşık %13’ünün kronik açlıkla mücadele ettiğini, yeryüzünde 1 milyar aç insan olduğunu söyledi. Son 60 yılda 4 milyar dolayında artan dünya nüfusunun, çevre sorunları ve iklim değişikliği gibi birçok olumsuz etmene rağmen bu toprakların hala bu nüfusu besleyebileceğini belirtti. Açlığın önlenmesi için yaygın tarımsal üretimin sürdürülebilirliğinin sağlanacağı politikalar eşliğinde kısa ve uzun vadedeki tarımsal üretim öncelikleri belirlenmesi, bölüşümün adaletli olması gerekliliğine dikkat çekti.

Ardından TMMOB Yönetim Kurulu Üyesi Mustafa ERDOĞAN; dünyada yaşanan sorunların başında



açlığın geldiğini belirterek, gelişmiş ülkelerin refah paylarını gelişmemiş ülkelerle paylaşmasının gerekliliğini vurguladı. Türkiye’de ayrıca; uygulanan yanlış politikalar sonucu topraklarımızdaki hayvan ve bitki türlerinin hızla yok olmasının, tarım ürünleri ithal eden bir ülke konumuna gelmemizin önüne geçebilmemiz için kamu sektörü, üniversiteler, araştırma kuruluşları ve meslek örgütleri arasında daha yoğun ve bilimsel ağırlıklı çalışmalar gerektiğini belirtti.

FAO (Birleşmiş Milletler Dünya Gıda ve Tarım Örgütü) Temsilcisi olarak sempozyuma katılan Giovanni MUNOZ konuşmasında fiyatlardaki ani değişikliklerin, özellikle kalkınmakta ve gelişmekte olan ülkelerin gıda güvenliği için çok büyük ve ciddi bir tehdit olarak görüldüğünü, bu kapsamda da en büyük zararı fakir ve korumasız durumda olan ülkelerin gördüğünü belirtti. MUNOZ, son 30 yılın en

yüksek fiyatlarına 2005-2008 yılları arasında ulaşıldığına işaret ederek, 20'yi aşkın ülkede açlık isyanlarının çıktığını ifade etti. MUNOZ diğer bir konu olarak FAO Ankara ofisinin yıllar önce açılması ile Türkiye'deki gıda durumunun yapılan yatırımlar, doğru yönetim şekilleri ile çok daha iyi yerlere geldiğini belirtti ve son olarak "Türkiye, dünya gıda üreticileri arasında 7. sırada yer alarak uluslararası gıda piyasalarında önemli bir rol oynamaktadır" dedi.



Çankaya Belediye Başkanı Bülent TANIK; gıda fiyatlarındaki sürekli artışın en çok etkilediği kesimlerin yoksul ve işsiz kesimler olduğunu ifade ettiği konuşmasında belediye olarak yaptıkları çalışmalar hakkında bilgi verdi. Ankara Üniversitesi Ziraat ve Veterinerlik fakülteleriyle beraber uyguladıkları çalışmalarında amaçlarının; halkın güvenilir, kaynağı belli, ucuz ve sağlıklı yoldan beslenmesi için gerekli üretim desteğini ve programlamayı, uzmanlık katkısını tüketiciye ve üreticiye sağlamak olduğunu sözlerine ekledi.

Milliyetçi Hareket Partisi Genel Başkan Yardımcısı Hamit AYANOĞLU'nun konuşmasının ana sloganını "İnadına Üreteceğiz" oluşturdu. AYANOĞLU dünyada ve Türkiye'de yetersiz beslenmenin, açlığın artmasıyla birlikte gıda fiyatlarının da artışına karşılık; uygun işleme, pazarlama politikalarının ön plana çıkartılarak, önce üretenin hakkının verildiği, hakça bir kazancın sağlandığı, ardından da hakça bir bölüşümün yapıldığı bir ortamda inadına üretimin yapılması gerektiğini vurguladı.

Açılış konuşmalarının sonuncusunu Cumhuriyet Halk Partisi Genel Başkan Yardımcısı Gökhan GÜNAYDIN yaptı. GÜNAYDIN sunumunda; dünyayı zengin kuzey kutbu ülkeleri ile fakir güney kutbu ülkeleri arasında tarımsal üretim, verimlilik, nüfus artışı ve hepsine bağlı olarak açlık ile obezliği kıyasladı. Yaptığı kıyaslamalarında; kuzey kutbunda fazla üretimden kaçınma, üretimi daha aşağıya çekme, tarımı liberalize etme amacıyla politikaların izlendiğini, buna karşılık nüfusun hızla arttığı güneyde verimliliğin arzu edilen biçimde geliştirilemediğini örneklerle ortaya koydu. Türkiye için ithalat ve tarımsal üretim hakkındaki sayısal verileri sunan GÜNAYDIN, ülkemizin tarım alanındaki yatırımsızlık nedeniyle açlık sorunuyla karşı karşıya kalabileceğinin altını çizdi.

"Tarım ve Gıdanın Ekonomi Politikası" başlıklı 1. oturumunun başkanlığını; TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası 38-41. Dönem Yönetim Kurulu Başkanı, milletvekili Gökhan GÜNAYDIN yaptı. Oturumun ilk konuşmacısı olarak emekli öğretim üyesi Prof. Dr. Korkut BORATAV sözü aldı ve konuşmasında gıda ekonomisinin uluslararası boyutundan bahsetti. BORATAV; uluslararası ticari sermayenin, ticareti kontrol eden sermaye gruplarının üretici ve tüketici arasına girip fiyat marjlarının büyük bölümüne el koymaları, Amerika ve bütün Batı ekonomilerinde tarımsal ürünlerin kağıttan işlem yapılan





Dünya Gıda Günü Sempozyumu

finansal araçlara dönüşmesi gibi çeşitli yollarla oluşan finansal spekülasyonların bir tarafta yüksek kazançlara yol açarken diğer tarafta yükselen yoksulluğa ve açlığa kaynaklık ettiğini vurguladı.

Ardından sözü, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Haydar ŞENGÜL devraldı. ŞENGÜL'e göre; tarımsal ve kırsal yapılarda son yıllarda yaşanan ve ileriki yıllarda yaşanacaklar; daha fazla yoksulluğa, daha fazla açlığa ve birlikte görülen diğer sorunlara yol açmaktadır. Konuşmasında; dünyada ve Türkiye'de uygulanan adaletsiz tarım politikaları, küçük üreticilik, mülksüzleşme, üretime yabancılaşma ve bunun sonuçları üzerine önemle durdu.

Oturumda son konuşmacı olarak; Ankara Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin SAKARYA yer almıştır. Türk gıda ve hayvancılık sektörlerinin devlet politikaları karşısındaki durumu, yaşadığı zorluklar, ithalatçılık anlayışının getirdiği sorunlar ve getirdiği çözüm önerileri; SAKARYA'nın konuşma konusunu oluşturdu.

Sempozyumun "Öğrenciler Konuşuyor: Açlık Sorunu ve Gelecek Beklentileri" başlıklı 2. oturumu, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Prof. Dr. Aykut AYTAÇ tarafından yönetildi. Oturumda gıda güvenliği ile ilgili 4 önemli meslekten; kimya mühendisliği, gıda mühendisliği, ziraat mühendisliği ve veteriner hekimlik programından gelen öğrenciler sunum yaptı. İlk olarak Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencisi olarak Ezgi DOĞAN, yaptığı konuşmasında "Her ile bir üniversite" sloganıyla kurulan üniversitelerde öğretim elemanı ve altyapı yetersizliği nedeniyle öğrencilerin eğitimlerindeki eksiklikleri, yaşadıkları sıkıntıları belirtti. Konuşmasının ikinci bölümünde dünyada yaşanan açlığın çözümüne yönelik uygulanabilecek birçok çözüm önerisini maddeler halinde sundu.

ODTÜ Kimya Mühendisliği 3. sınıf öğrencisi Gözde ARIK, dünyada Somali ve Etiyopya gibi önceleri kendilerini doyurabilecek tarımsal güce sahipken şimdi açlığın pençesinde olan ülkeleri zora sokan başlıca sebebin 80'lerde IMF ve Dünya Bankasının olduğunun altını çizdi. Aynı şekilde Türkiye'nin de bu sürecin içine girdiği ve önemli tarım ve hayvan ürünlerinde ihracatçı statüsünden ithalatçı statüsüne geçtiğini belirtti. Gündemin bir başka konusu olarak son aylarda yasalarda kanun hükmünde kararnameyle sıkça yapılan değişiklikler ile tarım arazilerinin azalacağını ve bu arazileri yerini villaların, tesislerin alacağını sözlerine ekledi. Ayrıca sunumunda Kanun Hükmünde Kararnamelerle, Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunuyla gıda güvenliğinin, halk sağlığının daha fazla tehdit altına girdiğini, teknik elemanların tüm üretim süreçlerinden dışlandığını ifade etti.



Oturumda üçüncü konuşmacı olarak yer alan, Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi 5. sınıf öğrencisi Ahmet KUL; her geçen gün gelişen ve değişen dünyada bugün yaşanan ve gelecekte de hissedilecek en önemli sorunun, yeterli ve dengeli beslenme olduğunu söyledi. KUL'a göre bu sorun için; içerdikleri yüksek kaliteli protein



ile vitamin ve mineral yapısı nedeniyle hayvansal ürünler; çözümün vazgeçilmez bir unsuru olarak ortaya çıkmaktadır. Veteriner hekimliğinin de insan beslenmesinde yer alan beyaz et, yumurta, su ürünleri ve arıcılık ürünleri gibi gıda maddelerinin üretimden tüketime kadar olan her basamağında önemli bir yeri olduğunu sözlerine ekledi. Ayrıca büyük salgınlara neden olabilen zoonoz hastalıkların yayılmasının önlenmesi ve kontrolünde veteriner hekimlerin tek unsur olduğunu belirtti.

Oturumda son konuşmayı Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Toprak Bölümü öğrencisi Sema KARABAĞ gerçekleştirdi. KARABAĞ; gelişmekte olan ülkeler ve Türkiye’de yeterli miktarda, uygun fiyatta ve kalitede, güvenli ve sürekli gıdaya ulaşmak bir insanlık hakkı olduğunu vurgulayarak başladığı konuşmasına; çeşitli örneklerle gelişmekte olan ülkeler ve Türkiye’deki tarımsal üretim ve gıdaya ulaşım durumlarını ortaya koyarak devam etti. Ayrıca tarımsal ürünlerin metalaştırılmasının hız kazanmasıyla birlikte tarımsal üretimin gerilediğini ve gıda krizine neden olduğunu belirtti. KARABAĞ’a göre bu kriz, gıda miktarı yetersizliğinden değil, gıda üretiminin kutuplaşması ve dağıtımındaki adaletsizlikten kaynaklanmaktadır. Sonuç olarak; emperyalist ülkeler tarafından uygulanan tarım politikalarının sonucunda, tarımsal üretimde meydana gelen yıkımın sonuçlarını ortadan kaldırılabilmek için, her şeyden önce Türkiye’nin gıda güvenliği hakkından söz edilebilmesi için, IMF ve Dünya Bankası’nın ülkemiz tarımı üzerindeki yetkileri kaldırılmalı, her türlü dayatmalar reddedilmelidir.

Oturlar sonrasında “Gıda ve Tarımın Geleceği” başlıklı panel düzenlendi. Panelin başkanlığını TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet BESLEME yaptı. Panelde konuşmacı olarak Türkiye Gıda ve İçecek Dernekleri Federasyonu Kurumsal İşler Direktörü Nazan MARAŞ yer aldı. MARAŞ, TGDF’nin Türkiye’deki yapılanmasını ve yaptığı çalışmaları anlattı. Avrupa Birliği’nde gıda ve içecek sanayisi ile ilgili birçok rakamsal bilgi verdikten sonra Türkiye’nin AB ile rekabet edebilecek en büyük sektörlerinden birisinin gıda ve içecek sanayisi olduğunu ve bu sanayinin ise kırsal kalkınmanın lokomotifi olduğunu belirtti. MARAŞ ayrıca federasyonun geleceğe dönük bakış açısında; gıda güvenliği, tüketicinin bilgilendirilmesi, ticaret-rekabet ve çevre olmak üzere 4 farklı çalışma konusunu ayrıntılarıyla sundu. MARAŞ; Türkiye’de gıda ve içecek sektörü için gıda mevzuatının yetersizliğinin, otorite eksikliğinin ve medyada çıkan asılsız haberlere karşı çıkan çok fazla kişinin olmayışının çeşitli sorunlara yol açtığını sözlerine ekledi.

Ardından Tüketici Hakları Derneği Genel Başkanı Turhan ÇAKAR, konuşmasını yaptı. Konuşmasında devletin en temel görevi olan gıdanın sağlanması sırasında; tüketicilerin yeterli, sağlıklı, düzenli, kaliteli





Dünya Gıda Günü Sempozyumu

gıdayı talep ettiklerini ve ayrıca üretimden sofraya tüm süreçlerde doğru bilgilendirilmeyi istediklerini vurguladı. ÇAKAR; Türkiye’de ve dünyada emperyalist tarım ülkeleri tarafından uygulanan bir takım politikalar sonucunda Türkiye’de tarımsal üretimin düştüğünü, köylerin boşaltıldığını, kentlerin varoşlaştığını ve aslında üretici olan tarımcıların-çiftçilerin-köylülerin tüketici konumuna geçtiğini ayrıntılarıyla anlattı. Gıda, tarım ve hayvancılık sektöründe yaşanan çeşitli sorunlara kısaca değindikten sonra bu sorunlar için artık eyleme geçilmesi dileğini de ekleyerek konuşmasını bitirdi.

Daha sonrasında TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek ATAMAN, konuşmasına “Güvenli Gıda Tüketmek İstiyoruz” diye başladı. Gıda güvenliğini sağlamak, güvenli gıdayı tüketmek, dengeli beslenmek için öncelikle ülke yararına politikalar geliştirilmesi ve bu süreçte katılımcı olunması gerektiğini belirtti. Ayrıca yeni çıkan kanunla ilgili en başta kavram karmaşası olmak üzere karşılaşılan çeşitli sorunlara dikkat çekti. Kanun çerçevesinde oluşan istihdamdaki yeni problemleri, gelişmeleri de ortaya koydu.

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Turhan TUNCER, konuşmasında dünyada ve Türkiye’de tarım ve gıda sektörlerinin sorunlarını ve çözümlememe sebeplerini ortaya koydu. TUNCER günümüzde ve gelecekte tarım ve gıdanın en başta gelen belirleyicisinin, girdi temininden üretime, dağıtım ve pazarlamaya kadar zincirin tüm halkalarını kontrol ederek hakimiyet kuran ve böylelikle yoksulların ucuz ve sağlıklı gıdaya ulaşmasına engel olan çokuluslu şirketler olduğunu ifade etti. Küresel meta zincirindeki bu tekelleşmenin, neyi hangi piyasada ve hangi fiyattan tüketebileceği kararının verilmesinde ana belirleyici unsur olduğunu, gıdaya ulaşımında karşılaşılan başka bir engelin ise küresel ısınma ve iklim değişikliği olduğunu; küresel gıda sisteminde reform yapılmaması halinde, gelecek 20 yılda gıda fiyatlarının 2 kattan fazla artacağını ve buna bağlı olarak yetersiz beslenmenin de, açlıktan ölümlerin de devam edeceğini bildirdi. TUNCER’in çeşitli örnekler ve verilerle Türkiye’de tarım topraklarının amaç dışı kullanıldığını, girdi maliyetlerindeki fahiş artışlar nedeniyle küçük çiftçiliğin yok olduğunu, toprakların el değiştirdiğini, tarımın şirketleştirdiğini, üretimi teşvik etmek yerine ithalata dayalı politikalar uygulandığını, günümüzde pahalı ve zor bulunan bir tüketim maddesi haline gelmekte olan gıdada kendi kendine yeterliliğin önemsenmediğini, gıda egemenliğin hızla yitirildiğini ortaya koydu.

Panelin son konuşmacısı olarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü; Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Mehmet BEYKAYA yer almıştır. Gıdasız bir hayatın olamayacağını önemle belirten BEYKAYA, toplumsal bir ödev olan gıda meselesinin sadece bir kurumun, bir şahsın tekelinde olmaması gerektiğini sözlerine ekledi. En çok tüketicilere ve GTH Bakanlığı’na olmak üzere üniversitelere, STK’lara, değişik kamu kurum ve kuruluşlarına gıda sorununda önemli görevler düştüğünü söyleyen BEYKAYA, 5996 sayılı kanunu tüketiciler için çıkardıklarını vurguladı. BEYKAYA konuşmasının diğer kısımlarında ise maddeler halinde; gıda gereksinimi, gıda güvencesi, açlıktan ölüm,



açlığın nedenleri, açlığın dünyadaki dağılım durumu, aç insanlar açısından Güney-Kuzey dengesizliği, çözüm arayışlarının neler olması gerekliliği, gıda adaleti ve gıda egemenliği, onun dışında bölgesel pazar olmanın koşulları ya da mevcut durumu, çözüm olamayan yardım ve bağışlarla ilgili alternatifler, aldıkları kredilerle gıda ithalatçılığından gıda ihracatçısı durumuna geçen Malavi ve Nijerya örneklerinden söz etti. Gıda sorunu ile ilgili tüm toplumun işbirliği içinde çalışması gerektiğini belirterek konuşmasına son verdi.

Seyirciler ve panelistler arasında soru-cevap ve öneriler paylaşımında sonra panel başkanı BESLEME son söz olarak; gıda üretiminin bağımsızlığının ancak, halkların kendi toprakları üzerindeki bağımsızlığını sağlayacak siyasi olanaklarla ve günümüzdeki yanlış politikalara bağımsızca karşı duracak politikacılarla mümkün olabileceğini söylemesiyle panelin ve “Açlığa Karşı Yaygın Üretim, Hakça Bölüşüm” konulu Dünya Gıda Günü Sempozyumu’nun sonuna gelindi.

Dünya Gıda günü sebebiyle 3 odanın yaptığı ortak basın açıklaması aşağıdaki gibidir.

Hazırlayan: Pelin GÜRERK

Basının ve Kamuoyunun Dikkatine **15.10.2011**

DÜNYA GIDA GÜNÜ’NDE KONUMUZ YİNE AÇLIK!

16 Ekim Dünya Gıda Günü! Gıdaya dair güzel sözler söylemeyi arzu ettiğimiz bir gün. Ancak ne yazık ki, henüz bu günlerden uzağız...

Dünya nüfusunun yaklaşık %13’ü kronik açlıkla mücadele ediyor. 1 milyar aç insan var yeryüzünde. Oysa biliyoruz ki; son 60 yılda 4 milyar dolayında artan dünya nüfusu, çevre sorunları ve iklim değişikliği gibi birçok olumsuz etmene rağmen bu topraklar hala bu nüfusu besleyebilecek durumda. Dünyadaki tarımsal üretim 30 yıl öncesine göre kişi başına %17 daha fazla enerji üretiyor, her şeye rağmen!

Ancak açlık sorunu büyüyor!

21. Yüzyılda, dünya gıda gününe yine açlık konusu damgasını vuruyor. Dünya gıda günlerini kutlamıyor, dünyadaki 1 milyar aç insanı konuşuyoruz yine.

Peki yanlış nerede? Ne yapmalı da doyurmalı açları?

Kalıcı çözümün yardımlarda ya da hibelerde olmadığı açıktır. Açlığın temel nedeni yoksulluk, adaletsiz dağıtım ve en önemlisi var olan ekonomik ve politik sistemdir. Gıda insan hayatı için vazgeçilmez bir ihtiyaç ve gıdaya ulaşım bir insanlık hakkı olmasına rağmen, gıda serbest piyasa koşullarında ticarete konu olan bir metadır. Üstelik gittikçe artan fiyatlara satılan bir meta...

Hızlı büyüyen ekonomilerde talep tırmandığı, dünyada nüfus arttığı, biyoyakıt üretimi özendirildiği, tarımsal alanlar üzerinde baskı sürdüğü, iklim değişikliği etkileri arttığı sürece ve en önemlisi bu siyasi ve ekonomik anlayış devam ettikçe dünya gıda fiyatları da artacaktır.

Fiyat artışları, BM’nin Milenyum Kalkınma Hedefleri arasında yer alan “açların sayısını 2015 yılına kadar yarı yarıya azaltma” sözünün tutulmasının imkansızlığını bir kez daha ortaya koymaktadır. Gerçekte, yoksul ülkelerin krizleri kendi başlarına aşabilmeleri için tarım sektörlerine daha fazla yatırım yapılması ve tarımsal üretimde sürdürülebilirliğin sağlanması gerekmektedir. 2010 yılında yoksul ülkelerin gıda ithalat faturası bir önceki yıla göre yüzde 12 artarak 163 milyar dolara yükselmiştir.

Bütün temel ürün fiyatlarının gelecek on yıldaki, geçtiğimiz on yıldaki ortalamalara göre artış hızları, hububatta yüzde 20, etlerde ortalama yüzde 50 olarak tahmin edilmektedir. Fiyat dalgalanmaları ve artışları yüzünden çiftçilerin gelirinde meydana gelen istikrarsızlık, çiftçilerin gıda üretim kararlarını ve tüketicileri olumsuz etkilemektedir. Etkilemeye devam edecektir. Bu olumsuzluk ise çocukların, anne karnından itibaren hayatlarının ilk aylarında temel gıda maddelerini almalarını engelleyecek, gelecekte sağlıklı birer birey olma şanslarını ellerinden alacaktır.



Dünya Gıda Günü Sempozyumu

Tüketiciler için gıda fiyatlarını artıran ya da çiftçilerin eline geçen geliri düşüren kısa dönemli dalgalanmaların bir başka sonucu; üretim araçlarının satılması şeklindedir.

Bütün bu gelişmeler bize şunu göstermektedir. Hayatını tarımda idame etmeye çalışan küçük üreticilerin çoğu üretim araçlarının el değiştirmesi ve gelir yoksunluğu nedeniyle tarımı terk etmektedir. Tarımsal üretimden uzaklaşan üretici, şehirlerde tüketici haline gelirken üretim ve satış ağları tekelleşmekte, tüketici gelirinin daha büyük kısmını kar haddine dönüştürmektedir. Şehirlerde ortaya çıkan yoksulluk ve üretim araçlarının el değiştirmesiyle oluşan bölüşüm adaletsizliği toplumlarda açlığın ortaya çıkışını hızlandırmaktadır.

Bu kısır döngü sömürgeciliğin başladığı dönemlerden beri devam etmektedir. Günümüz dünyasında ise, “küreselleşme” şeklinde ortaya çıkmaktadır. G-8, G-20 v.b. yapılar içerisinde yoksulluğu önlemeye yönelik olarak önerilen tarıma yönelik reçetelerin çoğunun gerçekçi olmadığı ve üretimi artırma yönünde yeni yatırım ve taahhütlerin, kapitalizmin günümüzde yaşadığı krizler göz önüne alınırsa, yoksul ülkelerin tarım sektöründe hızlı bir dönüşüm sağlamak üzere hayata geçirilemeyeceği açıkça görülmektedir.

Açlığa karşı her ülkenin bağımsız bir reçetesinin bulunması gerekmektedir. Bunların dağıtımında ise, tekelleşmeyi ve sömürüyü önleyici yepyeni anlayışlara ihtiyaç bulunmaktadır. İthalatçılığın özendirildiği, üretimin hor görüldüğü ve dışlandığı bir dünyadan vazgeçip, kendi kaynaklarını en iyi biçimde kullanabilen yapılara dönüştürmek gerekmektedir. Ülkeler gıda güvencelerini sağlamak için üretmek zorundadır. Yaygın üretimin sağlanması son derece önemlidir. Tarımsal üretimin sürdürülebilirliğinin sağlanacağı politikalar eşliğinde kısa ve uzun vadedeki tarımsal üretim öncelikleri belirlenmelidir.

Ülkemizde, 2007 yılı ve sonrasındaki fiyat artışlarının özellikle kırsal alanda yoksulluğu artırdığı ve toplumun yoksul kesimlerinde gıda harcamalarının artışına neden olduğu anlaşılmaktadır. Bu artışların önemli bir nedeni beslenmede temel ürün olan buğdaydaki fiyat artışları ise, diğerleri tarımda yaşanan üretimsizlik sürecinin yarattığı yoksullukla kuraklığın etkilerinin birleşmiş olmasıdır. İklim değişikliği ve küresel krizlerin önümüzdeki dönemde kırsal kesimi daha da yoksullaştırmaktan kaygı duymak gerekir. Krizlerin yaşandığı günümüzde bunları uygulamak için daha fazla dayanışma ve ortak akla ihtiyaç vardır.

Tarım politikalarının temel hedefi, ülke nüfusunu nitelik ve nicelik olarak besleyebilecek bir tarımsal üretim düzeyinin sağlanması olmalıdır. Bu hedef üretim artışının, nüfus artış hızına eşit ya da ondan daha yüksek olmasıyla sağlanabilir. Bunun gerçekleşmesi de hepimizin bildiği gibi verimliğimizi artırmaktan geçer. Oysa ülkemizde üretimdeki artış hızı, nüfus artış hızının altında kalmış, dolayısıyla gıda açığı ve ithalata bağımlılık giderek artmıştır.

Biz aşağıda imzası bulunan üç oda Başkanı olarak, dayanışma ve ortak akıl düşüncesinden hareket ederek, Türkiye’de insanların açlık sorunu yaşamaması ve geleceklerine güvenle baktıkları bir ülke yaratılması için politika uygulayıcılarını daha duyarlı olmaya çağırıyoruz.

Bağımsız Türkiye için, bağımsız tarım ve gıda politikaları uygulanmalıdır!

Gıda Mühendisleri Odası
Petek ATAMAN
Başkan

Kimya Mühendisleri Odası
Mehmet BESLEME
Başkan

Ziraat Mühendisleri Odası
Dr. Turhan TUNCER
Başkan



BASIN ARACILIĞIYLA, UZMAN OLMADIKLARI KONUDA YANLIŞ BİLGİ VEREREK HALKI YANILTAN AKADEMİSYENLER ve BENZERİ DURUMLAR İÇİN GENİŞ KATILIMLI BİR BASIN TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Uzun bir süredir gıda güvenliği ile ilgili olarak yoğun bir bilgi kirliliği ve karmaşa yaşanmaktadır. Gıdaların üretim teknolojileri ve ürün özellikleri konusunda uzman olmayan kişilerin bilgi sahibi olmadıkları bir alanda hiçbir gerçekçi dayanağı olmadan yaptıkları açıklamalar kamuoyuna yanıltıcı bilgiler vererek akılları daha da karıştırmaktadır. Bu asılsız, hiçbir bilimsel temeli olmayan ve etik kurallara uymayan bilgilendirmeler, temel gıdalarla ilgili olarak bile yapılmakta, tüketicilerin kaygı düzeyini çok yükselterek, beslenmeleri konusunda hatalar yapmalarına yol açmaktadır. Beslenmede yapılan hataların, sağlıkla ilgili geri dönüşsüz birçok tehlikeyi ortaya çıkarabileceği düşünüldüğünde, bu açıklamaların sahiplerine yükleyeceği sorumluluğun ne denli büyük olduğu da açıktır.

Son günlerde bu sözü edilenlerin devamı niteliğinde, “süt ve süt ürünleri” hakkında “süt içmeyin” noktasına kadar vardırılan bilimden ve temel sağlık anlayışından uzak iddiaların çok yüksek reyting alan programlar aracılığıyla da tüketiciye ulaşıyor olması durumu daha da vahim hale getirmiştir. Ne yazık ki, bu yanlış ve bilim dışı bilgilerin tüketicilere aktarılmasında bu programların yapımcıları da, verilen bilgilerin doğruluğunu sorgulamamakta, işin uzmanlarına başvurma gereği duymamaktadır.

Gelinen bu noktada Odamız; bir an önce bu konudaki doğruların kamuoyuna aktarılması gerektiği inancıyla alanında uzmanlaşmış olan çok çeşitli mesleklerden bilim insanlarının ve kurumların da katıldığı kahvaltılı bir basın toplantısı gerçekleştirmiştir.

22 Aralık 2011 tarihinde yapılan toplantıda; katılımcılar kendi özel uzmanlık alanlarında konuyla ilgili tek tek görüşlerini açıklamış ve basın mensuplarının sorularını yanıtlamıştır. Toplantıya katılan kişileri, toplantıda verilen görüşleri ve konuşulan konuları içeren ayrıntılı metni www.gidamo.org.tr'den haberler bölümünde okuyabilirsiniz.





Uzman Olmadıkları Konuda Yanlış Bilgi Vererek Halkı Yanıltan Akademisyenler

Ayrıca, konu hakkında TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odalarının hazırlanan tekzip talep metni aşağıdaki gibidir.

TEKZİP METNİ

Kanal D televizyonunda 19.12.2011 tarihinde yayınlanan Zahide Yetiş ve Op. Dr. Aytuğ Kolonkaya'nın sunduğu 'Doktorum' programında, iki konukla süt ve süt ürünleri ile ekmek ve tavuk konusunda bir program yapılmıştır. Konukların ikisi de tıp doktoru olduğu halde, süte uygulanan teknolojiler ve üründe meydana gelen değişiklikler konusunda tüketicilere bilimden uzak, yanıltıcı bilgiler aktarmışlardır. Program Radyasyon Onkolojisi Uzmanı Dr. Yavuz Dizdar ve Çocuk Metabolizma ve Beslenme Uzmanı Prof. Dr. Ahmet Aydın'ın katılımıyla, ağırlıklı olarak süt ve süt ürünleri ve bu ürünlerde uygulanan işlemler sonucunda oluşan değişiklikler hakkında yapılmış, ancak ne hikmetse programa bu konuda uzman bir gıda mühendisi, süt teknolojisi davet edilmemiştir. Tüm yayın boyunca, tek yanlı ve yanıltıcı bilgilerin aktarılmasına izin verilmiş, tüketici endişeye sevk edilmiştir.

Tüm dünya ülkelerinde; sağlığa olan olumlu etkileri nedeniyle süt ve süt ürünleri tüketimi arttırılmaya çalışılırken, iki hekim sanayide işlenmiş süttan uzak durulmasını önermişlerdir. "UHT süt içmeyeceksiniz, çünkü bunlar ölmüştür", "süt ölü hale sokuluyor, dolayısıyla bu süt içilmez"; "UHT işlemleri sütü öldürüyor", "yoğurt mayasını Karadeniz'den getirin, orada yoğurt yapmak için süte bir çimdik toprak atılıyor siz toprağın bütünüsünüz"; "eğer açıkta süt satan kişiyi tanıyorsanız, açıkta süt alıp bir taşıma kaynatın", "UHT işlemleri basınçla uygulanıyor o nedenle proteinler kullanılamaz forma geliyor, yani kağıt gibi buruşturuluyor", "UHT Süt içirmek suçtur", "ekmek ekmek değil, yoğurt yoğurt değil, süt süt değil. sadece birkaç yeşillik yiyebiliriz" ve benzeri birçok ifade ile insan sağlığı için son derece önemli olan gıda güvenliği konusunda bilgi kirliliğine neden olunmuş, tüketicileri yanıltıcı ifadeler kullanılmıştır. Süt ve birçok gıda maddesinin hazırlanmasında uygulanan ısı işlemlerinin temelinde insanlarda hastalık yaratan mikroorganizmaların yok edilmesi gerekliliği yatmaktadır. Özellikle de kötü hijyenik koşullarda elde edilen birincil ürünler, içerdikleri mikrobiyel yük nedeniyle önemli sağlık riskleri barındırmaktadırlar. Gıda maddelerinde sorun yaratan bu hastalık yapıcı mikroorganizmaların kaynaklarından biri de topraktır. Oysa söz konusu programda yoğurt yapmak amacıyla köylülerin süte bir çimdik toprak attığı dahi ifade edilebilmiştir. Yoğurt fabrikalarında üretilen yoğurtlar tehlikeli olarak gösterilip, tüketiciye Karadeniz tepelerinden maya getirmeleri salık verilmiştir. Gıda işletmelerinde hava akımının yönü ve hızı dahi son derece önemli iken, işletmelere galoş ve iş önlüğü olmadan girilmez iken, süte toprak katılarak yoğurt yapıldığının bildirilmesindeki bilimsel temeli anlamak mümkün değildir.

Yukarıda belirtilen ve benzeri ifadelerle, tüketici tüketmesi gereken sağlıklı ürünlerden kuşku duyar ve uzaklaşır hale getirilmekte, kafası karıştırılmakta, toplumda paniğe varacak endişe ortamı yaratılmakta ve hatta sokak sütü, kayıt dışı gıda gibi sağlıksız ürünlere yönlendirilmektedir.

Gıda güvenliği çok disiplinli bir alan olup, birçok mesleğin konusunu içinde barındırmaktadır. Konunun uzmanları vardır. Uzmanlık alanları kendine has iken, kendi uzmanlık alanları dışındaki konularda, görüş veren bilim insanlarının, meslek mensuplarının gıda güvenliğiyle ilgili bilgilendirme yaparken çok dikkatli olmaları ve bunları yayınlayan kuruluşların da, konunun uzmanlarından görüş almaları gerektiği açıktır. Her konuda olduğu gibi, süt konusunda konuşurken bilimsel kaynaklar temel alınmalıdır. Kaldı ki; süt ile ilgili bilimsel yayınların pek çoğunda sütün sağlığa yararlı etkileri vurgulanmaktadır. Söz konusu yayında bahsedilen olumsuz etkilere ilişkin bilimsel bir yayına rastlamak ise mümkün değildir.

UHT işleminin süt proteinleri üzerinde etkisiyle ilgili yapılmış binlerce çalışma vardır. Isıya duyarlı olduğu için serum proteinlerinin denatüre olması ısıtılan her gıda maddesi için söz konusudur, ama denatüre olan serum proteini sindirilemez diye bir şey yoktur. Tam tersi sindirim kolaylaşmaktadır.

Çok sayıda insanın izlediği bir programda, spesifik olarak kendi uzmanlık alanlarına girmeyen konularda, tüketicuyu yanıltıcı, süt gibi tüketilmesi son derece önemli bir gıda maddesi hakkında yanlış bilgilerin verilmesi toplum sağlığı açısından tehlikelidir.

Basın özgürlüğünün amacı, kamuyu ilgilendiren işlerde gerçeğe uygun olarak haber vermeyi sağlamaktır. Basın yolu ile bir kişi, özellikle toplum sağlığını ilgilendiren konularda bilgi verirken dayanaklarının doğru olması gerekir. Ülkemizde 40 adet Gıda Mühendisliği Bölümü, 2 adet Süt Teknolojisi Bölümü mevcutken süt ile ilgili bilimsel gerçeklere ulaşmak çok zor olmasa gerektir. Meslek ilkeleri çerçevesinde tarafsız, doğru ve ciddi yayıncılık gereği, program yapımcısının da yayınladığı olayların doğruluğunu araştırma, halkın yanlış bilgilendirilmesine engel olma görevi vardır. Ciddiyet ve hassasiyetle incelenip soruşturulmadan ve gerçeğe ne derece uygun olduğu üzerinde durulmadan kamuoyuna bilgi sunulması hem hukuka, hem de etik değerlere aykırıdır.

Müvekkil Meslek Odaları Anayasa'nın 135. Maddesi ve 6235 sayılı TMMOB Yasası uyarınca kurulmuş, kamu kurumu niteliğinde meslek kuruluşu olup, kamu yararına, çevrenin ve tüketicinin korunmasına hizmet etmek, toplumun gıda güvencesini ve güvenli gıdaya erişmek üzere her türlü girişimde bulunmak, toplumun bilinçli gıda tüketimi konusunda bilgilendirilmesi ve eğitimi için her türlü çalışmayı yapmak, amaçları arasındadır.

Bu amaçlara hizmet eden müvekkil meslek odalarının tüketicuyu yanıltıcı yayınlara duyarsız kalması mümkün değildir.

Yorumda bulunurken doğru dayanakların varlığı gerektiği gibi, bunları yayınlarken gerçekliğe uygunluğu ve kamuoyunu yanlış bilgilendirmemek gerektiği ilkesi dikkatten kaçırılmamalıdır.

Saygılarımızla

Av. Zehra MUDUN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Vekili

Av. Zuhâl DÖNMEZ

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Vekili



4. Gıda Mühendisliği Kordinasyon Kurulu Toplantısı

4. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KOORDİNASYON KURULU TOPLANTISI 21-22 EKİM 2011 TARİHLERİNDE GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Odamız Koordinatörlüğünde yılda iki kez düzenlenen, Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Toplantıları'nın 4.sü, 21-22 Ekim 2011 tarihlerinde Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün ev sahipliğinde Sakarya'da gerçekleştirilmiştir.

Toplantının ilk günü ülke çapındaki 33 adet üniversitenin gıda mühendisliği bölümlerinden toplam 58 kişinin katılımı ile üniversitelerdeki eğitim programlarının sorunları, Gıda Mühendisliği yemin metni, yeni gıda yasası ve yaşanan sıkıntılar, serbest mühendislik yapacak üyelerimizin eğitim gereklilikleri ve Gıda Mühendisliği "etik kod" çalışması konularında görüşmelerde bulunulmuştur.

2. günü ise; Koordinasyon Kurulu Üyeleri ile paydaş sektör dernekleri, sivil toplum kuruluşları TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü ve Sakarya bölgesinde faaliyet gösteren yerel gıda sanayi temsilcilerinin katılımıyla gerçekleşen toplantıda; üniversiteler, sektör bileşenleri ve paydaşlar ile yapılabilecek olan muhtemel işbirlikleri ve karşılıklı beklentiler ve geleceğin mühendislerinin bilgilerinin somut temellere oturmasında son derece önemli olan staj sorunu hakkında fikir alışverişinde bulunulmuştur. Staj konusunda çalışmalar yapmak üzere; öğrenci, Gıda Mühendisleri Odası, akademisyen ve sivil toplum kuruluşlarının birer temsilcisinden oluşan bir staj komisyonu kurulmuştur. 3. Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Toplantısı'nda görüşülen gıda konusunda risk iletişiminin nasıl sağlanması gerektiği konusuna yönelik olarak Odamızın yaptığı çalışmalar, sonuçları ve son günlerde yoğun bir biçimde yaşanan bilgi kirliliği konusu değerlendirilmiştir.

Akademisyenler ve Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu üyelerinin katılımıyla gerçekleşen birinci gün toplantısının ardından yayınlanan sonuç bildirgesi aşağıdaki gibidir.



4. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KOORDİNASYON KURULU TOPLANTISI SONUÇ BİLDİRGESİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası koordinasyonunda, Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerinin katılımı ile gerçekleştirilen 4. Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Toplantısı 21 Ekim 2011 tarihinde 33 bölümden toplam 58 katılımcı ile Sakarya Üniversitesi Kongre ve Kültür Merkezi Toplantı Salonu'nda gerçekleştirilmiştir. Aşağıda isimleri olan kurul katılımcıları tespit ettikleri konuları paylaşmayı görev olarak değerlendirmektedirler.

- Tüketicilerin bir ömür boyu sağlık riski ile karşılaşmadan güvenli gıdalara erişmesi bir insanlık hakkıdır. Yapılacak tüm düzenlemelerde bu yaklaşım göz önüne alınmalıdır. Bu amaca yönelik olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın güvenli gıda arzı için resmi denetimleri gereği gibi yürütebileceği yapıya kavuşturulması, özellikle de kadrosundaki resmi denetçi eksikliğinin giderilmesi gerekmektedir.
- Bakanlık'ta görev yapan Gıda Mühendisi sayısı son derece yetersizdir. 13 Aralık 2011 tarihinde tümüyle yürürlüğe girmiş olan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" gıda güvenliği konusunda eğitim almış, yeterli ve sürekli gıdanın temininde gerekli olan endüstriyel gıdanın üretiminin sigortası olan Gıda Mühendislerini uzmanlık alanlarından uzaklaştırmış; uzmanlıkları doğrultusunda tüketicilere güvenli gıda sunma fırsatlarını yok etmiştir. Aradan geçen zamana rağmen ikincil mevzuatın yayınlanmamış olması sorunların sürüncemede kalmasına yol açmıştır. Biran evvel gerekli düzenlemelerin yapılması ve bir yandan kamuda yeterli sayıda Gıda Mühendisi istihdam edilerek; diğer yandan özellikle gıda güvenliği sorunu yoğun olan KOBİ'lerle mühendislerin buluşması yoluyla uzmanlık alanları doğrultusunda sisteme katkı vermeleri sağlanmalıdır. Kamu yararına olan bu adımların atılmaması halinde halen yaşanmakta olan ve yaşanacak gıda güvenliği sorunlarını tüketicilere açıklamak mümkün olmayacaktır.
- Bakanlık denetim sonuçlarının kamuoyu ile eksiksiz biçimde paylaşılması tüketicinin korunması yolunda atılması gereken önemli bir adımdır. En önemli denetçinin tüketici olduğu unutulmamalıdır.

Uygunsuzluk halinde cezalar etkin bir biçimde uygulanmalıdır.

- Kayıtdışı ve merdivenaltı, gıda güvenliğinin sağlanmasındaki önemli engellerin başında gelmektedir. Bu konuyla ilgili mücadelenin tek bir kurum tarafından değil, entegre biçimde yürütülmesi gerekmektedir.
- Üniversite eğitiminin erişilebilir olması amacıyla sürekli yeni üniversiteler açılmakta, bu üniversitelerde Gıda Mühendisliği Bölümlerinin açılması da bir eğilim olarak gündeme gelmektedir. Diğer yandan var olan üniversitelerin kontenjanları; bölümün talebine ve fiziksel koşullarına bakılmaksızın sürekli arttırılmakta, kimi üniversitelerde ikinci eğitimler de verilmektedir.

Bu süreç, eğitim kalitesini düşürmekte; ihtiyaç tespiti yapılmadan çok sayıda Gıda Mühendisi yetiştirilerek işsiz mühendislerin oluşturulmasına neden olmaktadır.

Eğitim kalitesinin korunması ve işsiz mühendisler oluşturulmaması için yeni bölümlerin açılması artık durdurulmalı, kontenjanların belirlenmesinde ilgili bölümün görüşleri dikkate alınmalı; alt yapısı yetersiz olan bölümler güçlendirilerek belli bir standarda ulaşmaları sağlanmalıdır. Üniversitelerin yeni bölümleri açmadan önce başta diğer üniversiteler ve odalar olmak üzere ilgili kurumların görüşleri alınmalıdır.



4. Gıda Mühendisliği Kordinasyon Kurulu Toplantısı

4. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KOORDİNASYON KURULU TOPLANTISI KATILIMCI LİSTESİ

KURUM

ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
BAYBURT ÜNİVERSİTESİ
CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ
ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
EGE ÜNİVERSİTESİ
EGE ÜNİVERSİTESİ
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
GAZİOSMAN PAŞA ÜNİVERSİTESİ
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
İZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ
KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİ.
MERSİN ÜNİVERSİTESİ
MERSİN ÜNİVERSİTESİ
MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ
ORDU ÜNİVERSİTESİ
ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
TUNCELİ ÜNİVERSİTESİ
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
ZONGULDAK KARAELEMAN ÜNİVERSİTESİ Ç.M.Y.O
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

AD-SOYAD

Prof. Dr. Barbaros ÖZER
Öğr. Gör. Dr. Nedim TETİK
Prof. Dr. Celalettin KOÇAK
Prof. Dr. Nesimi AKTAŞ
Yrd. Doç. Dr. Ayla ARSLANER
Prof. Dr. Semra KAYAARDI
Yrd. Doç. Dr. Oğuz AYDEMİR
Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA
Prof. Dr. Hüseyin ERTEN
Yrd. Doç. Dr. M. Sertaç ÖZER
Prof. Dr. Şebnem TAVMAN
Doç. Dr. Duygu KIŞLA
Prof. Dr. Hasan YETİM
Doç. Dr. Osman SAĞDIÇ
Prof. Dr. Ali Rıza TEKİN
Yrd. Doç. Dr. Bülent BELİBAĞLI
Yrd. Doç. Dr. Ayşe ÖZBEY
Prof. Dr. Ayhan ATLI
Prof. Dr. Nurhan AKYÜZ
Yrd. Doç. Dr. Önder YILDIZ
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU
Yrd. Doç. Dr. Esra ÇAPANOGĞLU GÜVEN
Yrd. Doç. Dr. Neşe ŞAHİN YEŞİLÇUBUK
Prof. Dr. Şebnem HARSA
Prof. Dr. Özlem TURGAY
Prof. Dr. Ferruh ERDOĞDU
Yrd. Doç. Dr. Salih AKSAY
Yrd. Doç. Dr. Ahmet Doğan DUMAN
Yrd. Doç. Dr. Emir Ayşe ÖZER
Yrd. Doç. Dr. Mustafa DİDİN
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ
Prof. Dr. Şefik KURULTAY
Yrd. Doç. Dr. Hasan TEMİZ
Doç. Dr. Zekai TARAKÇI
Prof. Dr. Alev BAYINDIRLI
Yrd. Doç. Dr. Ayşe Tülin ÖZ
Prof. Dr. Sebahattin NAS
Yrd. Doç. Dr. Ömer ŞİMŞEK
Doç. Dr. Ahmet AYAR
Yrd. Doç. Dr. Serap COŞANSU
Yrd. Doç. Dr. Dilek ANGİN
Doç. Dr. Osman KOLA
Yrd. Doç. Dr. Serpil ÖZTÜRK
Yrd. Doç. Dr. Omca DEMİRKOL
Yrd. Doç. Dr. Suzan ÖZTÜRK YILMAZ
Prof. Dr. Zeynep Banu SEYDİM
Prof. Dr. Zeynep KATNAŞ
Yrd. Doç. Dr. Pelin ONSEKİZOĞLU
Yrd. Doç. Dr. Hacı Ali GÜLEÇ
Prof. Dr. Ali BATU
Prof. Dr. Utku ÇOPUR
Doç. Dr. Vildan UYLAŞER
Prof. Dr. Artemis KARAALİ
Prof. Dr. İsmail Sait DOĞAN
Öğr. Gör. İrem UZUNSOY
Petek ATAMAN
Dr. Şennur ÖZKAYA
Prof. Dr. Aykut AYTAÇ

7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ 24-26 KASIM 2011 TARİHLERİNDE ANKARA'DA GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Gıda güvenliği ile ilgili tüm kesimler Ankara'da buluştu...

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından iki yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresi'nin yedincisi 24-26 Kasım 2011 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirilmiştir. 3 gün boyunca yaklaşık 600 kişinin katılımı ile gerçekleştirilen kongrede; konunun tüm tarafları; kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri, bilim insanları, sektör temsilcileri ve basın mensupları bir araya gelmiştir.

Kongre kapsamında, gıda güvenliği; gıda güvenliği konusundaki bilgi kirliliği; nanoteknoloji ve soğuk plazma tekniği gibi yeni teknolojiler, bu teknolojilerin riskleri ve değerlendirilmesi yöntemleri; ülkemizdeki risk değerlendirme sistemi; gıda denetimlerinde bulunulan noktalar değerlendirilmiştir. Bir yandan gündemde yoğun yer işgal eden konular görüşülürken, bir yandan bilimsel gelişmeler paylaşılmış, çok değerli bilimsel bildiriler sunulmuştur. Kongrede bir araya gelen kesimlerin sorun-deneyim-bilgi-birikimleri bir potada eritilerek faydaya dönüştürmesi ve ortak akıl ve stratejiler belirlenmesine çalışılmıştır.



Açılış konferansını UNICEF Türkiye Millî Komitesi Başkanı ve Bilkent Üniversitesi İnsani Bilimler ve Edebiyat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Talat Sait HALMAN'ın gerçekleştirdiği kongre kapsamında gıda güvenliği yönetim sistemleri; gıda ve sağlık ilişkisi; risklerin değerlendirilmesi ve paylaşılması stratejilerinin konuşulduğu; gıda ve çevre ilişkisinin irdelendiği toplam dokuz oturum gerçekleştirilmiştir. Ayrıca son derece önemli iki konu olan "Gıda Mühendisliği Eğitimi" ile "Gıda Mevzuatı ve Politikaları" iki ayrı panel kapsamında ayrıntılı olarak tartışılmıştır. Gıda





7. Gıda Mühendisliği Kongresi

Mühendisliği Eğitimi başlıklı panel; Kongremizin başlangıcından beri gerek Bilimsel Danışma Kurulu'nda gerekse diğer alanlarda desteklerini bizden esirgemeyen fakat üzücü bir şekilde bu süreçte yitirdiğimiz ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyelerinden ve eski bölüm başkanlarından Prof. Dr. Levent BAYINDIRLI anısına gerçekleştirilmiştir.

Kongre esnasında; 25 Kasım 2011 tarihinde üniversitelerin Gıda Mühendisliği bölümlerinden öğretim üyelerinin ve Odamız Yönetim Kurulu üyelerinin katılımı ile "Gıda Mühendisliği Eğitimi Çalıştayı" ve 26 Kasım 2011 tarihinde de, Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulumuzun Etik Kod komisyonu üyeleri tarafından "Gıda Mühendisliği Meslek Etiği Çalıştayı" gerçekleştirilmiştir.

Kongrede ağırlıklı;

- Gıda denetimlerinin etkinliğinin sağlanmasının ve sonuçların şeffaf ve izlenebilir biçimde paylaşımının önemi ve buna yönelik olarak yapısal sorunların aşılması gerektiği;
- Bakanlıktaki gıda mühendisi sayısının azlığının önemli bir sorun alanı olduğu;
- "Sorumluluk gıda işletmecisindedir" yaklaşımı ile konu uzmanı olmadan üretim yapılmasına göz yummanın insan sağlığı ile oynamak anlamına geleceği;
- Basında ve sağlık ilişkisi konusunda tüketicileri yanıltıcı birçok yayın ve bilgilendirme olduğu, zaman zaman gıdaların ilaçmış gibi sunulduğu, bilgi kirliliğinin önüne geçilmesinin şart olduğu dile getirilmiştir.

Kongre kapanışında yapılan poster yarışması ödül töreninde birincilik ödülü ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Cem BAL-TACIOĞLU'nun "Yer Elmasından Mikroalga Fırın Kullanılarak Cips Üretimi" başlıklı bildirisine, ikincilik ödülü Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nden Kader TOKATLI'nın "Köy



Peynirinden İzole Edilen Bakteriyosinogenik Bakterinin Tanımlanması ve Oluşturduğu Antimikrobiyel Bileşiğin Karakterize Edilmesi” başlıklı bildirisine, üçüncülük ödülü İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’den Burcu GÜLDİKEN’in “Elektro Üretim Cihazına Beslenen Çözeltilerin ve Elde Edilen Nanoliflerin Isısal Özelliklerinin Karşılaştırılması” başlıklı bildirisine verilmiştir.

Son olarak gerçekleştirilen plaket töreninde; bilgi kirliliğinin bu derece önemli olduğu günümüzde; sorumlu yayıncılık anlayışları nedeniyle Anadolu Ajansı eski muhabiri Fatma Orhan’a, Anadolu Ajansı Bursa Muhabiri Zafer Akpınar’a ve TRT Anadolu Kanalı’nda yayınlanmakta olan “Bu Toprağın Sesi Programı’na, ayrıca kongrede desteklerini bizden esirgemeyen sponsorlarımıza plaketleri verilmiştir.

Kongrenin hazırlık sürecinde, zamanlarını ayırıp kongre hazırlıkları için desteklerini esirgemeyen Düzenleme Kurulu, Bilimsel Danışma Kurulu ve geleceğin Gıda Mühendisleri öğrencilerimize teşekkür belgelerinin verilmesiyle 7. Gıda Mühendisliği Kongresi sona ermiştir.

Konunun tüm tarafları; kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri, bilim insanları, sektör temsilcileri ve basın mensuplarının bir araya geldiği kongrenin sonuç bildirgesi aşağıda bilgilerinize sunulmaktadır.

Kongre boyunca değerli bilgi ve görüşlerini bizlerle paylaşan, tartışmalarla oturumları daha etkin hale getiren tüm katılımcılara teşekkürlerimizi sunuyor, 8. Gıda Mühendisliği Kongresi’nde buluşmayı diliyoruz.





7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ SONUÇ BİLDİRGESİ

- Güvenli, yeterli ve sürdürülebilir gıda arzı bir insanlık hakkıdır. Bu amaca ulaşılması için gereken politikalar gözden geçirilmeli; tarımsal üretimde ithalata bağımlı olmayan bir sistemin oluşturulması temel hedef olmalıdır.
- Çevre ve enerji politikaları; gıda güvenliği, sürdürülebilir gıda üretimi ve yeterli gıda arzı açısından son derece önemli konulardır. Geliştirilen politikalarda koordinasyonun sağlanması önemli görülmektedir.
- Basında; gıda ve sağlık ilişkisi konusunda tüketicileri yanıltan ve bilgi kirliliğine yol açan birçok yayın ve haber yer almaktadır. Konu uzmanı olmayan kişiler yoluyla yapılan bilgilendirmeler, tüketici algısını gerçek risklerden uzaklaştırmakta; kimi zaman da gıdaları ilaç gibi sunarak olumsuzluklara neden olmaktadır. Bu alanda giderek yaygınlaşan bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi için ilgili tüm kurum ve kuruluşlar azami çaba sarf etmeli, bunun toplumsal bir sorumluluk olduğu unutulmamalıdır. Gıda güvenliği konusunun farklı boyutları ile ilgili görev yapmakta olan meslek disiplinlerinin bilgi paylaşımı ve ortak akıl oluşturma yönünde çalışma yapmaları temel ihtiyaçtır.
- Risk değerlendirmesinin şeffaf ve bilimsel temelde yürütülmesi için bağımsız bir Risk Değerlendirme Kurumu oluşturulmalıdır.
- Gıda denetimlerinin etkinliği sağlanmalı ve sonuçlar şeffaf ve izlenebilir biçimde paylaşılmalıdır. Bu amacın önünde var olan yapısal sorunlar aşılmalıdır.
- Gıda mevzuatı katılımcı bir anlayışla oluşturulmalı, paydaşların sürece katkıda bulunması sağlanmalıdır.
- Bakanlıkta genelde gıda denetçisi sayısı, özellikle de gıda mühendisi sayısı son derece yetersizdir. 5996 sayılı yasanın yürürlüğe girmesi ile piyasa gözetimine yoğunluk verme ihtiyacı doğacağından, üstlenilen görevin gereğince yerine getirilmesi için yeterli gıda mühendisi istihdamı şarttır.
- “Sorumluluk gıda işletmecisindedir” yaklaşımı ile konu uzmanı olmadan üretim yapılmasına göz yummak insan sağlığı ile oynamaktır. Tüketicilere sunulmak üzere gıda üretmek bir uzmanlık alanıdır, konu uzmanlarının bu süreçte rol alması sağlanmalıdır.
- Kayıtdışı ülkemizin en önemli sorun alanlarından birini oluşturmaktadır. Kayıtdışı ile entegre bir mücadele sağlanmadan, gıda güvenliği sorunlarının çözülmesi mümkün değildir.
- Nanoteknoloji, soğuk plazma gibi geliştirilen yeni teknolojilerin gıda sanayisinde ticari olarak kullanımı öncesinde güvenilirlikleri mutlaka sorgulanmalı ve risk değerlendirme süreci tamamlanmalıdır. Ortaya çıkması muhtemel yeni gıda güvenliği sorunlarının zamanında ve etkin bir biçimde tespit edilerek önlenmesi ve denetimin yapılabilmesi amacıyla kamuda gecikmeksizin yeterli alt yapıyı oluşturulmalıdır.
- Üniversite ile sanayinin Ar-Ge alanında buluşması sağlanmalıdır.
- Son zamanlarda artan bir biçimde, neredeyse her ilde üniversiteler açılmakta, buna paralel olarak da gıda mühendisliği bölümleri açılmaktadır. Bu üniversitelerin önemli bir kısmında ikinci eğitimler de sürdürülmektedir. Gerekli alt yapı (laboratuvar, alet-ekipman), gerekli fiziki koşullar (derslikler, yurtlar vb) sağlanmadan, yeterli sayıda ve nitelikte öğretim üyesi kadrosu verilmeden açılan üniversiteler eğitim kalitesini olumsuz etkilemektedirler. Üniversite kontenjanları belirlenirken mezun olacak gıda mühendislerinin istihdam imkanları da değerlendirmeye alınmalıdır. Üniversitelerin yeni bölümleri açılmadan ve kontenjanlar artırılmadan önce başta diğer üniversiteler ve mesleğin gerçek sahibi kamusal nitelikli meslek odaları olmak üzere ilgili tüm kurumların görüşleri alınmalıdır. ■

SERBEST MÜŞAVİR MÜHENDİS (SMM) ve BÜRO TESCİL BELGESİ (BTB) BAŞVURULARININ KABULÜ BAŞLAMIŞTIR

Bilindiği gibi, Odamız “Serbest Müşavirlik Mühendislik (SMM) Hizmetleri Uygulama, Tescil, Denetim ve Asgari Ücret Yönetmeliği”, 9 Haziran 2011 tarih ve 27959 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe girmiş ve Geçici Madde 1 ile verilen 6 aylık hazırlık süresi 9 Aralık 2011 tarihinde dolmuştur. 01.01.2012 tarihi itibarıyla Gıda Mühendisliği hizmetlerinden birini veya birkaçını kendi adına, ortak sıfatıyla veya ücretli çalışan olarak yürüten gıda mühendislerinin ve gıda mühendisliği hizmeti verecek/vermekte olan ticari kuruluşların; SMM belgesi ve BTB almak üzere başvuruları Odamız Genel Merkezi, Bölge Şube ve Şubelerimiz ve İl Temsilciliklerimiz tarafından kabul edilecektir.

Başvuru esnasında SMM ve BTB başvuru formları dışında istenen belgeler aşağıda belirtildiği gibidir.

*SMM ve BTB başvuru formlarına www.gidamo.org.tr adresinden ulaşabilirsiniz

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI SMM/BTB BAŞVURU BELGELERİ

1. KENDİ ADINA SMM OLARAK ÇALIŞACAK OLAN GIDA MÜHENDİSLERİ:

- Eksiksiz doldurulmuş SMM başvuru formu
- İşyeri kira sözleşmesi veya tapu fotokopisi
- SMM ücreti makbuzu
- İmza sirküleri aslı veya noter onaylı örneği (Şahıs şirketlerinde imza beyanı)
- Vergi levhası fotokopisi
- İşletme defteri veya yevmiye defteri noter onaylı ön sayfa fotokopileri
- Vergi dairesinden mükellefiyet yazısı
- Zorunlu SMM eğitimi katılım belgesi, varsa alan eğitimleri belgesi
- Alan eğitimlerinden muafiyet için gerekli belgeler*

2. BÜRODA ORTAK OLARAK ÇALIŞAN GIDA MÜHENDİSLERİ:

- Eksiksiz doldurulmuş SMM/BTB başvuru formu
- İşyeri kira sözleşmesi veya tapu fotokopisi
- SMM/BTB ücreti makbuzu
- İmza sirküleri aslı veya noter onaylı örneği
- Vergi levhası fotokopisi
- İşletme defteri yevmiye defteri ön sayfası fotokopisi
- Zorunlu SMM eğitimi katılım belgesi, varsa alan eğitimleri belgesi



Serbest Müşavir Mühendis ve Büro Tescil Belgesi Başvuruları

- Alan eğitimlerinden muafiyet için gerekli belgeler*
- Ticaret Sicili Gazetesi (kuruluş)
- Ticaret Sicil Ortaklık Belgesi (en son hisse durumunu gösteren)**
- Ortaklık sözleşmesi

3. BÜRODA ÜCRETİ OLARAK ÇALIŞAN GIDA MÜHENDİSLERİ:

- Eksiksiz doldurulmuş SMM başvuru formu
- İşyeri kira sözleşmesi veya tapu fotokopisi
- SMM belgesi ücreti makbuzu
- İmza sirküleri aslı veya noter onaylı örneği
- Zorunlu SMM eğitimi katılım belgesi, varsa alan eğitimleri belgesi
- Alan eğitimlerinden muafiyet için gerekli belgeler*
- Ücret bordrosu
- Noter onaylı ücret sözleşmesinin aslı
- Yeni işe girecekler için SGK İşe Giriş Bildirgesi, halen çalışanlar için SGK hizmet listesi
- Aynı firmada daha önce SMM çalışmışsa; SMM'nin; SGK son 4 dönem aylık sigorta hizmet listesi

(*) SMM yönetmeliği uygulama kılavuzu madde 13.

(**) Ticaret Sicil Memurluğundan alınacak Ortaklık belgesinin tarihinin 15 günü geçmemiş olması gerekir. ■

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI SERBEST MÜŞAVİRLİK MÜHENDİSLİK HİZMETLERİ UYGULAMA, TESCİL, DENETİM ve ASGARI ÜCRET YÖNETMELİĞİ UYGULAMA KILAVUZU ve ASGARI ÜCRETLER 2012

1. 9 Haziran 2011 tarihinde 27959 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan "Serbest Müşavirlik Mühendislik Hizmetleri Uygulama, Tescil, Denetim ve Asgari Ücret Yönetmeliği (SMM Yönetmeliği)" Madde 12 (1)'e göre; serbest müşavirlik mühendislik hizmetleri (SMMH) ve ücretli çalışan serbest müşavir mühendislerin (SMM) asgari ücretleri Oda Yönetim Kurulu (OYK) tarafından her yıl Ocak ayında belirlenerek, Oda yayınlarında ilan edilir.
2. 5996 sayılı yasa gereği istihdamı zorunlu olan gıda mühendislerinin asgari ücretleri bu kapsamda değildir.
3. Asgari ücret tanımlarında belirtilen ücretler, hizmeti yürütecek SMM ve Tescilli Büro tarafından alınacak ücret ve genel giderlerinin karşılığıdır.
4. Asgari ücretlere KDV dahil değildir. KDV tutarı fatura veya serbest meslek makbuzunda belirtilerek ayrıca tahsil edilir.
5. 2012 yılı asgari ücretleri ile asgari ücretlerle ilgili genel kurallar, GIDAMO Yönetim Kurulu'nun 05.12.2011 tarih ve 143 sayılı toplantısında 01.01.2012 tarihinde yürürlüğe girmek üzere kabul edilmiştir. Bu kılavuzun 10. maddesinde 2012 yılı için belirlenen asgari ücret tanımları ve ücretler, 11. maddesinde de belge ücretleri yer almaktadır.

6. Yönetmeliğin 7. maddesi'nin 7. fıkrasına göre SMM, Oda'nın öngördüğü eğitimleri almak zorundadır. Bu eğitimler, SMM adayının deneyimi ve daha önce almış olduğu eğitimler dikkate alınarak planlanır ve bir yıl içerisinde tamamlanmak zorundadır. Kılavuzun 12. ve 13. maddesinde zorunlu/alan eğitimleri ile eğitim muafiyetleri verilmiştir.
7. 20 Aralık 2011 tarihi itibarıyla Genel Merkez, Bölge Şube ve Şubelere, temsilciliklere başvurular kabul edilecektir. Belgelendirmeler ilk aşamada Genel Merkez üzerinden yapılacaktır. Başvuru yapan ve Yönetmelik Madde 7 (ç fıkrası hariç olmak üzere) ve Madde 8'de sözü edilen koşulları sağlayan, ancak Kılavuz 12. maddede yer alan zorunlu SMM eğitim sürecini tamamlamadan gerçek ve tüzel kişilere mevcut faaliyetlerini sürdürmek üzere geçici SMM belgesi ve geçici BTB verilir. Geçici SMM belgesi, geçici süreyle Yönetmelik Madde 8 (a)'da istenen SMM belgesi yerine geçecektir.
8. Belgelendirme; Genel Mühendislik Hizmetleri ve/veya Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (GGYS) Denetimi, Danışmanlık Hizmetleri (GGYS kurulum danışmanlığı, sistem ve üretim danışmanlığı), Proje Hazırlama ve Yönetimi (AR-GE projeleri, destek projeleri, kırsal kalkınma, KOSGEB, AB projeleri vb.), İşletme Projesi/Tasarımı ve Gıda olmak üzere özel faaliyet alanlarını kapsayacak şekilde düzenlenecektir. Belge kapsamı 'genel mühendislik hizmetleri' olan SMM ve Tescilli bürolar yukarıda sayılan faaliyet alanlarında belgelendirilmedikleri sürece bu alanlarda hizmet veremeyeceklerdir.
9. Bilirkişilik, hakemlik ve eksperlik hizmetlerine ilişkin ücretlendirme; 16.01.1982 tarih ve 17566 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan "TMMOB Bilirkişilik, Eksperlik, Hakemlik ve Teknik Müşavirlik Hizmetleri Yönetmeliği" ve 05.05.2005 gün ve 25806 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren "TMMOB Bilirkişilik Yönetmeliği" gereğince, her yıl TMMOB Yönetim Kurulu'nca belirlenen asgari ücretler ve katsayılara uygun olarak yapılır.

10. SMMH 2012 YILI ASGARİ ÜCRETLERİ

SMM belgesi veya BTB'ye sahip gıda mühendislerince yürütülecek hizmetler, SMM yönetmeliği 5. Maddesi'nde belirtilmiştir. Asgari ücretleri belirlenen hizmetler ve bu hizmetler için 2012 yılında uygulanacak asgari ücretler aşağıda yer almaktadır:

A. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Denetimi

- ISO 9000, 22000	: 250 TL adam/gün
- BRC, IFS	: 500 TL adam/gün
- Firma içi sistem teknik uzmanlık	: 200 TL adam /gün
- Hijyen denetimleri	: 150 TL adam/gün

B. Danışmanlık hizmetleri

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistem Kurulum Danışmanlığı	: 300 TL adam/gün
- Sistem ve Üretim Danışmanlığı	: 500 TL adam/gün

C. İşyeri eğitimleri düzenlemek, eğitim ve öğrenim programları hazırlamak:

- Resmi/özel kuruluşlara verilen eğitimlerde	: 1.000 TL eğitici/gün
- Genele açık eğitimlerde	: 200 TL katılımcı/gün

D. İşletme projesi/tasarımı yapmak ve uygulamak:

Proje bedelinin %4.5'u toplam ücret olarak alınır.

- Etüt Çalışması ve Ön fizibilite hazırlama	: %40
---	-------



Serbest Müşavir Mühendis ve Büro Tescil Belgesi Başvuruları

(900 TL. nin altında kalmamak koşuluyla proje maliyetinin %0.5)

- Fizibilite raporu ve kesin hesap : %20
- Proje/İhale Dosyası Düzenleme : %40

Yukarıda yer almayan hizmetlerin asgari bedellerinin belirlenmesinde Oda Yönetim Kurulu yetkilidir. Bu hizmetler belirlenen ücretlerin altında yapılamaz.

E. SMMH'ni ücretli çalışan olarak yürüten SMM için 1 saatlik büro hizmeti ücreti net 20 TL. dir.

11. SMM BELGESİ ve BTB 2012 YILI ÜCRETLERİ

- SMM Belgesi (İlk Çıkartma) 200 TL
- SMM Belgesi (Yenileme) 100 TL
- BT Belgesi (İlk Çıkartma) 350 TL
- BT Belgesi (Yenileme) 100 TL

12. SMM EĞİTİMLERİ

SMM Zorunlu Temel Eğitimi:

1. Gün

- TMMOB, GIDAMO yasa ve yönetmelikleri 1,5 saat
- SMM yönetmeliği 1 saat
- Mühendislik ve Etik/Gıda Mühendisliği Etiği 2 saat
- Mali sorumluluklar (Şirket kurulumu, ticaret koşulları vb) .. 2 saat

2. gün

- Gıda Mevzuatı 3 saat
- Gıda güvenliği temel kavramları 3 saat

Alan Eğitimleri (Faaliyet Alanı Belge üzerinde yer alacaktır)

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri
- Proje Hazırlama ve Yönetimi: AR-GE Projeleri, Destek Projeleri, KOSGEB, AB, Kırsal Kalkınma vb. proje hazırlama esasları
- İşletme Projesi/Tasarım
- Gıda Üretim ve Satış Yeri Denetimi

13. ALAN EĞİTİMLERİNDEN MUAFİYET KOŞULLARI:

- Başvurulan özel faaliyet alanları ile ilgili eğitimleri daha önce almış olmak ve bunu belgelendirmek. Eğitimlerin, "belgelendirme yetkisi olan akredite kurumlardan alınması zorunlu olan alanlarda (BRC, ISO 22000 başdenetçilik vb.) bu özellikteki kurumlardan alınmış olması ve tüm alanlarda sunulacak eğitim belgelerinin varsa geçerlilik süresinin dolmamış olması veya son 5 yıl içinde alınmış olması gerekmektedir.
- Başvurulan özel faaliyet alanları ile ilgili olarak son 3 yıldır çalışmış olmak ve bunu belgelendirmek (Belge olarak, bu alanda görev yapılan işyeri ve süresinin yanı sıra, hizmet sağlanan referanslar da bulunacaktır). ■

DEPREM, İNSANLIK, VAN, GIDA

Yaşamımızın kompleks içerikli serüveninde bazen sözün bittiği, kelimelerin yetersiz kaldığı ya da ne kadar çok söylenirse söylensin özü anlatmaya cümlelerin yetmediği, anlamsızlaştığı zaman dilimleri vardır.

Toplumca büyük acılar yaşamamıza neden olan Ekim ve Kasım 2011 depremleri kelimelerin kifayetsizleştiği, duyguların ifade edilemediği tam da böylesine bir zaman dilimi oldu. Zira sayısız artçılar ve ard arda iki büyük yıkımla gelen Van DEPREMİ sadece felaket ve zararlarıyla değil çok farklı düşüncelere dalmamıza neden olan bir doğal afet olarak karşımıza çıktı. Van depreminin belki de en büyük farkı toplumsal etkilerinin de farklı ve büyük olmasıdır.

Van depremi sadece can kayıpları, yıkılan binalarla hatta depremin hemen ardından ağırlaşan ve yaşamı daha da zorlaştıran kış koşullarıyla da sınırlı kalmadı. Kabul edelim ki dünyanın her coğrafyasında bu ve bunun gibi, çok daha şiddetli felaketler olabilir. Bunun sayısız örnekleri vardır. Ancak böylesi durumlarda hemen yaralar sarılır, tedbirler alınır, acılar hafifletilir. En azından daha önceden hazırlıklı olunması, daha önceki felaketlerden dersler çıkarılarak asgari düzeyde bile olsa müdahale edilir. Bu aynı zamanda sosyal devletin olmazsa olmaz görevleri arasındadır.

Yurdum insanı tüm kurum ve kuruluşlarıyla, bireyleriyle, medyasıyla bir sınavdan geçti. Dünyanın ve ülkemizin dört bir yanından gelen yardımlarla, yardıma koşan, acıları paylaşan, evini açan, harçlığını yollayan kısacası elinden geleni esirgemeyen olağanüstü bir yardım severlik duygusuyla insanlık adeta ayağa kalktı. Toplumun çok büyük bir bölümü belki de tamamına yakını insanlık onuruna yakışır biçimde davrandı. Yardıma koştu. Evini, sofrasını, parasını, giyeceğini paylaştı. Bir büyük futbol kulübünün seyircileri atkılarını, formalarını yolladı. Üşümelerine ortak olmak için soğuk havada soyundular onlarla birlikte üşüdüklerini göstermeye çalıştılar. Müsabakalar saygı duruşlarıyla başlandı. Bu insani yaklaşımlara anında depremzedelerden saygı ve teşekkürlerle yanıt verildi. İnsanlık el ele tutuştu. Dondurucu soğuklar yerini yürek ısıtan sıcak esintilere bıraktı. Gelen yardımların içinde yanlılıkla gönderilen para, altın gibi değerli şeylerin çok ihtiyaçları olmasına rağmen yardımseverlere geri iade eden felaketzedelerin davranışları inanılmazdı. İnsanlık zirve yaptı, çok başarılı bir sınav vererek en yüksek notu aldı.

Yüreklere ısıtan, acıları hafifleten bu çoğunluğa karşın sayıları az da olsa aç kalan, canını malını kaybeden, soğuktan donan ve ölen acılı insanlara mayo, bayrak, taş, sopa, kirli iç çamaşırları gönderen bir azınlık ise ayağa kalkan insanlığı öldürmeye çalıştı. Evet, fazla değillerdi ama taşıdıkları hastalıklı zihniyetle insanlıklarını bitirdiler. Sınavdan sıfır bile alamadılar. Oysa ki yaşam ve insanlık olağanüstü bir devinimle dünyayı döndürmeye devam ediyor. Umutla umutsuzluğun, güzellikle çirkinliğin, karanlıkla aydınlığın iç dünyamızda ki sıkı bağları bilinmelidir ki insani değerlerden yana daha güçlüdür. Değerli şair Ahmet Telli'nin dediği gibi:





Deprem, İnsanlık, Van, Gıda

*Dünyanın cesur ulusları yoktu
Cesur insanları vardı
Onlar, aşkın ve hayatın havarileri
Büyük serüvencilerdi...*

Vicdanların sustuğu, acımasız ve ölümlü dakikaların yarattığı tahribatlara inat yaşama tutunabilme gücüyle her şeye karşın insanlığın büyük dayanışması tüm karanlık zihniyetleri kendi sonsuz doğasında mahkum etmeyi başarmıştır. En büyük dileğimiz bir daha bu türlü kıyaslamalarla karşılaşmayacağımız felaketlerin yaşanmamasıdır.

Van depremi insanlığın bu güzel yüzü ile çirkin yüzünü tüm çıplaklığı ile bize gösterdiği için de diğer benzerlerinden farklıydı. Ancak ne olursa olsun güzellikler çok daha fazla ve gelecek için umut vericiydi. Çirkinlikler ise her zaman ki gibi azdı ve kendi utancı içinde yok olmaya mahkumdu. Öyle de oldu. Sözü edilmeye bile gerek görülmedi.

Daha ilk günden yazılı ve görsel tüm medya kuruluşları müthiş bir yardım kampanyaları başlattı. Bankalar arka arkaya hesap numaraları açtılar. Büyük rakamlara ulaşan paralar toplandı. Birçok ünlü ve iş adamları, sanatçılar... Vaatlerde bulundular. 19 TV kuruluşunun ortak yayının da 62 milyon TL toplandığı açıklandı. Binlerce çadır, battaniye, giyecek, tonlarca gıda maddesi toplandı. İhtiyaçtan çok fazlası birikti. Yurt içi ve Yurt dışından 14 Aralık 2011 tarihine kadar toplanan para nakit olarak. Miktarı resmi açıklamalara göre 240 milyon liraydı.

Buna rağmen bebek ve çocuklar soğuktan, açlıktan hayatlarını kaybettiler. Uygun olmayan çadırlarda yangınlar çıktı. Depremden kurtulanlar bu yangınlardan kurtulamadılar. İnsanlar kendi imkanlarıyla 5 misli fazla fiyatlarla karaborsacılarından uygun olmayan çadır ve battaniye temin etmeye çalıştılar. Hiçbir vaat yerine getirilmedi. Toplanan paralar, yardımlar sorgulanamadı. Çaresizlikten ve yetkililerin verdikleri güvencelere inanarak hasarlı evlerine giren insanlar 5.6 lık depremde çok daha fazla can ve mal kaybı yaşadılar. Yetkili kurumlar ise birbirlerini suçlayarak sorumluluklarından kurtulmaya çalıştılar. İhtiyaçtan çok fazla toplanan yardım malzemelerini bile dağıtmakta aciz kaldılar. Bunun yerine klasik tekrarlarla her şeyi güllük gülistanlık göstermeye çalıştılar. STK'ları, uzmanları dinlemediler. İtirazlara bile biber gazları ve coplarla cevap verdiler. Tüm dünyanın gözü önünde acizliklerini sergilediler.

Medya sınıfta kaldı. Bankalar topladıkları paralarla görünmez oldular. Siyasal iktidar, muhalefet, resmi yetkililer çok düşük notlarla çaktılar.

Çocuklar açlıktan ve soğuktan ölerken, içine kar ve yağmur tanelerinin düştüğü kaplarda karınlarını doyurmaya çalışırken, yemek alma kuyruklarında saatlerce beklerken ben nasıl gıda güvenliğinden, yeterli ve dengeli beslenmekten bahsedebilirim. Enkaz altında yalnızca canlarımız değil, çaresizliğimiz, yanan yüreklerimiz de kaldı. Yediklerimiz, içtiklerimiz gönül rahatlığıyla boğazlarımızda geçiyor mu emin değilim.

Zira Van hala üşüyor, hala yanıyor, hala sarsılıyor.

Kadir DAĞHAN
Yayın Komisyonu Üyesi ■

ÜRÜN TASARIMI ve GELİŞTİRME

PROF. DR. SUAT UNGAN

Röportajı yapan: Erkut TIRYAKİOĞLU



Ürün tasarımı ve geliştirmenin okullarda ders olarak verilmesi ve öğretilmesi ne amaçlar?

UNGAN: Bu ders ikinci bir tasarım dersi bizim müfredatımıza göre. Amacımız şuydu: Öğrencilerin birlikte bir ürün geliştirmesini sağlamak. Yani, öğrencilerin bir ürünü geliştirip piyasa araştırmasını yapmaları, ondan sonra da bunun fabrikasını geliştirmek için çalışmaları. Amaç budur. Tabi tasarım derslerinin esas amacı bütün dört yılda okutulan derslerin üzerine koyulan kapsayıcı bir ders olması. Bütün derslerin hepsinin uygulamasını, burada öğrendikleri her şeyi bu derste kullanmaları gerekiyor öğrencilerin. İkinci en büyük amacımız da öğrencilerin bir grup çalışması yapabilmeleri.

Ülkemizde birçok gıda mühendisliği bölümünde bu eğitimin ders olarak verilmediğini görüyoruz. Sizce bu gıda mühendisliği eğitimi için bir eksik midir? Yurtdışında gıda mühendisliği eğitimi verilen üniversitelerde bu durum nasıldır?

UNGAN: Birincisi, bence bu eğitimin ders olarak verilmesi gerekli. Ama şu var tabi, her üniversite gıda mühendisliği eğitimini bizim gibi algılamıyor, onun için her üniversitenin de bu dersi verebileceğini zannetmiyorum. Dediğim gibi bu ders capstone bir ders olarak geçtiğine göre dört yıl boyunca okutulan her şeyi kapsamı lazım. Eğer diğer üniversitelerin eksik dersleri varsa, o zaman bu dersi de öğrencilerden beklemek haksızlık olur, zaten eksik yaparlar. O yüzden, ön hazırlık olarak veya hakıyla verebilmek için, hakiki bir mühendislik bölümü olmak gerekiyor. İkincisi, yurtdışında Türkiye'deki gibi gıda mühendisliği bölümleri çok çok az. Ancak program şeklinde, özellikle Amerika'da program şeklinde, bunlar herhangi bir kimya mühendisliği bölümü de olabilir, ziraat fakültesinin herhangi bir bölümü de olabilir, bu bölümlerin içinde program olarak yer alabilir. Açıklamak gerekirse, öğrenciler belli bir programı takip ediyorlar, o programdan sorumlu olan öğrenci danışmanı o dersleri öğrencilerin alıp almadığını takip ediyor, sonra da gıda mühendisliği gibi bir diploma alıyorlar. Sadece gıda mühendisliği olarak teşkilatlanmış bir bölüm yok. Bildiğim kadarıyla İngiliz sisteminde var, Avusturalya, Yeni Zelanda'da da buna benzer bir takım bölümler var, Almanya'da daha çok makine mühendisliği bölümlerinin içinde genelde tasarım ağırlıklı bölümler. Son yıllarda ürün tasarımı yaygınlaştığı ve biz de eksik gördüğümüz için koyduk bu dersi. Üniversiteyi akredite etmek için son gelen gruba bu dersin uygunluğunu anlattım ve çok beğeni kazandı, yani bu dersi ürün tasarımı olarak özellikle belirttiler tabi burada ürün tasarımı ve ikinci kısmında fabrika tasarımı var baştan aşağı, bence onun için önemli. Öğrenciler bir araya gelip bir ürün meydana getirip ve ondan sonra onun fabrikasını dizayn ediyor, örneğin ürün kaç liraya çıkacak piyasaya, satılacak mı satılmayacak mı, bunları görebilmeleri önemli.

Bir ürün tasarlarken göz önünde bulundurulacak kriterler nelerdir?

UNGAN: Ürün tasarlanırken; öğrencilerin yaratıcılıklarıyla başlıyor, o güne kadar almış oldukları dersler ve öğrencilerin kendilerini geliştirdikleri kültürleriyle ortaya çıkan bir beceri kazanıyorlar, bunu uyguluyorlar derste. Kriterler olarak, ilk etapta kopya çekilen benzer bir ürün değil tamamen yeni bir ürün olması gerekli. Yani öğrencilerden tamamen yeni bir ürünü ortaya çıkarmasını bekliyoruz. Onlar



da hakikaten böyle bir şey kabul görecek mi görmeyecek mi tespitini yapmak için bunun sensör analizini yapıp deniyorlar. Sonra da benzer ürünlerin piyasası, ve bu piyasa içinde bu ürün ne kadar yer alabilir sorularıyla kapasiteyi tayin ediyorlar. Kapasiteyi tayin ederken benzer bir ürünün yerini alacağı için veya satış hacmini genişleteceği için, yerini alacağı ya da ondan pay alacağı ürünler yıllar içinde nasıl gelişmiş? Sabit bir hızla mı gelişmiş ya da milli gelirdeki artışla daha da hızlanarak mı gelişmiş, gibi bilgileri de öğrencilerin göz önünde bulundurmalarını istiyoruz. Ondan sonrası zaten tamamen mühendislik becerisi. Kriterlerimiz bunlar. Bunlar adım adım hazırlanıyor, yani öğrenciler her aşamada bir ara rapor hazırlıyor ve sunuyorlar, ondan sonra bu ara rapor üzerinde görüşüyoruz sonraki aşamalara ona göre devam ediyorlar..

Bu derste tasarlanmış olup şu an piyasada olan bir ürün var mı?

UNGAN: Konu hakkında net bir bilgin yok fakat, bu derste ürünü geliştiren öğrenciler ilgili bir sanayi dalında iş bulurlarsa orada onu geliştirme imkanı bulabilirler. Fakat buradan patent alınıp da sektörde devam eden bir ürün var mı ben hatırlamıyorum.

Bir ürün tasarlarken ürünü sıfırdan yaratmak mı yoksa var olan bir ürünü geliştirmek ya da çeşitlemek mi önceliktir?

UNGAN: Az önce de bahsettiğim gibi, öğrencilerin bugüne kadar kazandıkları becerilerini, gıda alanındaki geliştirdikleri kültürlerini, yaratıcılıklarını, dünya görüşlerini bir araya getirip ortaya koymaları lazım. Onun için yeni ürün istiyoruz, ama bir ürünün geliştirilmesi de yeni bir üründür. Örneğin bisküvi kendi başına bir üründür fakat farklı bir bisküvi yapmak yeni bir üründür. O yüzden mevcut bir ürünün geliştirilmesi de buna dahil edilebilir.

Ürün tasarımı ve geliştirme dersinde mevcut mevzuatların (ör. Gıda Kodeksi) yeri nedir?

UNGAN: Onu öğrenciden bekliyoruz. Ürün tasarlanırken, Türkiye'deki bütün yönetmeliklerimize ve gıda tüzüklerine uygun olması bekleniyor. Ayrıca bir fabrika tasarlarken de buradaki hijyenik şartlar nasıl olacak, bu konudaki yönetmelikler nedir, bu tip bilgilerin de ilgili literatürlerden elde edilip neticede bunları uygulamasını bekliyoruz.

Bu dersi almış gıda mühendisleri edindikleri bilgileri ve tecrübeleri iş hayatlarında hangi alanda ve ne şekilde kullanmaktadırlar?

UNGAN: Mühendis her zaman yenilik arayan biri olmalıdır. Teknisyenden farkı budur. Bir yerde çalışırken Mühendisin esas amacının sürekli yenilik getirmesi, sunması gerekir. Bizler bunu bekleriz, öğrencilerimizi o şekilde yetiştirmeye çalışırız. Dolayısıyla, mühendisin gittiği yerde rutin işlerle tatmin olmaması ve sürekli yenilik arıyor olması gerekli. Bu biraz da kendi becerilerine ve bulundukları ortama da bağlı bir durum.

Geleneksel gıdaların üretimi ve tasarımıyla ilgili düşünceleriniz nelerdir?

UNGAN: Geleneksel gıdaları da yeni ürün olarak sunanlar var. Örneğin evde geleneksel ürün olarak veya yemek olarak yapılan herhangi bir şeyi paketleyerek hazır ve çabuk yapılan bir ürün haline getiriyorlar, tabii böyle projeler de yapılıyor. Dolayısıyla yine aynı şeyi söyleyeceğim, yani öğrencilerin bu alandaki zaman içinde edindikleri kültüre, bilgi tecrübe ve yaratıcılıklarına bağlı. Sürekli mühendislik tarifinden çıkıp yenilik arıyor olmaları gerekli. Çalıştıkları her dakika bir yenilik görmeleri gerekli ki bu illa ki bir ürün de olmayabilir, fabrikanın bir prosesini geliştirmek de olabilir. Böyle bir şey de ürün geliştirmede önemli olabilir. Sonuç olarak bu ürün bu şekilde daha ucuza mal edilecekse, ya da daha iyi şartlarda daha iyi bir şekilde üretililecekse, o da bir ürün geliştirme olarak düşünülebilir. ■

ÖZET

Dünyada organik gıda endüstrisi hızla büyümektedir. Tüketicilerin sağlık ve beslenme açısından daha faydalı olduğunu kabul ederek organik ürünleri tercih ettikleri araştırmalarla ortaya konan bir gerçektir. Organik üretim, ekolojik denge içerisinde yapılan üretim olarak tanımlanabilir. Tam buğday ununun reolojik özelliklerinin yeterli olmaması organik ekmek üretimini güçleştirmektedir. Tam buğday ununun pişirme performansı beyaz undan farklıdır. Çünkü tam buğday ununun gluten miktar ve kalitesi, kepek içeriği ve kompozisyonu tam buğday ekmeğinin kalitesini büyük ölçüde etkilemektedir. Organik ekmeğin kalitesini muhafaza etmek ve beslenme özelliklerini geliştirmek için malt unu, kuşburnu, *Cephalaria syriaca*, *Moringa oleifera*, *Acerola*, *lesitin*, sirke, ekşi hamur ve vital gluten gibi organik bitkisel katkıları hamur formülasyonlarına dahil edilebilir. Bu makale fırın ürünlerinde kullanılabilecek “Doğal Katkı Maddeleri” hakkında genel bilgi vermek amacı yazılmış bir derlemedir.

Anahtar kelimeler: Kuşburnu, *Acerola*, *Moringa oleifera*, Vital gluten, Ekşi hamur.

FIRIN ÜRÜNLERİ İÇİN DOĞAL KATKI MADDELERİ

Natural Additives
For Bakery
Products

NATURAL ADDITIVES FOR BAKERY PRODUCTS

ABSTRACT

The growth of the organic foods industry in the World has been rapid in the last years. Surveys indicate that many consumers purchase organic foods because of the perceived health and nutrition benefits of organic products. Organic production can be defined as an ecological production management system that promotes and enhances biodiversity, biological cycles, and soil biological activity. Production of organic bread is more difficult than white bread, because rheological properties of whole wheat flour aren't enough for quality of organic bread. Baking performance of whole wheat flour is different than white flour. Besides wheat gluten quantity and quality, bran characteristics and composition greatly affect the quality of whole wheat bread. Some organic herbal additives such as wheat malt flour, rosehip, *Cephalaria syriaca*, *Moringa oleifera*, *acerola*, lecithin, vinegar, sourdough and vital gluten can be included in dough formulation to improve nutritional, sensorial and keeping quality of organic bread. This article is a review written to provide general information about “Natural Ingredients” used in bakery products.

Keywords: Rosehip, *Acerola*, *Moringa oleifera*, Vital gluten, Sourdough.

Hüseyin BOZ¹
M. Murat KARAĞLU²

¹ Atatürk Üniversitesi,
Narman Meslek
Yüksekokulu, Erzurum.
²Atatürk Üniversitesi,
Ziraat Fakültesi, Gıda Müh.
Bölümü, 25240, Erzurum



Fırın Ürünleri İçin Doğal Katkı Maddeleri

GİRİŞ

Özellikle son yıllarda organik tarım ve organik gıdaya olan ilgi bütün dünyada önemli ölçüde artış göstermiştir. Organik gıdaya olan bu ilginin artmasının en önemli sebepleri arasında tüketicilerin her geçen gün bilinç düzeyinin yükselmesine bağlı olarak sağlıklı gıda tüketme istekleri ve çevrenin korunması amacıyla sergiledikleri hassasiyet gösterilebilir. Bu nedenle günümüzde tüketiciler daha doğal ürünler tüketmek isterken sentetik katkı maddeleri ile yapılan ürünlerden uzak durmaktadırlar. Sonuçta insanların sentetik katkı maddeleri kullanılarak hazırlanmış gıdalardan uzaklaşarak organik olarak üretilmiş ürünlere yönelmeleri bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de organik ürünlerin pazar payını artırmaktadır.

Gelişen organik gıda pazarı içerisinde fırın ürünleri de şüphesiz önemli yer tutmaktadır. Bütün dünyada ve özellikle ülkemiz gibi gelişmekte olan ülkelerde yüksek düzeyde tüketilen ve insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamada önemli bir yere sahip olan ekmeğin organik olarak üretilmesi sağlıklı yaşam açısından büyük önem arz etmektedir (Karaoğlu, 2007). Ancak ekmeğin organik olarak üretilmesi düşüncesi bazı zorlukları da beraberinde getirmektedir. Öncelikle bu konudaki bilimsel çalışmaların çok sınırlı düzeyde olması ve bununla birlikte organik unların ve diğer bileşenlerin fiziksel, kimyasal ve fonksiyonel özelliklerinin sınırlı düzeyde kalması ayrıca organik ekmeğin üretiminin daha uzun zaman alması karşılaşılabilecek güçlüklerdendir. Bütün bu zorluklara rağmen ekmeğin insan beslenmesindeki önemi dikkate alındığında bu konuda daha fazla araştırma yapılması gerektiği gerçeğini ortaya koymaktadır.

Organik ürün dendiğinde modern genetik mühendisliği teknikleri, kimyasal verim artırıcılar, çeşitli antibiyotikler, büyüme hormonları ve sentetik pestisidler, herbisitler kullanılmaksızın doğal denge içerisinde üretilen ürünler akla gelmektedir (Winter ve Davis, 2006). Organik ekmeğin ise, organik esaslara göre yetiştirilmiş tahılların, taş değirmende %100 randımanlı olarak öğütüldükten sonra elde edilen un ile ekşi maya, tuz ve su dışında herhangi bir kimyasal katkı maddesi kullanılmadan uygun işleme ve pişirme metotları uygulanarak üretilen ekmeğin olarak tanımlanmaktadır (Karaoğlu, 2007).

Organik tahıl ürünleri üretiminde doğal katkıları kullanılarak hem daha sağlıklı ürünler üretilir hem de üretim sırasında karşılaşılabilecek problemler minimum düzeye indirilebilir. Üretim sırasında oksidant özelliğinden faydalanan sentetik C vitamini yerine kuşburnu ve *Acerola* gibi C vitamini içeriği yüksek bitkisel ürünler; tam un kullanımı nedeniyle kepeğin de una dahil olmasıyla yüzdesel olarak azalan gluten içeriğini artırmak amacıyla vital gluten; ürünlerde tat ve aromayı zenginleştirmek ve mikrobiyal bozulmaları engellemek amacıyla ekşi hamur, sirke ve *Moringa oleifera* ayrıca yöresel olarak üretilen bazı ekmeğin çeşitlerinde kullanılan ve hamur yapısını kuvvetlendirici özelliğe sahip *Cephalaria syriaca* kullanılabilir.

Kuşburnu

Anavatanı Batı Asya ve Kuzey Avrupa olan kuşburnu *Rosacea* (gülğiller) familyasına ait, 2-3 m boyunda çok yönlü kullanım ve tüketim alanına sahip çok yıllık bir bitkidir. Birçok organik madde ile vitamin ve mineral madde bakımından zengin olan kuşburnu hem ilaç sanayinde önemli bir hammadde olarak kullanılmakta hem de gıda sanayinde marmelat, pulp, reçel, meyve suyu, çay v.b. ürünlere işlenerek tüketilmektedir (Demir ve Acar; Şen ve Güneş; Yıldız ve Nergiz, 1996).



Kuşburnu meyvelerinde C vitamini içeriğinin iklim ve toprak şartlarına, rakıma, tür ve çeşide bağlı olarak 100-5300 mg/100 g arasında bir değişim gösterdiği belirlenmiştir. Kuşburnu meyvesinde ayrıca B1, B2, P, E ve K vitaminlerinin yanı sıra potasyum, fosfor, çeşitli karotenoid bileşikler ve eser miktarda vanilin ayrıca sitrik, malik ve asetik asit içermektedir (Şen ve Güneş; Didin ve ark., 1996). Vitamin C özellikle kollogen sentezinde gerekli olduğu gibi, böbrek üstü bezi hormonlarının sentezinde ve kan damarı duvarlarının sağlam olmasında rol oynamakta, eksikliğinde skorbit hastalığı ortaya çıkmaktadır. Kanda kolesterol düzeyini düşürücü etkisi yanında gribal enfeksiyonlara karşı vücudun direncini artıran kuşburnu, hiçbir şekilde insan sağlığına zararlı pestisit ve ağır metaller (Arsenik, kadmiyum, kurşun ve civa) ihtiva etmemesiyle bebek gıdası olma özelliği taşımaktadır (Akyüz ve ark., 1996).

Gerçekte bir antioksidan madde olan askorbik asit, öncelikle sisteme oksijen dahil olduğunda dehidroaskorbik asit formuna dönüşmekte ve bu şekliyle oksidant madde olarak görev yapmaktadır. Oksidasyon, birinci derecede gluten içerisindeki kükürt içeren amino asitleri etkilemektedir. İki komşu hidrojen sülfid (thiol) grubunun oksidasyonu neticesinde, gluten molekülünün farklı bölümleri arasında veya farklı gluten molekülleri arasında disülfid köprüsü oluşmakta ve gluten proteinin kuvvetlenmesine neden olmaktadır (Cauvain ve Young, 2007).

Yapay katkı maddesi kullanılmadan üretilen besin maddelerinin giderek önem kazandığı günümüzde, pek çok ürünün besin değerini, hatta lezzetini geliştirmek amacıyla kuşburnunun kullanılmaya uygun olması büyük önem arz etmektedir. Özellikle organik gıdaların üretilmesi ve bu bağlamda organik ekmek üretiminde yüksek C vitamini içeriğiyle oksidant madde olarak kullanılabilir olması, fırın ürünleri teknolojisi açısından değerlendirilmesi gereken bir konudur. Kuşburnu katkısının hamura oldukça sıkı bir yapı kazandırdığı uzama kabiliyetinde yaklaşık 30mm'lik bir azalma, maksimum dirençte 400-450 BU ve oran sayısında %400'lük bir artış gösterdiği belirtilmektedir (Boz, 2008).

Acerola

Orta ve Güney Amerika ile Hawaii ve bazı Afrika ülkelerinde yetiştirilen ve meyvelerine "Yerli Kirazı (Indian Cherry)" ya da "Barbados Kirazı" adı verilen *acerola* yüksek oranda C vitamini içermesi nedeniyle güçlendirici bazı içecek ve ilaçların yapımında yaygın olarak kullanılmaktadır. Yüksek miktarda A, B1 ve B2 vitaminlerin yanı sıra kalsiyum, fosfor ve demiri de bünyesinde bulunduran *Acerola* çiğ olduğu kadar meyve suyu, dondurma, reçel ve komposto şeklinde de tüketilebilmektedir (Moreira ve ark., 2009).

100 g da yaklaşık 1000-4500 mg C vitamini içeren *acerola* ile fırın ürünleri katkılандığında hem yüksek C vitamini içeriğiyle oksidant özelliğinden faydalanılabilir hem de zengin besin bileşenleriyle fırın ürünlerinin fonksiyonel özellikleri artırılabilir.





Fırın Ürünleri İçin Doğal Katkı Maddeleri

Moringa oleifera

Hindistan ve Afrika'nın bazı bölgelerinde çorak ve kumlu topraklarda yetişen *Moringa oleifera*'nın 1400 mg/100 g gibi yüksek C vitamini içeriğinin yanı sıra iyi bir protein, kalsiyum, magnezyum, potasyum, demir ve A vitamini kaynağı olduğu ifade edilmektedir. Özellikle tıbbi amaçlı olarak yaygın bir şekilde kullanılan *Moringa oleifera* yüksek C vitamini içeriğinin yanı sıra halk arasında yapraklarının kolesterol düşürücü, antitümör ve antidiyabetik ajan olarak bilindiği ayrıca gastrik ülser tedavisinde kullanıldığı bilinmektedir (Kumar ve Pari, 2003). Ayrıca *Moringa oleifera*'nın *Staphylococcus aureus* ve *Pseudomonas aeruginosa* bakterilerine ve deri enfeksiyonlarına karşı oldukça etkili olduğu kaydedilmektedir (Latif ve Masud, 2006).



Fırın ürünlerinde *Moringa oleifera* kullanımı ürünlerin besin değerinin iyileştirilmesine ilaveten yüksek C vitamini içeriğiyle oksidant etkisinden faydalanılabileceği ayrıca fırın ürünlerinde görülebilen mikrobiyal kaynaklı bozulmaların önlenmesinde kullanılabileceği belirtilmektedir. Latif ve Masud (2006) yaptıkları çalışmada %0,32 *Moringa oleifera*, %3 lesitin ve %0.1 askorbik asit içeren kombinasyondan ürettikleri ekmeklerde su kaybının çok daha sınırlı düzeyde kaldığını ve bayatlamının daha geç gerçekleştiğini belirlemişlerdir.

Cephalaria syriaca

Cephalaria syriaca (Plemir), özellikle ekmekçilik kalitesi düşük buğdaylardan elde edilen unlarda hamur yapısını kuvvetlendirmek amacıyla ülkemizde geleneksel olarak kullanılan bir katkıdır. Çok düşük düzeylerde kullanılması halinde dahi hamur yapısını oldukça kuvvetlendirdiği belirtilen *Cephalaria syriaca*'nın fırın ürünlerinin niteliğini iyileştirici yönde etki ettiği, tazeliğini en az birkaç gün koruduğu ifade edilmektedir (Altıniğne ve Saygın, 1985).



Buğday ununun ekmek yapım özellikleri, su ile karıştırıldığında oldukça viskoelastik bir ağ oluşturabilen gluten proteinleriyle ilgilidir. Buğdaylardan elde edilen unun kalitesi büyük ölçüde içermiş olduğu gluten proteinlerinin miktar ve kalitesine bağlıdır. Özellikle tam tahıl unlarından elde edilen hamurlarda hamurların viskoelastik özelliklerinde azalma görülmektedir. Tam unlarda kepeğinde una dahil edilmesiyle gluten içeriğinin yüzdesel olarak azalması bu sonucu oluşturmaktadır. Gerek zayıf unlar gerekse gluten içeriği yüzdesel olarak azalan unlardan elde edilen hamurlara *Cephalaria syriaca* ilave edilerek hamurların viskoelastik özelliklerinin iyileştirilebileceği

belirlenmektedir. Karaoğlu (2006) tarafından yapılan araştırmada *Cephalaria syriaca* unu ve yağsız *Cephalaria syriaca* ununun hamurun reolojik özelliklerini önemli derecede geliştirdiği tespit edilmiştir. İlave edilen *Cephalaria syriaca* miktarı arttıkça hamurun uzamaya karşı direnci, hamur enerjisi ve oran sayısı önemli derecede artış göstermiştir. %1.5 yağsız *Cephalaria syriaca* unu ilavesinin hamurun maksimum direncini 140 BU'dan 1000 BU'ya, hamur enerjisini ise 39 cm²'den 144 cm²'ye çıkardığı belirtilmektedir.

Vital Gluten

Vital buğday gluteni suda çözünebilen, tamamen fiziksel olarak ayrıştırılarak kurutulmuş ve tekrar suyla karıştırıldığında doğal işlevselliğini yeniden kazanabilme özelliğine sahip glutendir (Callejo ve ark., 1999).

Gluten proteinlerinin buğday tanesinin sadece endosperm kısmında bulunması nedeniyle tam buğday unlarında kepeğinde una dahil edilmesiyle birlikte gluten miktarının yüzdesel olarak azalması ve bu nedenle tam buğday unlarından elde edilen hamurlarda kalitenin düşmesi kaçınılmaz bir durumdur. Tam buğday unlarından yapılan hamurların reolojik özelliklerinin iyi olmaması nedeniyle işlemede güçlüklerle karşılaşmakta ve elde edilen düşük hacimli ekmekler tüketici tercihlerini olumsuz yönde etkilemektedir. Bu nedenle tam tahıl unları, tamamen fiziksel olarak ayrıştırılmış vital gluten ile belirli düzeylerde katkılандığında hamurların reolojik özellikleri iyileşmekte, işlemede karşılaşılabilecek olumsuzluklar giderilmekte ve daha hacimli ekmekler üretilerek tüketici isteklerinin karşılanabileceği ifade edilmektedir (Boz, 2008).



Ekşi Hamur

Ekmeğin üretiminde ekşi hamur kullanılması pozitif etkileri olarak ekmeğin raf ömrünü ve beslenme değerini artırmakta, ekmeğin iç yapısını, hacmini, tat ve aromasını geliştirmektedir. Ekşi hamur fermentasyonu sırasında laktik asit bakterilerinin (LAB) ekmeğin



bayatlamasında ve tekstüründe olumlu etkiler gösteren çeşitli organik asitler, ekzopolisakkaritler (EPS) ve/veya enzimler gibi metabolitler ürettikleri belirtilmektedir. Özellikle unun nişasta ve protein fraksiyonlarını etkileyen organik asitler ortamın pH'sını düşürmekte, fitat içeriğini azaltarak minerallerin biyolojik yararlılığını artırmakta ve ekmeğin dokusal özelliklerini iyileştirmektedir (Brandt, 2007).

Ekşi hamurlarda en yaygın olarak bulunan laktik asit bakterileri, *Lb. acidophilus*, *Lb. farciminis*, *Lb. delbrueckii*



Fırın Ürünleri İçin Doğal Katkı Maddeleri

kii, *Lb. casei*, *Lb. plantarum*, *Lb. rhamnosus*, *Lb. brevis*, *Lb. sanfransicensis* ve *Lb. fermentum* olmakla beraber genel olarak mikroorganizma kompozisyonu sıcaklık, nem, hijyen ve sanitasyon gibi ortam şartlarına bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Doğal maya florası ise *Candida milleri* ve *Saccharomyces cerevisiae*'dan oluşmaktadır (Katina, 2005).

Sirke

Gıdaların biyolojik olarak korunmasında asetik, propiyonik ve laktik asit gibi organik asitler büyük önem arz etmektedir. Bu asitler gıdalardaki pH'yı düşürerek hammaddede bulunan veya bulaşma ile ortaya çıkan istenmeyen mikroorganizmaların çoğalmasını engelleyici ya da gelişimini azaltıcı etkiye bulunmaktadır (Çelikyurt ve Arıcı, 2008). Sirke fırın ürünlerinde pH'yı düşürerek mikrobiyal stabilite sağlamaya ek olarak ürünlere arzu edilen hoş bir aroma katmaktadır. Ayrıca hamur pH'sının yüksek olduğu hamur ortamlarında pH'nın istenilen seviyeye düşürülmesinde ve buna bağlı olarak maya aktivitesinin artırılmasında kullanılabileceği belirtilmektedir.

Su aktivitesi yüksek fermente ürünlerin ve ekmeğin bayatlamasını geciktirmek ve maya gelişimine engel olmak amacıyla sirkenin kullanılabileceği ifade edilmektedir. Sirke, asetik asit ve sitrik asit içerdiği için mikroorganizmaların gelişemeyeceği pH değerleri oluşturmaktadır. Böylece üründe hem istenen tat oluşturulurken hem de uzun süre bozulmadan muhafaza edilebilmekte ve fırın ürünlerinde yaygın olarak görülen rope hastalığına engel olunabilmektedir (Cauvain ve Young, 2007).

Malt Unu

Malt unu genel anlamda arpa ya da buğdayın belirli şartlar altında çimlendirilip kurtulduktan sonra öğütülmesiyle elde edilen diastatik aktivite bakımından oldukça zengin undur. Amilolitik ve proteolitik enzimlerin yanı sıra bazı suda çözünen proteinler, mineraller ve çeşitli aroma maddeleriyle fırın ürünlerinde maya aktivitesini artırmakla birlikte tat ve aromaya katkı sağlayabilmektedir. Hamur formülasyonlarına malt unu ilave etmekle hamurda gaz üretiminde artış sağlanmakta, kabuk rengini geliştirmekte ve ekmek içi rutubetinin korunması sağlanabilmektedir (Hruskova ve ark., 2003).

%1 ile %5 oranında malt unu ile katkılamanın hamurda alfa amilaz aktivitesini artırdığı ve reolojik özellikleri iyileştirdiği belirtilmektedir. Ayrıca malt unu katkısının ekmekte genel kaliteyi olumlu yönde etkilediği ve özellikle ekmeğin duyu özelliklerini geliştirdiği bildirilmektedir (Khalil ve ark., 2000).

Enzimce aktif malt unu, düşük enzim aktivitesine sahip unlarda enzim aktivitesini artırmak için kullanılırken, fırın ürünlerinin aromatik yapısının geliştirilmesinde ise non enzimatik malt unları tercih edilmektedir.

Lesitin

Lesitin gıda sanayinde, emülgatör özelliğinin yanında nem tutucu, yumuşatıcı, viskozite azaltıcı, çözünür-lüğü artırıcı, disperse edici, kristalizasyon önleyici, kitle yapıcı, bayatlamayı önleyici, sıçramayı önleyici, nişasta ve protein bağlama ajanı, yüzey aktif ajanı ve anti oksidan özellikleri nedeniyle çok amaçlı katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (Kemahlıoğlu, 2002).

Başlangıçta esas olarak yumurta sarısından ancak şimdilerde soya fasulyesinden elde edilen lesitin yağın ürün içinde homojen dağılımını sağlayarak ürün kalitesini artırmaktadır. İlave edildiği hamurlarda daha iyi işlenebilirlik ve yumuşaklık sağlayabilen lesitin, ayrıca ürün hacmi üzerinde de olumlu etki yapmaktadır. Fakat bu açıdan mono ve di-gliseridlerin diasetil tartarik esterleri gibi sentetik emülgatörlerin gerisinde kalmaktadır. Ancak doğal bir emülgatör olması son zamanlarda lesitine olan ilgiyi artırmaktadır.

Ekstensograf ile hamur reolojisi incelendiğinde, lesitin hamur direncini artırdığı ve uzayabilirliği azalttığı görülmektedir. İzolesitin bu etkiyi daha da geliştirmektedir (Azizi ve ark., 2003). Lesitin katkı maddesi olarak diğer önemli özellikleri ise hamur yapısını güçlendirerek gaz kaybını engellemesi ve buna bağlı olarak hamurun fermantasyon toleransını artırmasıdır. Lesitin emülgatör etkisi, gluten bağlarına gereken sağlamlığı kazandırmakta ve gaz tutma yeteneği yükselmektedir. Böylece lesitin fermantasyon sırasında hacim artmasını ve gözeneklerin iyi dağılmasını sağlamaktadır (Kemahloğlu, 2002).

KAYNAKLAR

- Akyüz, N., Coşkun, H., Bakırcı, İ. 1996. Kuşburnunun Besin Değeri ve Kullanım Alanları. Kuşburnu Sempozyumu 5-6 Eylül Gümüşhane, s. 271.
- Altınığne, N., Saygın, E. 1985. Pelemir Katımlı Unlardan Yapılan Ekmeklerde Bayatlama Süresi. Gıda. 5, 323-332.
- Azizi, M.H., Rajabzadeh, N., Riahi, E. 2003. Effect of Mono-Diglyceride and Lecithin on Dough Rheological Characteristics and Quality of Flat Bread. Lebensm.-Wiss. U.-Technology. 36, 189-193.
- Boz, H. 2008. Farklı Doğal Bitkisel Katkıların Organik Ekmek Üretiminde Kullanılması ve Kalite Üzerine Etkileri. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Yüksek Lisans Tezi). Erzurum.
- Brandt, M.J. 2007. Sourdough Products for Convenient Use in Baking. Food Microbiology 24, 161-164.
- Callejo, M.J., Gil, M.J., Rodriguez, G., Ruiz, M.V. 1999. Effect of Gluten Addition And Storage Time on White Pan Bread Quality: instrumental evaluation. Z Lebensm Unters Forsch A 208: 27-32.
- Cauvain, S.P., Young, S.Y. 2007. Technology of Breadmaking. Second Edition. www.springer.com.
- Çelikyurt, G., Arıcı, M. 2008. Gıda Koruyucusu Olarak Mikrobiyal Kaynaklı Organik Asitler ve Önemi. Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Demir, N., Acar, J. 1996. Kuşburnu Ürünlerinin Bazı Mineral Madde ve C Vitamini İçeriklerinin Saptanması. Kuşburnu sempozyumu 5-6 Eylül Gümüşhane, s. 239.
- Didin, M., Kızılaslan, A., Özer, S., Fenercioğlu, H. 1996. Kuşburnu Meyvesinin Gıda Sanayinde Kullanımı ve Marmelata İşlenmeye Uygunluğu. Kuşburnu sempozyumu 5-6 Eylül Gümüşhane, s.319.
- Hruskova, M., Svec, I., Kučerova, I. 2003. Effect of Malt Flour Addition on the Rheological Properties of Wheat Fermented Dough. Czech J. Food Sci., 21: 210-218
- Karaoğlu, M.M. 2006. Cephalaria syriaca Addition to Wheat Flour Dough and Effect on Rheological Properties. International Journal of Food Science and Technology, 41: 37-46.
- Karaoğlu, M.M. 2007. Organik Ekmek. Gıda dergisi, 32 (4):195-203.
- Katina, K. 2005. Sourdough: a Tool for The Improved Flavour, Texture and Shelf-Life of Wheat Bread. VTT Publications 569. 92 p. + app.81 p.
- Kemahloğlu, K. 2002. Lesitin ve Fırın Ürünleri Üretiminde Kullanımı. Unlu Mamüller Teknolojisi. 55 (11) S: 46-55.
- Khalil, A.H., Mansour, E.H., Dawoud, F.M. 2000. Influence of Malt on Rheological and Baking Properties of Wheat-cassava Composite Flours. Lebensm.-Wiss. u.-Technol., 33, 159-164.



Fırın Ürünleri İçin Doğal Katkı Maddeleri

- Kumar, N.A., Pari, L. 2003. Antioxidant Action of Moringa oleifera Lam. (Drumstick) Against Antitubercular Drugs Induced Lipid Peroxidation in Rats. Journal of Medicinal Food, 255–259.
- Latif, A., Masud, T. 2006. Use of Naturel Preservative in Bread Making. American Journal of Food Technology, 1:34-42.
- Moreira, G.E.G., Costa, M.G.M., Souza, A.C.R., Brito, E.S., Maria de Fa ´tima Dantas de Medeiros, M.F.D., Azeredo, H.M.C. 2009. Physical Properties of Spray Dried Acerola Pomace Extract as Affected by Temperature and Drying Aids. Food Science and Technology 42, 641–645.
- Şen, M.S, Güneş, M. 1996. Tokat Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnuların (Rosa ssp.) Bazı Bitkisel ve Kimyasal Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. Kuşburnu sempozyumu 5-6 Eylül Gümüşhane, s.231.
- Winter C.K., Davis. S.F. 2006. Organic Foods. Journal of Food Science, Vol.71, Nr.9.
- Yıldız, H, Nergiz, C. 1996. Bir Gıda Maddesi Olarak Kuşburnu. Kuşburnu sempozyumu 5-6 Eylül Gümüşhane, s.231. ■

ÖĞRENCİLERİMİZDEN HABERLER

"İnsanca Yaşam İçin, Eşit, Özgür, Demokratik Türkiye" İçin Yürüdük

8 Ekim 2011 Cumartesi günü emek ve meslek örgütlerinin katılımıyla "İnsanca Yaşam İçin, Eşit, Özgür, Demokratik Türkiye" konulu miting Ankara Sıhhiye Meydanında Öğrenci Temsilciliklerimizin de katılımıyla gerçekleştirilmiştir.



Dünya Gıda Günü Etkinlikleri

FAO tarafından Dünya Gıda Günü olarak kabul edilen 16 Ekim'de öğrencilerimiz farklı illerde birçok farklı noktada etkinlikler düzenlemiştir. Bu etkinlikler kapsamında bölgesel sempozyumlar, halkı bilinçlendirmek ve doğru bilgiye yönlendirmek amacı ile kurulan stantlar ve küçük yaşta eğitimin etkinliği düşünülerek ilköğretim okullarında yapılan seminerler yer almaktadır.

Dünya Gıda Günü kapsamında 16 Ekim'de, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bölge Şube, Şube ve Temsilciliklerince düzenlenen çeşitli etkinliklerde öğrencilerimiz fikir aşamasından başlayarak organizasyonda son ana kadar görev almışlardır.

Hacettepe Üniversite Öğrenci Temsilciliğinden Ezgi DOĞAN arkadaşımız Ankara'da düzenlenen panelde tüm Öğrenci Temsilciliklerimiz adına "Açlık ve Gelecek Beklentilerimiz" başlıklı bir sunum yaparak tüm öğrenci arkadaşlarımızın gelecek ile ilgili kaygılarını ve şu anki sorunlarını dile getirmiştir. Bunun yanı sıra üniversitelerde duyuruların yapılması ve organizasyonun kitlelere aktarılması konusunda bilgilendirme toplantıları gerçekleştirilmiştir.

Dünya Gıda Günü etkinliklerinin bir başka kolu da, halkı bilinçlendirme stantlarıdır. Bu kapsamda Tekirdağ'da 1, Bursa'da 2, Edirne'de 2, Ankara'da 3, İzmir'de 6, Manisa'da 3 olmak üzere Türkiye'nin 17 farklı noktasında 108 öğrenci arkadaşımız Bilinçli Gıda Tüketimi Stantları açarak, halktan gelen soruları en doğru şekilde cevaplamışlardır.





Öğrencilerimizden Haberler



Bu güne özel diğer bir etkinliğimiz ise Bilinçli Gıda Tüketimi eğitimleridir. Bu kapsamda Tekirdağ'da 4, Edirne'de 1, İzmir'de 2, Şanlıurfa'da 1, Ankara'da 2 olmak koşulu ile toplamda 10 farklı okulda yaklaşık 40 öğrenci arkadaşımızın katılımıyla ilköğretim ve lise öğrencilerine eğitimler verilmiştir.

Van İçin Tek Yürek...

23 Ekim 13:41'de yaşanan doğal felaket sonrasında öğrencilerimizde bu olaya duyarsız kalmadılar ve depremin yaşandığı an itibariyle temsilcilerimiz üzerlerine düşen görevi yaparak yardımlar topladılar, kermesler düzenlediler. Bu kapsamda tüm temsilciliklerimiz Van'daki depremzede kardeşlerimize yardım kolileri gönderdi.

7. Gıda Mühendisliği Kongremiz

İki yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresinin 7.si bu yıl 24-26 Kasım tarihleri arasında Ankara'da düzenlenmiştir ve farklı üniversitelerden yaklaşık 40 öğrenci temsilcisi arkadaşımız bu etkinlikte katılımcı ve görevli olarak yer almıştır.



8. Dönem 3. Öğrenci Temsilcilikleri Danışma Kurulu İçin Ankara'daydık...

8. Dönem 3. Öğrenci Temsilcilikleri Danışma Kurulu toplantımız 14 üniversiteden 54 Öğrenci Temsilcimimizin, Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu Üyelerimizin ve Bölge Şube, Şube ve Merkez Yönetim Kurulu Üyemizin de katkılarıyla 27 Kasım 2011 Pazar günü gerçekleştirilmiştir. Öğrenci arkadaşlarımızın danışma kurulu öncesi yaptığı toplantılar ve çalışmalardan sonra buraya taşıdıkları fikirler doğrultusunda son derece verimli bir danışma kurulu geçirilmiştir.

Bu danışma kurulu kapsamında 2011-2012 eğitim döneminde yapılabilecek etkinliklerden söz edilmiş ve arkadaşlarımız bilgi paylaşımında bulunmuşlardır. Kullandığımız broşürlerin tekrar revize edilmesi ve İngilizceye çevrilmesi kararı alınmıştır. Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğince hazırlan "Temsilcilik Takip Programı" konuşulmuştur. Bunun yanı sıra bu sene 3.sü yapılacak olan Öğrenci Kurultayımızın zamanı belirlenmiş, yeri için ön eğilim alınmış ve kurultay konusu hakkında fikir paylaşımları yapılmıştır. Her sene düzenlenen Geleneksel Mayıs Şenliğimiz için gönüllü olan öğrenci temsilciliklerimiz dinlenip, yer belirlemek adına ön eğilim alınmıştır.

Toplantımızın ana gündem maddelerinden biri TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Üye ve Öğrenci Temsilcilikleri Yönetmeliği idi. Bu kapsamda Celal Bayar Üniversitesi, Ege Üniversitesi ve Pamukkale Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerindeki arkadaşlarımızın ortak çalışması ile belirledikleri ve uygun gördükleri değişimleri, teker teker değişimin nedenlerini, değişim sonucunda bize kazandıracığı negatif ve pozitif etkilerini hazırladıkları güzel bir sunum ile aktarmışlardır. Uzun tartışmalar sonucunda değişmesi uygun görülen maddeler şu şekildedir;

- Madde 4:

Temsil Kurulu ifadesi getirilecek.

- Yürütme Kurulu adı değiştirilecek komisyonlarla beraber oluşan yapı korunacak, rutin toplantılara devam edilecek.
- Diğer yönetmeliklerle ortak bir dilde Koordinasyon Tanımı eklenecek.

- Madde 5:

İfade "... Mühendisliği eğitim yapan bir bölümde lisans programına kayıtlı olmaktır." olarak düzeltililecek.

- Madde 6:

Ana cümlede öğrenci ifadesi gerekli olmadığı için çıkarılacak. Buna dayalı olarak;

- Üye Arşiv kartı Ek-1 belgesinde düzeltmeler yapılacak.
- Ek-1 belgesine imza bölümüne "iletişim bilgilerimi güncelleyeceğime" ifadesi eklenecek.

- Madde 8:

Yetki ifadesi çıkarılacak (üyenin hak ve sorumlulukları vardır)

- a,e, f, h bentleri çıkarılacak.
- b bendi en sona alınacak.
- c bendi çıkarılıp, ifade temsil kurulunun görev ve yetkilerine yedirilecek.
- g bendi "...oda ve oda birimlerinde..." olarak düzeltililecek.

- Madde 9:

"Öğrenci üyeliğe şube son verir önerisi geri çekildi"

- Madde 10:

c bendi çıkarılacak.



Öğrencilerimizden Haberler

- Madde 11:

Temsilciliklerin oluşturulması için 30 üye sayısı hala kriterdir, bunun yanında oda yönetimi inisiyatif kullanır, eğiliminde yeniden düzenlenecek (Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği)

- Madde 13:

Temsil Kurulu 5 üyeli şekilde devam edecek (1 Temsilci+ 4 Temsilci Yardımcısı)

- Madde 15:

Öğrenci Temsil Kurulları ataması öncesi gerekli eğilim yoklamasının yöntemini tespit etmek için Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği görevlendirildi. Oluşturacakları metni ve modellemeyi 24 Aralık 2011 Cumartesi gününe kadar Temsil Kurulu'na göndermeleri kararlaştırıldı.

- Madde 20:

Komisyon ifadeleri kalacak. Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği Kurulu komisyonları kurar, komisyonların çalışması ayrı bir yönergeyle düzenlenecek. Yönerge çalışması için Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği görevlendirildi. Çalışmayı 24 Aralık 2011 Cumartesi gününe kadar Temsil Kurulu'na göndermeleri kararlaştırıldı. Ankara, Hacettepe ve Orta Doğu Teknik Üniversiteleri de kendi hazırladıkları komisyon çalışma yönergelerini Temsil Kurulu'na gönderecekler.

Örgütlenme ve Oda Tanıtım Toplantılarımız

Öğrenci Temsilcisi arkadaşlarımızın çalışmalarıyla temsilciliğimizi bulunduğu üniversitelerde özellikle bölüme yeni gelen arkadaşlarımızı odaya kazandırmak adına tanıtım seminerleri düzenlenmiştir. Ayrıca yine bu kapsamda odamıza emek vermiş kişiler, bölümdeki meslektaş adaylarımızı buluşturarak örgüt-lülüğümüzü anlatmışlardır. Bu amaçla yapılan söyleşiler şu şekildedir;

C.Selçuk ESEN ve Cemil GÜLSU Trakya Üniversitesi'nde Gıda Mühendisleri Odası öğrenci temsilciliği tanıtımını ve "Arge ve Yenilik" konulu bir sunum yapmışlardır.

Genel Merkez Yönetim Kurulu 2. Başkanı Şennur ÖZKAYA ve Yazman Üyesi Fatmagül TUNCER Hacettepe Üniversitesi'nde Oda ve bölüm tanıtımı gerçekleştirmişlerdir.

Bu etkinliklerin yanı sıra örgütümüze gönül vermiş öğrenci arkadaşlarımızın yaptığı sunumlar ile temsilciliklerimiz geniş bir kitleye örgütümüzü anlatmışlardır.

Tüm bu tanıtım etkinliklerinin programlanması, yapılan programların plana uygun yürütülebilmesi, etkinliklerin hızlandırılabilmesi için görev dağılımlarının yapılması gibi konuları, arkadaşlarımız atamalarından hemen sonra başlayarak tüm yaz dönemi aldıkları ve hala devam etmekte olan rutin toplantıları ile sağlamışlardır.

Öğrenci arkadaşlarımız gerçekleştirdikleri bu genel etkinliklerin haricinde kendi üniversitelerinde de birçok etkinliğe imza atmaktadırlar. Bu etkinlikler kapsamında eğitimler, teknik geziler, piknikler, partiler, farklı sivil toplum örgütleriyle iş birliği ve çalışmalar yer almaktadır. Bunları da sizlere şöyle aktarabiliriz;



Söyleşiler

Antalya Şube ve Akdeniz Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinin katkılarıyla “Turizmde Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri” ve “Gıda İşletmelerinin Ruhsatlandırılması” konulu söyleşiler düzenlenmiştir.

Ege Bölge Şube ile Ege ve Celal Bayar Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerinin katkılarıyla Beyhan YILDIZ tarafından “Çikolata” ve Selami AYDIN tarafından “Süt Sektörü Tanıtımı” konulu söyleşiler düzenlenmiştir.

Mersin Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinin katkılarıyla “Değişen Bakanlık Yapısı ve Yasaları” konusunda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından gelen mühendisler tarafından bilgilendirme toplantısı yapılmıştır.

Bursa Şube ve Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinin katkılarıyla Serpil ESDUR tarafından “Süt Sektörü” konulu sohbet düzenlenmiştir.

Eğitimler

Antalya Şube ve Akdeniz Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinin katkılarıyla “ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi” eğitimi düzenlenmiştir.

Ege Bölge Şube ile Ege ve Celal Bayar Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerinin katkılarıyla ‘Öğrenci Eğitim Paketi’ çerçevesinde “ISO 9001, PAS 220:2008 ve ISO 22002-1:2009” eğitimleri gerçekleştirilmiştir.

Bursa Şube ve Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinin katkılarıyla “ISO 22000 Gıda Güvenliği” eğitimi düzenlenmiştir.

Teknik Geziler

Temsilcilikte görev alan öğrencilerimizin katkılarıyla;

Celal Bayar Üniversitesi; Pastavilla Makarnacılık A.Ş.’ye,

Ege Üniversitesi; Türk Tuborg Bira ve Malt Sanayi A.Ş. ve Pastavilla Makarnacılık A.Ş.’ye,

Gaziantep Üniversitesi; Tiryaki Agro Gıda A.Ş.’ye,

Hacettepe Üniversitesi; Efes Pilsen, Orkide Yağ, Lezita ve Çiçek Turşu’ya,

teknik gezi düzenlemişlerdir.

Sosyal Etkinlikler

Akdeniz Üniversitesi kapsamında “Geleneksel Rafting Turu”, “Tanışma Pikniği” ve “Huzurevi Ziyareti” gerçekleştirilmiştir.

Celal Bayar Üniversitesi kapsamında “Sarı Zeybek” film gösterimi yapılmıştır.

Ege Üniversitesi kapsamında Akdeniz, Hacettepe ve Ankara Üniversiteleri Öğrenci Temsilciliklerinde görev alan üyeler ve Ege Bölge





Öğrencilerimizden Haberler

Şube Yönetim Kurulu üyeleri ile birlikte iftar yemeği ve Celal Bayar Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ile birlikte bir eğlence düzenlenmiştir.

Gaziantep Üniversitesi kapsamında 5. geleneksel “Çay ve Makarna Partisi” düzenlenmiştir ve 2011 AB projeleri kapsamında Şehit Kamil ve Şahinbey İlçeleri İlköğretim okullarındaki yaklaşık 500 kız öğrenciye yönelik mesleki tanıtım sunumu yapılmıştır.

Hacettepe Üniversitesi kapsamında “European Technology Platform Food for Life”ın Türkiye ayağı olan “Ulusal Yaşam İçin Gıda Platformu”na katılım sağlanmıştır.

Harran Üniversitesi kapsamında bölüm öğrencileri ve öğretim görevlileri ile bir kahvaltı organize edilmiştir.

Uludağ Üniversitesi kapsamında “Huzur Evi Ziyareti” yapılmıştır.



ÜYELİKTEN AYRILANLAR

SİCİLNO	ADI SOYADI
1042	NURGÜL BULUT
1278	MEHMET ALİ YILMAZ
1457	NAMIK KEMAL SALİHOĞLU
2278	SEYHAN ALTINOK
2494	HAMDİ ALTUN
2831	MARKUS NAIL SAMRAY
3285	FATİH GÜRDAL
3499	YILMAZ DEMİR
3679	MELİKE ÖZER(BÜYÜKKÖSE)
4639	EMİNE TUBA GÜNAYDIN
5207	FERDİ GÜLERYÜZ
5383	MERYEM SÜNNETÇİ
5710	SEDA TOKLU
5811	BAYRAM ALİ DEĞİRMENCİ
6075	SAFİYE ÖZLEM ÖZMEN
7656	IŞIN AYDIN
7837	FUAT ÖVSENE
8031	LAÇİN KÜLTEPE
8395	GÜLNUR SÖNMEZAY
8435	GÜLİN TUNÇ
8447	ŞEFİK KAMER AYAYDIN
8464	ŞUAYİP BİYİKOĞLU
8469	BİLGE ÇALLIOĞLU
8594	HALİL İBRAHİM TÜMKAYA
8845	SEDEN ALIŞAN
9021	FATMA BASINCI
9226	HÜSEYİN ÇOLAK
9242	RAMAZAN ÖZKAN
9263	BETÜL GÜVENSEN
9390	HASAN KARAMAN
9401	ERKAN ÜSTÜNDAĞ
9435	NİHAT AKYOL
9715	ÖZNUR YİĞİTER
9722	İLKER KESKİN
10273	TUBA ÖZCAN
10331	MUSTAFA USLU
10521	MEHMET LATİF ÇEVİK
10584	HALİS YILDIRMAZ
10702	EMEL BEYAZ
11680	SELİN YILMAZ
11714	ZEHRİ ÇAĞŞAK

Bir “tık”la anında
Krem Karamel
lezzeti!



Onsuz keyif eksik kalır...

