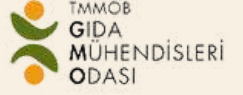
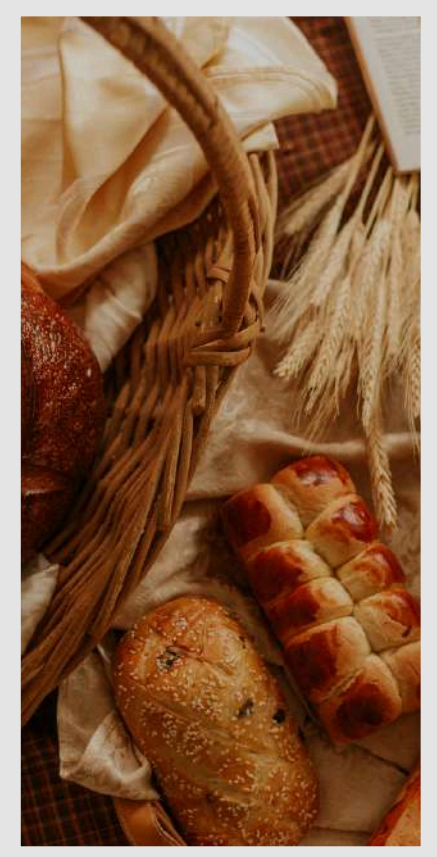


2. SAYI - ARALIK / 2024

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ DERGİSİ



Bu derginin tüm hakları TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğine aittir.



GIDA TÜKETİMİ

İLETİŞİM

Editör

Nil Deniz AKKURT

Dergi İçi Yazılardan Sorumlu Ekip

Beliz BAYRAKTAR, Esmanur ULUKAN
Sema KORKMAZ, Damla TUĞRAL

Röportajdan Sorumlu Ekip

Kerem SAKALLI

Tasarımdan Sorumlu Ekip

Melisa ERTAŞ

Adres

Kızılay, Meşrutiyet Mah, Karanfil Sk. 49/10, 06420 Çankaya/Ankara

Yayın Türü

Sürelî Yayın

Yayın Şekli

3 Aylık - Türkçe

Yayın Tarihi

Aralık 2024

İÇİNDEKİLER

1 - Yayın Ekibinden

2 - Misyon ve Vizyon

3 - Makalelerden Derlemeler

- 4.1. Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları
- 4.2. Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Meyve-Sebze Tüketim Durumları

4 - Öğrenci Yazıları

- 5.1. Kakao'nun Yolculuğu
- 5.2. Gıda Hakkı
- 5.3. Su Hakkı

5 - Röportajlar

- 6.1. Prof. Dr. Ayla Soyer - Et Teknolojisi
- 6.2. Prof. Dr. Aziz Tekin - Bitkisel Yağlar

6 - Bilgilendirici Yazılar

- 7.1. Kooperatifçilik
- 7.2. Kadın Çiftçiler

7 - Çengel Bulmaca

8 - "Öğrencilere Sorduk"

9 - Eylül - Aralık Etkinliklerimiz Hakkında

- 3.1. Uyum Haftası - 18 Eylül
- 3.2. Tanışma Toplantısı - 2 Ekim
- 3.3. Gıda Mühendisleri Günü - 25 Eylül
- 3.4. Dünya Gıda Günü Sempozyumu - 12 Ekim
- 3.5. Dilek Çelik ile Online Söyleşi - 15 Ekim
- 3.6. Sinema Günü - 9 Ekim
- 3.7. Dünya Gıda Günü Konferansı - 16 Ekim
- 3.8. Torku Entegre Tesisleri - 25 Ekim

İÇİNDEKİLER

- **3.9.** *Oyun Gecesi - 18 Ekim*
- **3.10.** *Elif Özgürün ile Söyleşi - 6 Kasım*
- **3.11.** *Bistorya Teknik Gezisi - 1 Kasım*
- **3.12.** *Tuğba Parıltı ile Söyleşi - 6 Aralık*
- **3.14.** *“New Year is Coming” Etkinliği - 6 Aralık*
- **3.15.** *Öğrenci Danışma Kurulu - 14 Aralık*
- **3.16.** *Petek Ataman ile Söyleşi - 18 Aralık*
- **3.17.** *Kokteyl Workshop - 15 Aralık*
- **3.18.** *Kahve Workshop - 20 Aralık*
- **3.19.** *Geleneksel Boza Günü - 21 Aralık*

YAYIN EKİBİNDEN

1997 yılından beri TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından yayınlanan Gıda Mühendisliği Dergisi'ni örnek alarak hazırladığımız Gıda Mühendisliği Öğrenci Dergisi ile TMMOB Gıda Mühendisleri Odası-Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği olarak karşınızdayız.

Bu dergide; gıda, tarım, beslenme ve birçok farklı konuyu ele alarak, gıda mühendisliğinin hem akademik hem de toplumsal yönlerini çeşitli yazılarla öğrenci arkadaşlarımıza sunmayı amaçlıyoruz. Bilgi birikiminin artırılmasına ve mesleğe adaptasyona katkı sağlayacağını düşündüğümüz dergimizin ikinci sayısını sizlerle buluşturmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Bu sayımızda, gıda tüketimi konusunu ele aldık. İçeriğimizi, öğrenci arkadaşlarımızdan aldığımız yazılar, bölüm hocalarımızın verdiği röportajlar, profesyonellerin kaleme aldığı makaleler ve bilgilendirici içeriklerle zenginleştirdik. Ayrıca, Eylül ve Aralık ayları arasında Temsilciliğimiz tarafından gerçekleştirilen etkinliklere de dergimizin bu sayısında yer verdik.

Değerli öğrenci arkadaşlarımız ve gıda mühendisleriyle bu dergi aracılığıyla bir araya gelmekten büyük mutluluk duyuyoruz. Gıda Mühendisliği Öğrenci Dergisi'nin ikinci sayısını keyifle okuyacağınızı umuyoruz. Dergimizin hazırlanmasında emeği geçen herkese teşekkür ederiz. Yorumlarınızı, desteklerinizi ve yazılarınızı bizimle paylaşmanızı bekliyoruz. İyi okumalar dileriz.

Yayın Ekibi

MİSYON VE VİZYON

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası' nın Amaçları

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, meslek mensuplarının haklarını korumak, gıda mühendisliği mesleğini tanıtmak, meslek alanını ilgilendiren konularda toplumu bilgilendirmek, meslek alanındaki gelişmeleri izlemek ve yaymak, sektörü ve toplumu doğru şekilde yönlendirmek, gıda politikalarının oluşturulmasında söz sahibi olmak, mesleğe yönelik eğitimler düzenlemek, mesleğin gelişimine katkıda bulunacak her türlü etkinliği düzenlemek ve desteklemek, her türlü bilimsel ve mesleki yayınlar yapmak gibi amaçlara yönelik olarak çalışmalarını sürdürmektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası' nın Misyonu

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Kanunu çerçevesinde, kuruluş amaçlarına uygun olarak üyelerinin yasal haklarını korumak ve geliştirmek, bilimsel ve teknik gelişmeleri takip ederek mesleki eğitim, meslek etiği, gıda politikaları ve gıda mühendisliğinin kamuoyu nezdinde temsili ve tanıtımı konularında çalışmaktadır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası' nın Vizyonu

Üye sayı ve katılımını artırmak, oda-üye bağını güçlendirmek, ülkenin gıda politikalarını üyelerinin katılımıyla yönlendirmek, oluşturulacak bilimsel ve güncel görüşlerle yurt içi ve yurt dışında tanınan ve saygınlık uyandıran bir kurum olmaktır.

Öğrenci Temsilcilikleri Hakkında

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası yönetmelikleri çerçevesinde, en az 30 öğrenci üyenin oluşturduğu yönetim kurulu, çalışma birimleri ve komisyonlara sahip bir alt birimdir. Öğrenciler TMMOB Gıda Mühendisleri Odası aracılığıyla meslektaşları ve öğrenci arkadaşlarıyla bir arada bulunarak hem mesleği hem de odayı tanıma şansına sahip olurlar. Bunların yanında mesleği koruma ve daha iyi yerlere taşıma amacıyla örgütlülük ve mücadele ruhunu öğrencilerin anlamasına yardımcı olur.

MAKALELERDEN DERLEMELER

Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları

Aybuke CEYHUN SEZGİN, Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Nevzat ARTIK, Ankara University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Ankara/Turkey

Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üretildiği ve aynı mekanda tüketime sunulduğu yerler olarak bilinen toplu tüketim yerlerinde, insanların hazırlanan yiyecek veya yemeklerle beslenmesi toplu beslenme olarak tanımlanmaktadır.

Bu beslenme gereksinimini gidermek amacıyla hizmet veren toplu tüketim yerlerinde, üretimden tüketime kadar geçen çeşitli aşamalarda hijyen koşullarının yeterince sağlanamaması insanlarda gıda kaynaklı birçok hastalıklara yol açabilmektedir. Bu nedenle bu hizmeti veren işletmeler etkin bir gıda güvenliği yönetim sistemi oluşturarak her işlem basamağında gerekli hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalıdır. Günümüzde HACCP sistemi toplu tüketim yerlerinde gıda güvenliğini sağlamaya yönelik yaygın olarak kullanılan sistemlerden birisidir.

Toplu tüketim yerleri, belirli bir grubun beslenme ihtiyacını bir merkezden planlayan, yöneten ve yiyecek-
içecekleri tüketime hazır halde kişilere

sunan kuruluşlardır. Toplu beslenme hizmetleri; menülerin planlanması, gerekli her türlü yiyecek ve içecek çeşidi, miktarı ve ilgili her türlü araç-gerecin belirlenmesi, satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, servisi, çöp ve atıkların kaldırılması, bulaşıkların yıkanması, hijyen, sanitasyon ve iş güvenliğinin sağlanması, personel yönetimi ve maliyet kontrolü konularını kapsayan hizmetler bütünüdür (Kızıltan, 1998).

İnsanların yaşamlarını devam ettirmesi, büyümesi ve sağlığını koruması için yeterli ve dengeli beslenmesi gereklidir. Bu gereksinimin gıdalarla karşılanması bakımından güvenli gıda tüketimi bir zorunluluktur. Ancak; yaşamımızın temel maddesi olan gıdalar, üretimden tüketime kadar geçen aşamalarda hijyenik koşulların yeterince sağlanamaması nedeniyle zararlı hale gelebilmekte ve sağlığımız için gizli bir tehlike oluşturabilmektedir. Bu nedenle üretimden tüketime kadar tüm süreçte gıdanın güvenilirliği sağlanmalıdır.

Gıda güvenliği kavramı; gıdalarda oluşabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirlerin tümü olarak ifade edildiği gibi FAO, WHO ve Codex Alimentarius uzmanlar komisyonu tarafından sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak da tanımlanmıştır.

Mikroorganizmalar tarafından gıdalarda oluşturulan toksinlerin vücuda alınmasıyla gıda intoksikasyonları, hastalık oluşturan bakterilerin gıdalarla beraber alınmasıyla da gıda enfeksiyonları meydana gelmektedir. İnsanlarda herhangi bir gıda yada içeceğin tüketilmesi sonucu meydana gelen enfeksiyon veya intoksikasyon durumunun ortaya çıkması ise gıda zehirlenmesi olarak ifade edilir. Bakteriler, küfler, virüsler, mayalar, parazitler, hayvanlar, bitkiler, fiziksel ve kimyasal maddelerle kontamine olmuş gıdaların tüketimi ile oluşan hastalıklar gıda kaynaklı hastalıklar kapsamında değerlendirilir (Donald, 1998; Baş, 2004; Ayhan, 2013).

Gıda kaynaklı enfeksiyonlar özellikle gıdaların tüketimi sırasında patojen mikroorganizmaların canlı kalması ile oluşmaktadır. Yaygın olarak *Salmonella*, *Streptokok*, *Shigella* ve *Clostridium perfringens* enfeksiyonları görülmektedir. Yapılan çeşitli çalışmalarda dünya genelinde hastalık ve

ölümlerin büyük bir kısmının gıda kaynaklı hastalıklardan meydana geldiği belirlenmiştir.

Toplu tüketim yerlerinde gıda kaynaklı zehirlenme vakalarının nedenleri, yetersiz soğutma (%46), hazırlama ve tüketim arasında bir veya daha fazla gün olması (%21), enfekte personel (%20), yanlış ısı uygulaması (%16), yetersiz pişirme (%16), yetersiz ısıtma (%16), kontamine malzeme kullanımı (%11), çapraz kontaminasyon (%7), araç-gereçlerin yetersiz temizlenmesi (%7), kötü yiyecek malzemelerinin kullanılması (%5) ve artan yemeklerin kullanımı (%4) şeklinde rapor edilmektedir. Bu etkenlerin tamamının zaman ve sıcaklık ile ilişkili olduğu bilinmektedir (Baş, 2004; Şanlıer, 2009; Alişarlı, 2013; Ceyhun-Sezgin ve Durlu-Özkaya, 2014).

Bu nedenle yiyecek ve içecek hizmeti veren toplu tüketim yerlerinde 3 temel alanda yoğunlaşma, gıdalardan kaynaklı zehirlenme risklerini azaltabilir. Bunlar; personele yönelik sağlık ve hijyen uygulamaları ile kontrolün sürekliliği, pişirme, soğutma, yeniden ısıtma, depolama ve servis aşamalarında sıcaklık kontrolü ve yeterli hijyen/sanitasyon uygulamaları ve sürekli kontrol şeklindedir (Jeng and Fang, 2002; Karaali, 2003; Kayaardı, 2004).

Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliğini Sağlama Yolları

Amaçlandığı biçimde hazırlandığında; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikler itibariyle tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda güvenli gıda olarak tanımlanır. Gıda güvenliği sağlamada temel ilke yiyecek ve içeceklerin satın alınmasından tüketimine kadar geçen tüm aşamalarda hijyen ve sanitasyonun sağlanmasıdır.

Toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlarda öncelikle gıda hijyenini sağlamaya yönelik çeşitli tedbirler alınmalıdır. Özellikle satın alma, depolama, yiyecek hazırlama, pişirme, muhafaza ve servis dikkat gerektiren önemli işlem basamaklarıdır.

Gıdalar güvenilir kaynaklardan satın alınmalıdır. Tüm gıda maddelerinin kalite kriterlerinin belirlendiği hammadde tanımları ve yiyecek teknik şartnamesi hazırlanmalı ve satın alma işlemlerinde bu kriterlere uygunluk aranmalıdır. Ambalajlı ürünlerde etiket bilgilerinin tam olmasına, üretim veya ithalat izninin bulunmasına dikkat edilmelidir (Kutluay- Merdol vd., 2003; Artık vd., 2013).

Gıdaların depolanması işlemi, gıdaların bozulması ve sağlık açısından zararlı hale gelmesini önleme ve kontrol bakımından önemli bir basamaktır.



Depolanma sırasında yiyecekler su kaybı, metabolik faaliyetler, zedelenmeler gibi fiziksel etkenler ile ayrıca bakteri, küf, maya ve enzim gibi biyolojik etkenler nedeniyle bozulabilir. Gıdaların bozulmasında ısı ve nem önemli faktörler olduğundan denetimleri uygun depolama koşulları ile sağlanmalıdır. Çabuk bozulabilen potansiyel tehlikeli gıdalar (protein içeriği yüksek, et, süt, balık vb.) belli sıcaklık ve belli süre saklanabildiğinden depolama sırasında bu kriterler göz önünde bulundurulmalıdır (Kutluay-Merdol vd., 2003).



Toplu beslenme hizmetlerinde yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi; üretim aşaması olarak nitelendirilir. Bu aşamalarda personelden, hazırlama sırasında kullanılan araç gereçlerden ve diğer ürünlerden, gıdalara bakteri geçişi söz konusudur. Çiğ ve pişmiş yiyeceklerin birbiri ile teması engellenmelidir. Pişirme işlemi gıdaları koruma yöntemlerindedir. Pişirme süresince ulaşılan sıcaklık birçok patojenin yok edilmesinde etkindir. Özellikle et ve et ürünlerinin pişirilmesinde termometre ile sıcaklık kontrolünün yapılması yiyeceğin tüketiciye güvenle ulaşması bakımından önemlidir.

Pişmiş yada hazırlanmış yiyeceklerin mutfaktan tüketicinin önüne uygun araç-gereç ve yöntemlerle sunulması servis olarak tanımlanır. Sıcak yemekler 70C° ve üzerindeki sıcaklıklarda, soğuk yemekler ise 50C° ve altındaki sıcaklıklarda, temiz araç-gereçler ile servis edilmelidir. Yiyecekler bu sıcaklıklarda 3 saatten daha uzun süre tutulmamalıdır.(Ciğerim ve Beyhan, 2002; Kutluay-Merdol vd., 2003; Bilici, 2008).

Bu nedenle yiyecek ve içecek hizmeti veren toplu tüketim yerlerinde 3 temel alanda yoğunlaşma, gıdalardan kaynaklı zehirlenme risklerini azaltabilir. Bunlar; personele yönelik sağlık ve hijyen uygulamaları ile kontrolün sürekliliği, pişirme, soğutma, yeniden ısıtma, depolama ve servis aşamaların-

da sıcaklık kontrolü ve yeterli hijyen ve sanitasyon uygulamaları ve sürekli kontrol şeklindedir (Jeng and Fang, 2002; Karaali, 2003; Kayaardı, 2004).

Özellikle üretim aşamasında görev alan personelin tırnakları kısa kesilmiş olmalı ve açıkta yara olmamalıdır. Çalışanların giydiği kıyafetler de hijyen açısından önemlidir. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysilerin giyilmesi iyi bir personel hijyeni açısından önemlidir. Bu kıyafetler temiz tutulmalı ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır. Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda çalışan personelin yılda iki kez sağlık kontrolünden geçmesi gerekir. Bulaşıcı hastalığı olan yada portör kişiler özellikle yemeğin servis bölümünde çalıştırılmamalıdır (Atasever, 2000; Kutluay-Merdol vd., 2003).

Mutfakta kullanılan araç-gereç tesisatlarının kolay temizlenebilir özellikte olması etkili hijyen açısından önemlidir. Ayrıca araç ve gereçlerin imalatında kullanılan maddelerin özellikle gıdalarla temas eden yüzeylerinin toksik olmayan maddelerden yapılmış olmasına dikkat edilmelidir.

Toplu tüketim hizmeti sunan işletmelerin mutfak zemin yüzeyleri temizlik ve dezenfeksiyona uygun, dayanıklı, düzgün, kaymayan, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir, toksik etkileri bulunmayan, su, yağ, asit, sıcaklık değişikliklerine dayanabilen, birleşme yüzeylerinde kesinti, çatlak ve boşluklar bulunmayan özellikteki malzemedir. Mutfak zemini her kirlenmede, yemek servisi sonrasında ve çalışma gününün bitiminde temizlenmelidir. Ayrıca her zaman temiz ve kuru olmalıdır (Forsythe and Hayes, 1998; Aktaş, 2001; Baripoğlu, 2001; Bilici 2008).

Toplu Tüketim Yerlerinde HACCP Sistemi

Gıda Güvenliği Sistemleri; gıdanın tarladan sofraya kadar tüm gıda zinciri boyunca mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelere karşı güvenilir bir şekilde üretiminin ve tüketiminin sağlanması disiplini. Temel amaç tüketici sağlığının korunmasıdır. Analysis and Critical Control Points-HACCP) gibi uygulamalar gıda güvenliğini sağlamaya yönelik sistemlerdir. Uluslararası boyutta kabul görerek, birçok ülkede uygulanmaları hızla yaygınlaşmaya başlamıştır (Kırdar ve Kurşun, 2008).

Toplu tüketim hizmeti sunan kurumlarda tüketicilere güvenli gıda sağlamak için mutfakta üretimden servis aşamasına kadar geçen süreçte kritik kontrol noktalarının oluşturulması önem arz etmektedir (Ayçiçek vd., 2003). HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points/Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizleri) sistemi, tüketim için güvenli gıdalar üretmesinin sağlanmasında, gıda üreticilerine yardımcı olan, plan dizaynı için geçerli en iyi sistem olarak sıklıkla kullanılmaktadır (Ayhan, 2013). Bu sistem işletmede her aşamada oluşabilecek potansiyel tehlikeleri önceden belirleyerek sadece son ürünü değil, ürünün üretildiği tüm işletmeyi de kontrol altına almayı, oluşabilecek tehlikelerin tümü için gerekli önleyici ve düzeltici faaliyetleri sistematik bir biçimde planlamayı, olası fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kaynaklı hastalık risklerini en aza indirmeyi amaçlayan bir sistemdir (Turantaş ve Ünlütürk 1998; Moterjemi and Mortimore, 2005; Artık vd., 2012).



HACCP sisteminde en önemli prensip tehlike analizi prensibidir. Tehlike analizinin yapılabilmesi için ayrıntılı bir HACCP planı oluşturulmalı ve gıda üretim ve servis aşamalarında bu planının uygulanması sağlanmalıdır. Bunun için de öncelikle tüm biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelerin bilinmesi gerekmektedir (Kayaardı, 2004; Artık vd., 2012).

Son yıllarda toplu tüketim yerlerinde mutfakta yemeklerin güvenli bir ortamda hazırlanma, pişirilme ve servisi aşamalarının kontrolünde HACCP sistemi yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Bu sistem mutfaklarda gıda hazırlama ve pişirme sırasında hangi noktalarda ne tür tehlikeler oluşabileceği, bu tehlikelerin ne şekilde giderilebileceği ve kontrol işlemlerinin ne şekilde yapılacağıının sistematize edilmesi ile sağlanmaktadır. Sistemde izlenmesi gereken yedi adım bulunmaktadır. Bunlar: (Kutluay-Merdol vd., 2003; Artık vd., 2012).

1. Potansiyel tehlikeli gıdaların belirlenmesi
2. Kritik kontrol noktalarının tespiti
3. Kontrolün nasıl yapılacağıının belirlenmesi
4. Kontrolün kimler tarafından, ne zaman ve ne şekilde yapılacağıının belirlenmesi
5. Düzeltme işlemlerinin yapılması
6. Kayıt tutulması
7. Kayıtların kontrol edilmesi

Tüm bu basamaklar başarı ile uygulandığı takdirde, mutfakta yürütülen işlerin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak devamlılığı sağlanmakta ve tüketicilerin sağlığı güvence altına alınabilmektedir.

ISO 22000:2005 sistemi gıda güvenliğini koruyabilmek için tasarlanmış yeni bir sistemdir. Standart; gıda zincirindeki organizasyonları tanımlayarak, kuralların oluşumu ve düzenlenmesini sağlamak için tüm güvenlik sistemlerini bir çatı altında birleştirmiştir. ISO 22000 sistemi genel olarak; ISO 9000 serisinin "kalite", HACCP sisteminin de "gıda güvenliği" temelleri üzerine oturtulmuş bir sistemdir. Bu sistemde temel amaç; müşteriye hem güvenli ve hem de kaliteli gıdayı aynı anda sunabilmektir (Göbel,2008).

Sonuç

Toplu tüketim yerlerinde gıda güvenirliliği ve güvenirliliğin devamı için gıda hijyeni, personel hijyeni, yiyecek içeceklerle ilgili alanlar ve araç-gereç hijyeni ile ilgili kurallara mutlaka uyulmalıdır. Bu işletmelerin gerekli hijyen kurallarını oluşturması ve devamlılığını sağlaması HACCP sistemi gibi etkin bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile sağlanabilir. Bu güvenlik sisteminin etkinliği ile insanlarda oluşabilecek gıda kaynaklı sağlık sorunlarının ortaya çıkması önlenebilecektir.

MAKALELERDEN DERLEMELER

Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Meyve-Sebze Tüketim Durumları

Neslihan ONUR, Akdeniz University, Manavgat Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Antalya/Turkey

*Fulya SARPER, Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Fatih ONUR, Ministry of Education, Scientific expert, Antalya/Turkey.

Araştırma, Ordu ili Kabataş ilçesinde yaşayan ailelerin sebze meyve tüketim durumlarını saptamak amacıyla planlanıp, yürütülmüştür. Araştırmaya katılan aile bireylerinin 171'i düşük sosyo-ekonomik düzeyde, 159'u yüksek sosyo-ekonomik düzeyde olmak üzere toplam 330 kişiden oluşmaktadır. Ailelerin % 40,3'ü sebze-meyveleri genellikle akşam yemeğinde tüketmektedirler.

Sonbahar - Kış Aylarında En Çok Tüketilen Sebze:

Düşük Sosyo-Ekonomik Düzey'deki Aileler; domates, taze ve kuru fasulye, havuç, kabak, karalahana, ıspanak, lahana, patates, sarımsak ve kuru soğanı daha çok tüketirken, Yüksek Sosyo-Ekonomik Düzey'deki Aileler; domates, kuru fasulye, havuç, kabak, ıspanak, patates, sarımsak ve kuru soğan tüketirler.

Sonbahar - Kış Aylarında En Çok Tüketilen Meyveler:

	DSED' deki Aileler	YSED'deki Aileler
GREYFURT	%7.0	%15.7
NAR	%50.3	%60.4
KİVİ	%26.9	%41.5

Yaz - İlkbahar Aylarında En Çok Tüketilen Meyveler:

	DSED' deki Aileler	YSED'deki Aileler
BÖĞÜRTLEN	%22.2	%10.1
KARPUZ-KAVUN-ŞEFTALİ	%100.0	%100.0
NEKTARİ	%67.3	%90.6
MUŞMULA	%26.9	%54.7

Giriş

İnsanın temel ihtiyaçlarından birisi olan beslenme, insan sağlığını etkileyen en önemli etmenlerin başında gelmektedir. Ancak beslenme, sadece karın doyurmak değil; vücudun ihtiyacı olan besin gruplarını yeterli ve dengeli olarak vücuda almaktır. Bunun anlamı insanın büyümesi, gelişmesi, varlığını sürdürebilmesi ve faaliyetlerini en iyi şekilde yapabilmesi için besinlerin çeşitli ve en uygun miktarlarda besin değerlerini yitirmeden, sağlık bozucu hale getirmeden, en ekonomik şekilde alınması ve vücutta kullanılmasıdır. İnsanların daha sağlıklı, kaliteli ve uzun bir yaşam sürmeleri için beslenme şekli ve gıda tercihleri dikkat etmeleri gereken temel davranışlardan biridir. Başka bir ifadeyle yeterli ve dengeli beslenme sağlığın ön koşullarından biridir.

Günümüzde sağlıklı ve uzun yaşamak, yaşam kalitesini artırmak amacı ile yeterli, dengeli, doğru beslenmek ve doğru yemek pişirme alışkanlıklarına sahip olmak büyük önem kazanmıştır. Sağlıklı olabilmek ve doğru beslenmeyi sağlamak için her gün çeşitli besinlerden yeteri kadar alınması gerekmektedir.

Bu araştırmaya konu olan besin gruplarından sebze ve meyveler; insan sağlığı açısından bileşimindeki besin öğeleri, su ve lif-posa bakımından zengin olması sebebiyle beslenmede önemli bir yeri bulunmaktadır. Bu besin grubunun taşıdığı önem ve son zamanlardaki sağlıklı beslenme konusunda yürütülen politikalar sebze ve meyvelerin tüketim amacı ve önemini öne çıkarmaktadır.

Sebze ve Meyve Tüketimi

Bileşimlerinin önemli kısmı su olan sebze ve meyveler bitkilerin her türlü yenebilen kısmını oluşturmaktadır. Meyve ve sebzeler günlük enerji, yağ ve protein gereksinmesine çok az katkıda bulunmalarına karşın folik asit, A vitaminin ön ögesi olan beta-karoten, E, C, B2 vitamini, kalsiyum, potasyum, demir, magnezyum, posa ve vücuda zararlı maddelerin vücuttan atılmasına yardımcı olan antioksidan özelliğe sahip bileşikler bakımından zengindirler. Ülkemizde sebze ve meyve tüketimi mevsimlere, bölgelere ve satın alınma durumlarının yanı sıra, tüketim alışkanlıklarına göre de değişiklik göstermektedir. (Türkan 2010 s.4, Uzundikme ve Çakıroğlu 2007 s.8).

Vücudun sağlıklı büyümesi, yenilmesi ve çalışması için günlük taze sebze ve meyve tüketim miktarı en az 3-5 porsiyon (ortalama 400 gram) olması gerektiği saptanmıştır ve günlük alınan sebze ve meyvenin en az iki porsiyonu yeşil yapraklı sebzelerden (yeşil sebzelerin doğrandığı zaman 2-3 su bardağını dolduran miktarı) veya portakal, mandalina gibi turunçgiller veya domates gibi vitamin içeriği yüksek olan sebzelerden olması gerektiği belirlenmiştir. (Anonim 2016a s.1, Bulduk 2002 s.164).

Ülkemizde, pratikte ana yemek ve salata olarak yenen sebzelerin ve tatlı yerine yenen meyvelerin tüketim durumları; bölgelere, mevsimlere, bahçecilik olanakları gibi tüketici dışı nedenlerle ve tüketicinin kendi alışkanlıklarına ve gelirine göre değişmektedir (Anonim 2016b s.23). Sebze ve meyveler taze olarak (çiğ ve pişmiş) mutfaklarda kullanıldığı gibi gıda sanayisinde çeşitli şekillerde işlenmiş (konserve, kurutma, şoklayarak dondurma vb.) olarak da kullanılmaktadır. Sebze ve meyveler; çorbalarda, etli ve zeytinyağlı yemeklerde, garnitür olarak salatalarda, turşu ve reçel yapımında, pasta, börek ve tatlılarda kullanılmaktadır. Sebze ve meyvelerin her mevsim tüketim imkanı sağlaması nedeniyle dondurulmuş gıda tüketimi yaygınlaşmaktadır. Bu konu ile ilgili bir çalışmada ailelerin geliri arttıkça,

dondurulmuş gıda tüketimi ve satın alma sıklığı da arttığı belirlenmiştir (Gündüz ve Emir 2010 s.23; Anonim 2012 s.67).

Besin seçimi ve beslenme alışkanlıklarını etkileyen faktörler arasında yer alan sosyo-ekonomik düzey ve gelir yer almaktadır. Bu konu ile ilgili yapılan çalışmalar sosyo-ekonomik düzey yükseldikçe hayvansal kaynaklı besin tüketimi, yağ alımı ve şeker tüketimi artarken; tahıl, sebze ve meyve tüketiminin azaldığı gösterilmiştir. (Du, Mroz, Zhai, ve Popkin 2004 s.1509; Bermudez ve Tucker 2003 s.90).

Sebze ve Meyve Tüketiminin Sağlık Üzerine Etkisi

- Vitamin ve mineral içerikleri bakımından insan vücudunun biyokimyasal olaylarının düzenlenmesine yardımcı olurlar.
- İçerikleri diğer besin öğelerinin vücutta kullanılması, kas ve kemiklere yerleşmesine yardımcı olmaktadır.
- Hastalıklara karşı direncin oluşturulmasında ve bağırsakların düzenli çalışmasında etkili olmaktadır.
- Kalp ve damar hastalıkları, hipertansiyon, kanser gibi kronik hastalıkları önleyici görev yaparlar.

Sonuç olarak vücudun sağlıklı olmasını destekleyen, kendine özgü tat ve aromalarıyla zevkle tüketilen ve görünüşleriyle sofraları süsleyen sebze ve meyveler beslenmede önemli bir yeri bulunmaktadır. Özellikle içerdikleri vitaminler ve mineral maddeler ile lif bakımından zengin olan sebzelerin bazılarının bitkisel protein içerikleri açısından önemlidir. İyi bir beslenme programı ile yeteri kadar sebze tüketildiğinde, günlük vitamin ve mineral madde gereksiniminin tamamının veya tamamına yakın bir bölümünü karşılanmış olmaktadır. (Araştırmaya katılan ailelerin demografik bilgileri Tablo 1 ve 2 'de gösterilmektedir.)

Değişken	DSED (%)	YSED (%)
Çalışmıyorum	91,8	0,6
Memur	1,8	35,9
Serbest Meslek	2,3	63,5
Emekli	4,1	
Ailelerin Toplam Aylık Gelir Dağılımları		
300 YTL ve altı	8,7	
301-600 YTL	43,3	
601-900 YTL	42,7	
901-1.200 YTL	5,3	
1.201 YTL ve daha fazla	-	100,0

Tablo 1.Meslek ve Gelir Dağılımı %

Değişken	DSED (%)	YSED (%)
Cinsiyet		
Erkek	5,3	59,1
Kadın	94,7	40,9
Yaş		
18 yaş ve altı	4,1	
19-30	21,1	22,0
31-42	38,0	44,7
43-54	28,6	32,7
55 yaş ve üstü	8,2	0,6
Eğitim Durumları		
Okur-yazar değil	10,4	
Okur-yazar	8,2	
İlkokul mezunu	59,1	1,3
Ortaokul mezunu	13,5	30,8
Lise ve dengi okul mezunu	7,0	11,9
Yüksekokul mezunu	1,8	34,0
Üniversite mezunu	-	22,0
Çalışma Durumu		
Çalışıyorum	4,1	99,4
Çalışmıyorum	91,8	0,6
Emekli	4,1	

Tablo 2.Araştırmaya Katılan Ailelerin Demografik Dağılımları %

Tablo 1 ve 2 'de görülebileceği gibi, araştırmaya katılan farklı sosyo-ekonomik durumdaki bireylerin cinsiyetlerine göre dağılımları incelendiğinde; DSED' deki bireylerin %94,7'sini, YSED' deki bireylerin ise %40,9'unu kadınların oluşturduğu belirlenmiştir. Araştırmaya katılan ailelerin % 48,1'inin (n=159) aylık toplam gelirleri 1.201 YTL ve üzerindedir. DSED' deki ailelerin % 43,3'ünün toplam aylık gelirleri 301-600 YTL arasında iken, YSED' deki ailelerin % 100,0'nin toplam aylık geliri 1.201 YTL ve üzerindedir.

Çoğunlukla Tüketilen Öğün	DSED'deki Aileler	YSED'deki Aileler	Toplam
Sabah Kahvaltısında	%19.3	%20.1	%19.7
Öğle Yemeğinde	%19.9	%19.5	%19.7
Akşam Yemeğinde	%40.9	%39.6	%40.3
Ara Öğünlerde	%19.9	%20.8	%20.3
Toplam	%100.0	%100.0	%100.0

Tablo 3. Farklı Sosyo-Ekonomik Durumdaki Ailelerin Sebze ve Meyve Grubu Yiyecekleri Çoğunlukla Tükettikleri Öğünlere Göre Dağılımları

Farklı sosyo-ekonomik düzeydeki ailelerin sebze ve meyve grubu yiyeceklere genel toplamda bakıldığında; ailelerin %40,3'ünün akşam yemeğinde, %20,3'ünün ara öğünlerde, %19,7'sinin ise sabah ve öğle yemeğinde sebze ve meyveleri tükettikleri saptanmıştır. Öğünlere göre sebze-meyve tüketimleri bireylerin sosyo-ekonomik durumlarına göre incelendiğinde; DSED'deki bireylerin %40,9'unun, YSED' deki bireylerin ise %39,6'sının sebze-meyve grubu yiyecekleri çoğunlukla akşam yemeğinde tükettikleri belirlenmiştir.

Uygulanan İşlemler	DSED'deki Aileler	YSES'deki Aileler
Turşu	%100.0	%100.0
Kurutma	%35.7	%18.9
Salça	%84.8	%34.6
Dondurarak Saklama	%55.0	%99.4
Konserve	%69.6	%59.7

Tablo 4. Farklı Sosyo-Ekonomik Durumdaki Ailelerin Sebzelere Uyguladıkları İşlemlere Göre Dağılımları

Tablo 4'te görüldüğü gibi; ailelerin % 100,0'ın turşu yaptığı belirlenmiştir. DSED' deki bireylerin % 84,8'i salça, % 55,0'ı dondurarak saklama, % 35,7'si kurutma işlemlerini yaptığı, YSED' deki bireylerin ise % 34,6'sının salça, % 99,4'ünün dondurarak saklama, %18,9'unun kurutma işlemini uyguladığı saptanmıştır.

Uygulanan İşlemler	DSED'deki Aileler	YSED'deki Aileler
Reçel	%100.0	%100.0
Marmelat	%100.0	%100.0
Kurutma	%27.5	%32.7
Dondurarak Saklama	%55.0	%99.4

Tablo 5.Farklı Sosyo-Ekonomik Durumdaki Bireylerin Meyvelere Uyguladıkları İşlemlere Göre Dağılımları

Tablo 5'te görüldüğü gibi; araştırmaya katılan bireylerin tamamının %100,0 meyvelere reçel ve marmelat işlemlerini uyguladıkları saptanmıştır. Sosyo-ekonomik durumlarına göre incelendiğinde, YSED' deki bireylerin %99,4'ü, DSED' deki bireylerin ise %55,0'ı meyvelere dondurarak saklama işlemini uyguladıkları belirlenmiş ve istatistiksel açıdan önemli olduğu saptanmıştır.

Sebze-meyve işleme yöntemlerinden en fazla turşuyu uygulamaları diğer araştırmalarla da benzerlik göstermektedir. Demirel (1997 s.89)'ın araştırmasında; araştırmaya katılan bireylerin; %34,2'sinin turşu, %27,7'sinin reçel, %12,0'ının salça ve %5,1'inin konserve yöntemlerini gerçekleştirdikleri saptanmıştır. Başka bir araştırmada da; araştırmaya katılan bireylerin %95,2'sinin besin işleme yöntemlerinden en çok turşuyu kullandığı, bunu %85,7 ile yaprak salamuranın izlediği belirlenmiştir. Ailelerin %66,7'si sebze-meyveleri dondurarak sakladıkları saptanmıştır. (Işık 1998 s.141). Kaya (2015 s.3) Yapılan araştırmada çalışan ve çalışmayan kadınlar, sebzelere uyguladıkları saklama yöntemlerinden ilk sırada dondurucuda saklama, ikinci sırada konserve yöntemlerini tercih ettikleri saptanmıştır. Diğer bir saklama yöntemi olan kurutma yöntemini kadınlar tarafından daha az tercih edilmiştir. Araştırmamızda da benzer sonuçlar tespit edilmiş olması kurutma işleminin daha uzun süre gerektirmesi ve iklim koşullarının kurutmaya elverişli bir ortam sunup sunmamasını düşündürmektedir.

Amaçlar	DSED'deki Aileler	YSED'deki Aileler
Fiyatının pahalı olduğu dönemlerde bol miktarda bulundurmak için	%100.0	%100.0
Kendi üretiminden dolayı bol miktarda olduğu için	%51.5	%55.3
Üretiminin olmadığı dönemlerde bulunmasını sağlamak için	%100.0	%100.0
Bozulmasını engellemek için	%100.0	%100.0
Tat-kıvam gibi özelliklerini uzun süre koruyabilmek için	%100.0	%100.0
Karışım haline getirerek besin değerini arttırmak için	%11.7	%58.5

Tablo 6. Farklı Sosyo-Ekonomik Durumdaki Ailelerin Sebze ve Meyvelere Uyguladıkları Saklama İşlemlerini Yapma Amaçlarına Göre Dağılımları

Araştırmaya katılan ailelerin %100,0'ı sebze ve meyvelere fiyatın pahalı olduğu dönemlerde bol miktarda bulundurmak için, üretiminin olmadığı dönemlerde bulunmasını sağlamak, bozulmasını engellemek ve tat-kıvam gibi özelliklerini uzun süre koruyabilmek için saklama işlemlerini uyguladıkları belirlenmiştir. Bireylerin verdikleri cevaplar sosyo-ekonomik durumlarına göre incelendiğinde; DSED' deki bireylerin %11,7'si, YSED' deki bireylerin ise %58,5'i sebze-meyveleri karışım haline getirerek besin değerini arttırmak için saklama işlemlerini uyguladıklarını belirttikleri saptanmış ve ailelerin sosyo-ekonomik durumları ile sebze ve meyvelere uyguladıkları saklama işlemlerini yapma amaçları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark vardır.

Sonuç

Ordu ili Kabataş İlçesinde yaşayan ailelerin sebze-meyve tüketim durumlarının tespit edilmesi amacıyla yapılan bu çalışmada, araştırmaya katılanların demografik özellikleri ve sosyo-ekonomik durumlarına göre sebze-meyve tüketim durumları incelenmiştir. Çalışmanın sonuçları aşağıda özetlenmiştir;

- Ailelerin %100,0'ı sebze-meyve tüketmektedirler ve sebze-meyveleri çoğunlukla akşam yemeğinde %40,3 tüketmektedirler. Ailelerin sosyo-ekonomik durumları ile sebze ve meyve grubu yiyecekleri çoğunlukla tükettikleri öğünler arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık olmadığı saptanmıştır ($p>0.05$).

- Araştırmaya katılan ailelerin tamamı sebze ve meyvelere saklama işlemi uygulamaktadırlar. Ailelerin, sebzeleri en fazla turşu yaparak %100,0, meyveleri ise reçel ve marmelat yaparak %100,0 sakladıkları belirlenmiştir.
- Ailelerin % 100,0'ın sebze ve meyvelere fiyatlarının pahalı olduğu dönemlerde bulundurmamak için, üretimin olmadığı dönemlerde bulunmasını sağlamak için ve tat-kıvam gibi özelliklerini uzun süre korumalarını sağlayabilmek için saklama işlemlerini uyguladıkları belirlenmiştir. Araştırmaya katılan ailelerin sosyo-ekonomik durumları ile sebzelere ve meyvelere uyguladıkları işlemler arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p < 0.05$). Bu sonuca göre H2 hipotezi ve H3 hipotezi kabul edilmiştir.
- Araştırmaya katılan ailelerin %100,0'ı, sebze ve meyveleri hazırlarken farklı pişirme süre ve şekillerini kullandıkları, besin değerini ve tadını arttırmak için karışım hale getirdikleri belirlenmiştir. Sosyo-ekonomik durumlarına göre ailelerin sebze ve meyvelerin haşlama sularını dökme ve dondurucudan ihtiyacı olduğu kadarını çıkarıp kullanma gibi işlemler arasında anlamlı farklılıkların olduğu belirlenmiştir ($p < 0.05$). Ailelerin sosyo-ekonomik durumları ile sebze ve meyvelere uyguladıkları saklama işlemlerini yapma amaçları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark olduğu ve bu sonuca göre H4 hipotezi kabul edilmiştir. Araştırmaya katılan ailelerin sosyo-ekonomik durumları ile sebze ve meyveleri hazırlarken ya da pişirirken dikkat ettikleri işlemler arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark olduğu ($p < 0.05$) ve bu sonuca göre H5 hipotezi kabul edilmiştir.

Öneriler

Tüm bu sonuçlara göre; Türk aile yapısı ve sisteminde daha çok yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama işlemlerinde genellikle kadın rol aldığından dolayı, eğitime önem verilmeli. Aile bireylerinin yeterli ve dengeli beslenebilmelerini devam ettirebilmeleri için, besin ve beslenmeye ilişkin bir bilinç oluşturulmalı ve bunun devam ettirilmesi gerekmektedir. Çalışmamızda sonuçlar iyi durumdadır fakat daha fazla kitleye ulaşabilmek için kişilere kolay ulaşılabilen rehber kitapçıklar, gazete/dergi, Tv programları, basın ve internet gibi kitle iletişim araçları yardımcı olabilecektir. Bu yayınların bireylerin anlayabileceği bir dilde ve dikkat çekici bir şekilde sunulmasına önem verilmelidir.

Sebze ve meyvelerin sağlık üzerine etkilerinin olumlu olduğu bilinmesine karşın, gerçek faydasının ne olduğu bilinmemektedir. Sebze-meyve tüketiminin artırılması açısından bu konuda bilgilendirilme büyük önem taşımaktadır. Yaşam kalitesinin iyileştirilmesi öncelikle bireylerin beslenme konusunda farkındalıklarının oluşması, bilgilerinin artması, kazanılan bilgi ve becerilerin uygulamalarına yansması ve uygulamaların sürekliliğinin sağlanması ile mümkün olabilir. Yani sebze-meyvelerin hazırlama, pişirme ve saklama işlemleri esnasında besin öğeleri bakımından zengin kalabilmesi bu işlemlerin doğru yapılması gerekmektedir. Bu sayede besinin kalitesi, lezzeti, görünüşü ve temizliği sağlanmış olacaktır. Meyve-sebze tüketimi bilincinin kazandırılması ancak tüketimi artırıcı tanıtımlar, düzenli meyve tüketiminin sağlanması, sağlıklı beslenme bilincinin oluşması, alışkanlıkların zamanla değişimi ile mümkün hale gelebilecek ve tüketim anlayışı farklılaşabilecektir.

10 farklı okulda yapılan bu araştırmada salata barlar süper sebzeler diye reklam yapan bir afişle sarılmış, bazılarında beslenme konusunda çocuklara eğitim vermeyi amaçlayan, sebzelerin çizgi film kahramanlarını oluşturduğu çizgi filmler (Super Sprowtz) gösterilmiş. Bazılarında da her iki uygulama birlikte yapılmış, sonuçlara bakıldığında ise salata barların afişle sarıldığı okullarda salata barlardan sebze-meyve alan çocukların oranı % 12'den % 24'e; her iki uygulamanın birlikte yürütüldüğü okullarda % 10'dan % 35'lere yükselmiş olduğu görülmüştür. Sadece video gösterimi yapılan okullarda ise anlamlı bir değişiklik gözlemlenmemiştir (Hanks AS, Just DR, Brumberg A. 2016).

Ülkemizde Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan "Okullarda Yiyecek-İçecek Standartları" çalışmasına göre okullarda düzenlenen ve verilen öğünlerde, sebze-meyve tüketimini arttıracak öğün ve porsiyonların yeniden düzenlenmiş olması da, ileri dönemlerde kişilerin tüketimlerini arttıracak çalışmalara kaynak olabileceği düşünülmektedir (Anonim 2015c). Tabiki eğitim ailede başlamaktadır burada çocukların eğitimine önem vermek aileleri bilinçlendirmek sağlık açısından önemli olan sebze ve meyvelerin tüketimini arttıracaktır.

ÖĞRENCİ YAZILARI

GIDA HAKKI



Beliz Bayraktar

Ankara Üniversitesi

Gıda Mühendisliği Bölümü

3. Sınıf Öğrencisi

Gıda nedir ve niye önemlidir?

Gıda, canlıların yaşamlarını sürdürebilmesi, büyüüp gelişebilmesi, enerji elde edebilmesi ve vücut fonksiyonlarını düzenleyebilmesi için tüketilen maddelere verilen genel addır. Gıdalar, genellikle bitkisel, hayvansal veya mineral kaynaklıdır ve karbonhidrat, protein, yağ, vitamin, mineral ve su gibi temel besin öğelerini içerir.

- Enerji kaynağıdır
- Büyüme ve gelişmeyi destekler
- Bağışıklık sistemini güçlendirir
- Vücut fonksiyonlarını düzenler
- Hastalıklardan korur
- Ruh sağlığı üzerinde etkilidir

Gıda'yla ilgili Sorunlar

Gıda, yaşamın temel taşıdır; ancak günümüzde gıda ile ilgili sorunlar, yalnızca bireylerin sağlığını değil, aynı zamanda küresel ölçekte toplumların refahını ve çevresel dengeleri de tehdit etmektedir. Açlık, obezite, gıda israfı ve çevresel tahribat gibi problemler, gün geçtikçe daha karmaşık bir hal almakta ve insanlığın geleceğini şekillendiren en kritik konular arasında yer almaktadır. Bu sorunların temelinde yoksulluk, eşitsiz kaynak dağılımı, bilinçsiz tüketim alışkanlıkları ve sürdürülebilir olmayan üretim yöntemleri gibi etkenler bulunmaktadır. Ayrıca, iklim değişikliği ve hızla artan dünya nüfusu, mevcut gıda kaynakları üzerindeki baskıyı daha da artırmaktadır. Bunlar;

- 1.Malnütrisyon
- 2.Nüfus Artışı
- 3.Gıda Kaybı ve Atığı

1.Malnütrisyon

Bir bireyin vücudunun büyüme, gelişme ve sağlıklı işlevlerini sürdürürebilmek için ihtiyaç duyduğu besin öğelerini yeterli miktarda alamaması veya doğru şekilde kullanamaması durumudur. Başka bir deyişle hem yetersiz beslenmeyi hem de aşırı beslenmeyi içeren bir kavramdır. Malnütrisyon, bireylerin ve toplumların sağlığını derinden etkileyen bir problemdir ve önlenmesi için bireysel, toplumsal ve küresel ölçekte çabalar gereklidir.

2.Nüfus Artışı

Nüfus artışı, gıda talebini artırarak tarım, üretim ve çevre üzerinde büyük baskılar oluşturur. Daha fazla insanı beslemek için üretim genişletilse de, bu durum doğal kaynakların tükenmesine, tarım alanlarının daralmasına ve çevresel sorunlara yol açabilir. Artan talep, gıda fiyatlarının yükselmesine, gıda güvenliği sorunlarına ve açlık gibi krizlere neden olur. Ayrıca, şehirleşme nedeniyle tarım arazileri azalırken, üretimde teknolojik yeniliklere ve sürdürülebilir yöntemlere olan ihtiyaç artar. Gıda israfını önlemek ve kaynakları verimli kullanmak, bu sorunlarla başa çıkmanın temel yollarıdır.

3.Gıda Kaybı ve Atığı

Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), dünyada üretilen toplam gıda miktarının %25-33'ünün israf edildiğini ve ekonomik değerinin toplam 990 milyar dolara karşılık geldiğini bildirmektedir. Türkiye İsrاف Raporu 2018 yılı verilerine göre, ülkemizde her yıl 26 milyon ton gıda israf olmakta, maddi karşılığı 555 milyar TL'nı geçmekte ve milli gelirin %15'ine karşılık gelmektedir. Gıda israfı ve kaybı yalnızca gıda maddelerinin kaybedilmesi değil, aynı zamanda su, enerji, zaman, öz kaynakların israfı anlamına da gelmektedir. Gıda kaybı, üretim, hasat, işleme ve depolama aşamalarında meydana gelirken, gıda atığı ise tüketiciler, perakendeciler ve restoranlar gibi son tüketim aşamalarında oluşur. Her yıl milyonlarca ton gıda israf edilir, oysa bu gıdaların büyük bir kısmı, açlık çeken insanlara dağıtılabilir veya çevreye zarar vermeden geri dönüştürülebilir. Gıda kaybı ve atığını azaltmak, sürdürülebilir bir geleceğin temellerini atmak için kritik öneme sahiptir.



Gıda Hakkı

Gıda hakkı, her bireyin yeterli, güvenli, besleyici ve kültürel olarak uygun gıdaya erişim hakkına sahip olması gerektiğini ifade eder. Bu, temel bir insan hakkıdır ve insanların sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi için gerekli olan gıdaya sürekli erişimini garanti altına alır. Gıda hakkı, yalnızca gıdaya ulaşabilmeyi değil, aynı zamanda bireylerin kendi gıda ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde güvenli ve sürdürülebilir gıda sistemlerine erişimini de kapsar. Birleşmiş Milletler, gıda hakkını, açlık ve yetersiz beslenme sorunlarını çözme sorumluluğunu hükümetlere ve toplumsal kurumlara yükler. Gıda hakkı, sürdürülebilir kalkınma, gıda güvenliği ve adil ekonomik sistemlerin sağlanabilmesi için temel bir ilkedir. Ancak, dünya genelinde birçok kadın, erkek ve çocuk, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından "aşırı açlık" olarak tanımlanan durumlardan etkilenmektedir. Bu, günlük kalori alımının, hayatta kalmak için gerekli olan minimum seviyenin çok altında olduğu anlamına gelir ve her gün açlık nedeniyle birçok insan hayatını kaybetmektedir. Malnütrisyon, yani "gizli açlık", kalori, protein veya besin öğelerinin yetersiz alımını ifade eder. Yetersiz beslenme, yalnızca kalori eksikliğiyle sınırlı olmayıp, aynı zamanda vücudun ihtiyaç duyduğu besin öğelerinin alınmaması durumudur. Malnütrisyon, genellikle kıtlık kadar dikkat çekici değildir, ancak etkileri son derece yıkıcıdır. Bu durum, beyin hücresi gelişiminin eksikliği ve yetersiz büyüme gibi ciddi fiziksel ve zihinsel sonuçlar doğurur. Ayrıca, malnütrisyonlu anneler, malnütrisyonlu bebekler doğurur, bu da kötü bir döngüye yol açar. Gıda hakkı, bir insan hakkı olarak devletlere, kronik yetersiz beslenmeyi ve malnütrisyonu azaltma yükümlülüğü getirir. Bu yükümlülükler, üç ana unsura dayanır: saygı gösterme yükümlülüğü, koruma yükümlülüğü ve yerine getirme (kolaylaştırma ve sağlama) yükümlülüğü.

- Saygı gösterme yükümlülüğü; hükümetlerin, insanları gıdaya erişim hakkından keyfi olarak mahrum bırakan hiçbir önlem almamasını gerektirir. Yani devletler, insanların gıdaya erişimini engelleyen herhangi bir tedbir almayı önlemelidir.
- Koruma yükümlülüğü, devletlerin uygun yasaları yürürlüğe koyarak ve üçüncü tarafların, bireyler ve şirketler de dahil olmak üzere, başkalarının beslenme hakkını ihlal etmesini önlemek için diğer önlemleri alması anlamına gelir.

- Yerine getirme yükümlülüğü ise, hükümetlerin insanların kendilerini besleme yeteneklerini kolaylaştırmak amacıyla kaynaklara erişimi artırmak ve kullanımı güçlendirmek için proaktif faaliyetlere katılmalarını gerektirir. Son çare olarak, bir birey veya grup kendi kontrolü dışındaki nedenlerle yeterli gıdaya erişim hakkından yararlanamadığında, devletler bu hakkı doğrudan yerine getirme yükümlülüğüne sahiptir.

Gıda hakkı, sadece bir etik sorumluluk değil, aynı zamanda devletlerin üzerine düşen bir yasal yükümlülüktür. Hem kronik yetersiz beslenmeyi hem de malnütrisyonu azaltmak için devletlerin aktif bir şekilde adımlar atması, sürdürülebilir gıda güvenliği sistemlerinin oluşturulması ve herkesin yeterli besleyici gıdaya erişiminin sağlanması için kritik öneme sahiptir.



ÖĞRENCİ YAZILARI

KAKAO'NUN YOLCULUĞU

KAKAO'NUN ÜRETİMDEN TÜKETİME SERÜVENİ VE ÇİKOLATAYA DÖNÜŞÜMÜ



Sunay Kutevi

Ankara Üniversitesi

İspanyol Dili ve Edebiyatı Bölümü

1. Sınıf Öğrencisi

Kakao Nasıl Keşfedilmiştir?

Yapılan araştırmalara göre kakao, ilk kez günümüzdeki isimleriyle Meksika'nın ortalarında Belize, Guatemala, El Salvador, Honduras, Nikaragua ve Kosta Rika'nın kuzeyine kadar olan bölgeyi kapsayan Mezoamerika bölgesinde yetiştirilmeye başlanmıştır.

Yine pek çok kaynağa göre kakao çekirdeklerini ilk kullanan uygarlıklar Maya, Aztek, Olmek Uygarlıklarıdır. Arkeolojik çalışmalar Mayaların kakao çekirdeklerini MS 400 yılında kullanmaya başladıklarını gösterir. İlk zamanlarda Mayalar tarafından sadece ritüellerde kullanılan kakao daha sonra ticari amaçlarla kullanılıp nihayetinde gıda olarak insanlar tarafından tüketilmeye başlanmıştır. Bahsi geçen uygarlıklar tarafından gıda olarak tüketiminin bir örneği de kakao çekirdeklerinin içindeki acı özün suyla karıştırılması sonucu ortaya çıkan içecektir. Bu içeceğe Aztek halkı tarafından xococ (acı) ve atl (su) kelimelerinin birleşimi olan xocoatl yani acı su adı verilmiştir. Bu içecek İspanyol sömürgeleri aracılığıyla önce İspanya'ya daha sonra tüm Avrupa'ya yayılmıştır. Fakat bu içeceğin Avrupa'ya ilk gelişi lezzetli bir gıda olarak değil, faydalı bir ilaç olarak olmuştur. Uzun süre bu şekilde kullanılmıştır hatta yaygın olarak tedaviler için reçete halinde yazılmış, başka ilaçlarla da karıştırılmıştır.

Kakao Nedir?

Ebegümeçigiller familyasına ait kakao bitkisi "criollo, forastero ve trinitario" olmak üzere üç türe ayrılır ve dünya üzerinde Asya, Afrika ve Güney Amerika'da yetişir.

Bu ağaçlardan edilen kakao meyvesinden toplanan tohumların işlenmesi yardımıyla çıkarılan yağdan geriye kalan kakao tozundan ise günümüzde afiyetle tüketilen çikolata üretimi gerçekleşir.



19. yy'da Avrupa'da kakao presinin, çikolata kalıbının ve çikolata yapma makinesinin icat edilmesi sonucunda kakao, günümüzde çikolata olarak adlandırılan katı ve tatlı formuna dönüşmüştür. Öte yandan çikolatanın Osmanlı döneminde İtalyan gezgin Giovanni Francesco Gemelli Careri'nin bir Türk'e çikolata vermesiyle Türkiye'ye geldiği düşünülür. Başlarda çok beğenilmese de daha sonra çok sevilmiş ve Osmanlı'da ilk Beyoğlu'nda, Avrupa'da ise Londra'da ardından diğer ülkelerde çikolata dükkanları açılmaya başlanmıştır. Bu sayede önceleri belirli statüde zengin insanların tükettiği çikolata, yıllar geçtikçe herkesin ulaşabildiği bir gıda haline gelmiştir.

Kakao'nun Türkiye'ye Yolculuğu

Batı Afrika, Güney Amerika ve Asya gibi tropikal bölgelerde hasat edildikten sonra çekirdekleri çıkarılıp çikolata aromasını ve tadını kazanmasına yardımcı olan fermantasyon işlemin-



den sonra kurutulan kakao çekirdekleri, paketlenip toplu olarak işlenmek üzere ihracata hazır hale getirilir.

Türkiye'ye deniz veya hava yoluyla gelir ve gümrük kontrollerinden geçtikten sonra temizlenmek, kavrulmak ve kabuklarından ayrılmak üzere fabrika-lara gönderilir. Kabuktan ayrılan kısma kakao kitlesi adı verilir ve öğütülerek kakao yağı ve kakao tozuna dönüş-türülür. Kakao tozu tatlı ve içecek gibi ürünlerde kullanılırken kakao yağı daha çok kozmetik ürünlerde ve şeker, süt tozu gibi malzemelerle karıştırı-larak çikolata yapımında kullanılır. Üretilen çikolatalar fabrikalarda paket-lenip satış noktalarına ve sonrasında tüketiciye sunulur.

Çikolata'nın Tüketimi

Kakao'nun en yaygın kullanılan formu olan çikolata, kozmetik ve güzellik, sağlık ve ilaç, eğitim ve eğlence sektörü gibi birçok sektörde kullanılsa da en çok gıda sektöründe kullanılır. Tatlıların, çikolata kaplamalarının, içeceklerin, dondurmaların ve tatlı sosların, şekerleme ve atıştırmalıkların, kahvaltılık ürünlerin, süsleme ve dekorasyon ürünlerinin ve sağlıklı ürünlerin üretiminde sık sık tercih edilen, vazgeçilmez bir gıdadır. Dünya genelinde en sevilen tatlılardan biri olan çikolatanın yıllık tüketimi yaklaşık 1 milyon ton civarındadır. Yılda 190 bin tondan fazla tüketimiyle İsviçre, dünyada en çok çikolata tüketen ülke olarak bilinir.

Bu sayının Türkiye'de ise 160 bin ton civarında olduğu tahmin ediliyor. Çeşitli formlarda farklı kombinasyonlarda üretilip tüketilse de özünde altı tür çikolata vardır. Bunlar:

- **Sütlü Çikolata:** Diğer çikolatalara kıyasla daha yüksek oranda süt içerir ve bu özelliği çikolataya ipeksi kıvamını verir.
- **Bitter Çikolata:** Sütlü çikolatanın aksine süt içermediği için ağızda hızla erimez ve içerisinde %30-%80 oranında kakao içerir dolayısıyla diğer çikolatalardan daha acıdır.
- **Beyaz Çikolata:** Rengini kakao yağından ve süt ürünlerinden alır ve kakao tozu içermez.
- **Şekersiz Çikolata:** Çok daha az tercih edilen bir türdür. Bunun nedeni ise içerisinde süt ve şeker bulundurmadığı için daha acı ve kolay erimeyen bir yapıya sahip olmasıdır.
- **Ruby/Yakut Çikolata:** Çikolata ailesinin yeni üyesidir. Brezilya ve Ekvator'da yetişen ve doğal olarak pembe renge sahip olan ruby çikolata, kakao çekirdeklerinden yapılır. Hafif ekşimsi bir tada sahiptir.

- **Kuvertür Çikolata:** Diğer çeşitlere göre daha yüksek oranda kakao yağı içerir ve daha hızlı bir şekilde erir. Bitter, sütlü ve beyaz türleri bulunur.

Çikolatanın Yararları ve Zararları

İçerisinde 300'den fazla kimyasal bulunduran çikolata diğer tüm gıdalarda olduğu gibi yararlı ve zararlı özelliklere sahiptir.

Gelin bu özelliklere bir göz atalım:

Yararları;

-Çikolata içerisinde flavanoid adı verilen antioksidan içerikli renk bileşiği bulundurur. Bu antioksidanlar, serbest radikalleri azaltarak kalp sağlığının desteklenmesine yardımcı olurlar.

-Aynı zamanda kan basıncını düşürebilir, damar sağlığını iyileştirebilir ve kötü kolesterolü azaltabilirler. Bu antioksidanlar özellikle bitter çikolata fazlasıyla bulunur.

-Hepimizin bildiği üzere çikolata serotonin ve endorfin salgısını arttırabilir. Böylece depresyonu hafifletmeye ve stresi azaltmaya yardımcı olur.

-İçerisindeki teobromin ve kafein gibi bileşenler, zihinsel odaklanmayı kolaylaştırabilir bu yüzden odaklanma gerektiren aktivitelerden önce bir parça çikolata yenmesi tavsiye edilir.

-Çikolata ayrıca karbonhidrat ve yağ içerdiğinden hızlı enerji ihtiyacı olan durumlarda yararlı olabilir.

Zararları;

-Çikolata aşırı dozda tüketildiğinde yüksek miktarda şeker ve yağ içeriğinden dolayı kilo alımına, diş çürüğüne ve mide ekşimesine sebep olabilir.

-Kafeine duyarlı bireylerde uykusuzluk ve sinirlilik durumu doğurabilir.

-Dopamin seviyesini arttırdığı için bağımlılık riski yaratır.

-Karaciğer üzerinde toksik etkiler yaratma olasılığı vardır.

Sonuç

Kakao'nun üretimindeki ve tüketimindeki gelişim tamamen tarihsel bir sürece dayanmaktadır. Başlarda Orta ve Güney Amerika'da acı bir içecek olarak tüketilmeye başlayıp yıllar geçtikçe tüm dünyaya yayılmış ve nihayetinde günümüzün vazgeçilmez gıdalarından biri haline gelmiştir.

Ham halinin kullanılacağı sektöre bağlı olarak birçok işlemde geçip ihracatının yapılması kakaonun tüm dünyaya yayılmasını sağlamıştır. Böylece birçok sektörde kendisini göstermiş ve bu sayede müthiş bir ticaret ağı oluşturmuştur. Gıda sektöründe ise en çok tercih edilen gıdalardan biri olan çikolata, kakaonun en yaygın tüketilen formudur. Benzeriz tadı , kültürel önemi ve fiziksel özelliklerinin yanı sıra etkili pazarlama stratejileri sayesinde popülerliğini korumayı başarmıştır.

Kaynakça

- Çelik, Mehmed Mazlum. 2022. Çikolatanın Metafiziği ve Osmanlı'ya Gelişi... Independent Türkçe.

Erişim:<https://www.independentturkish.com>.

- Balparmak. 2022. Kakao Nedir ve İçeriği Nelerdir?

Erişim:<https://www.balparmak.com>.

- Poşet Marketi. 2014. Kakao Hakkında Merak Ettiklerimiz. Erişim:<https://www.posetmarketi.com>.

- Özkaptan, Tolga; Özkaya, Fügen Durlu. 2016. Latin Amerika Uygarıklarının Mirası: Kakaonun Tarihçesi ve Çikolataya Dönüşümü. Academia.edu. Erişim:<https://www.academia.edu>.

- Lezzet. 2024. Dünyada En Çok Çikolata Tüketen 10 Ülke.

Erişim: <https://www.lezzet.com>.

- Şölen. 2022. Çikolata Türleri Nelerdir?

Erişim: <https://www.solen.com>.

- Demirkol Omca, Yiğit Gamze Gül. 2018. Fonksiyonel Kakao ve Kakao Ürünleri. Gıda, 44(3), 161-168.

Erişim:<https://www.gidadergisi.com>.

ÖĞRENCİ YAZILARI

SU HAKKI



Nil Deniz Akkurt

Ankara Üniversitesi

Gıda Mühendisliği Bölümü

1. Sınıf Öğrencisi

Su Neden Önemlidir?

Su, insan eliyle üretilmeyen, doğal ve yenilenebilir bir kaynaktır. Dünya yüzeyinin yaklaşık %70'i sudan oluşur, bunun büyük bir kısmı okyanuslardaki tuzlu sudan meydana gelir tatlı su kaynakları olarak nehirler, göller, yeraltı suları ve buzullar bulunmaktadır. Su, sahip olduğu fiziksel, kimyasal ve biyolojik özelliklerle dünyadaki yaşamın devamlılığını sağlar. Canlıların hayatta kalmasından sağlıklı bir yaşama, endüstriyel faaliyetlerden gıda üretimine kadar birçok alanda suyun önemi yadsınamaz.

- İnsan vücudunun yaklaşık %70'i sudan oluşur ve su, besinlerin taşınması, boşaltım, sindirim ve dolaşım gibi biyolojik sistemlerin işleyişinde hayati bir rol oynar.
- Bitkiler, fotosentez yapabilmek için suya ihtiyaç duyar. Bu süreç, atmosferdeki oksijen seviyesinin dengelenmesine katkı sağlar.
- Terleme yoluyla su kaybı, canlıların vücut sıcaklığını dengelemeye yardımcı olur.
- Su, besinlerin parçalanmasını sağlayarak kimyasal reaksiyonlarda çözücü görevi görür.
- Güvenli gıdaya erişim için tarımın doğru şekilde yapılması gerekir. Sulu tarımda bitkilerin yeterli miktarda suya ulaşması büyük önem taşır.
- Sulu ekosistemlerdeki canlıların yaşam döngüsü, bu ekosistemlerin su kalitesine bağlıdır. Kaliteli su sağlandığında bu döngü sorunsuz bir şekilde devam eder.
- Hidroelektrik santrallerden termik santral-lerdeki soğutma sistemlerine ve endüstriyel üretim süreçlerine kadar birçok alanda su temel bir ihtiyaçtır.
- Salgın hastalıkların önlenmesinde temiz suya erişim kritik bir faktördür. Kirli su kaynakları, hastalıkların yayılmasına ve şiddetlenmesine zemin hazırlar.

Bu örnekler, suyun hayatımızdaki vazgeçilmez önemini göstermektedir.



Suyla İlgili Sorunlar (Su Krizi)

Son yıllarda dünyada sürdürülebilirlik, israf, tasarruf, üretim-tüketim dengesi ve küresel ısınma gibi kavramlar gündeme gelmektedir. Bu konular arasında en çok dikkat çeken ve örnek gösterilen unsur sudur. Su, yenilikçi teknolojilerde kullanılmak üzere planlanırken, aynı zamanda suyun israfı, küresel ısınma nedeniyle kaynakların azalması ve kirlilik gibi sorunlar tartışılıyor ve çözüm aranıyor. Bu sorunlara karşı halkın bilinçlendirilmesi ve uygun politikaların geliştirilmesi için çeşitli kurumlar çalışmalar yürütmektedir.

Su kriziyle ilgili önemli başlıklar şunlardır:

1. Su Kıtlığı

Tarım, sanayi ve evsel kullanımda suyun aşırı tüketimi, dengesiz nüfus artışı, insan kaynaklı iklim değişikliği ve plansız su yönetimi su kıtlığına yol açmaktadır. Su kıtlığı; toplum sağlığının bozulması, tarımsal üretimde aksaklıklar, endüstriyel kayıplar, göçler ve çatışmalar gibi ciddi sonuçlar doğurur.

2. Su Kirliliği

Su kirliliği üç şekilde sınıflandırılır:

Kimyasal Kirlilik: Endüstriyel atıklar, ağır metaller, tarım ilaçları, kimyasal gübreler ve petrol sızıntılarından kaynaklanır.

Fiziksel Kirlilik: Kirleticilerin (katı atıklar, kirli sular) doğrudan su kaynaklarına karışması sonucu meydana gelir.

Biyolojik Kirlilik: Arıtılmamış kanalizasyon atıkları, hayvan gübreleri gibi atıkların suya karışmasıyla mikroorganizmaların ve patojenlerin artışıyla oluşur.



3. Küresel Isınma (İklim Değişikliği)

Küresel ısınma, insan faaliyetlerinin (fosil yakıt kullanımı, ormansızlaşma, tarım ve sanayi kaynaklı sera gazı salımları) yanında doğal faktörlerin etkisiyle artmaktadır.

Bunun sonucunda:

- Küresel sıcaklıkların yükselmesi, buzulların erimesi ve deniz seviyelerinin yükselmesi,
- Sel, fırtına, kuraklık gibi aşırı hava olaylarının artışı,
- Yaşam alanlarının tahribatı, insan sağlığının bozulması gibi sorunlar ortaya çıkar.

4. Su Altyapısı Sorunları

Yetersiz su dağıtım sistemleri, Eksik su arıtma tesisleri, Atık su yönetimindeki aksaklıklar, Doğal afetlere dayanıksız altyapılar Bu faktörler su krizini derinleştirmektedir. Su altyapısı sorunlarının sonuçları arasında su kıtlığı, sağlık problemleri, ekonomik kayıplar ve çevresel zararlar bulunmaktadır.

5. Politik Su Savaşları

"Su savaşları" kavramı; su kıtlığı, kirlilik ve suya erişimdeki zorlukların, ülkeler ve topluluklar arasında geçen

çatışmalar olarak açıklanır. Sınırlı su kaynakları, sınır ötesi nehirler ve artan talepler bu sorunları tetikler. Tarihten örnekler: Nil Nehri Çatışmaları Fırat-Dicle Havzası Çatışmaları Ganj ve Brahmaputra Nehirleri sorunları Bu çatışmalar; bölgesel gerilimlere, ekono-mik kayıplara, göçe ve ekosistem tahribatına neden olur.

6. Sanitasyon Eksikliği

Sanitasyon; temiz suya erişim, tuvalet ve atık yönetimi, el hijyeni eğitimi gibi unsurları içerir. Eksik sanitasyon; halk sağlığını tehdit eder, çevresel denge-leri bozar ve ekonomik kayıplara yol açar. Ayrıca, sosyal kalkınmanın önün-de büyük bir engel oluşturur. Bu sorunlar, suyun yalnızca bir doğal kaynak değil, aynı zamanda yaşamın devam-lılığı ve insanlığın geleceği için stratejik bir unsur olduğunu göstermektedir.

Su Hakkı

Her canlının sağlıklı bir yaşam döngüsü olması adına yeterli ve güvenli bir şekilde fiziksel ve ekonomik açıdan ulaşılabilir suya sahip olma hakkını ifade eder. Suyun bir temel ihtiyaç ve hak olduğunu ve ayrıca yaşam için bir vazgeçilmez olduğunu anlatır.

Su hakkının bazı temel unsurları vardır:

- Dünya Sağlık Örgütü (WHO), bir kişinin günlük temel ihtiyaçları için yaklaşık 50-100 litre suya ihtiyacı olduğunu belirtir. Kısacası her canlının yeterli ihtiyaçlarını karşılayabileceği kadar suya erişimi olmalıdır.
- Su her canlı için erişilebilir olmalıdır. Hem fiziksel hem de ekonomik anlamda erişilebilirlik, aşırı çaba sarf etmeden edinilebilecek olanı ifade eder.
- Su; tadı, kokusu ve rengi açısından kullanıma uygun olmalıdır.
- Su, kirleticilerden arındırılmış olmalı, sağlık açısından güvenli olmalıdır.

2010 yılında BM Genel Kurulu, temiz su ve sanitasyon hizmetlerine erişimin temel bir insan hakkı olduğunu resmi olarak kabul etmiştir. Bu karar, ilgili devletlerin su kaynaklarının yönetiminde insan haklarını göz önünde bulundurması gerektiğini vurgular.

İnsan Hakları Evrensel Beyanname'ne göre ise su hakkı, yaşam hakkının bir parçasıdır.

Sağlık, eşitlik ve çevre kavramları su hakkının önemini gösterir:

-Temiz su eksikliği, başta kolera ve ishal gibi birçok sağlık sorununa yol açar (sağlık).

-Suya erişim, insanların temel ihtiyaçlarını karşılamalarının ötesinde, eğitim, sağlık, kadın hakları, gıda güvenliği ve gelir dağılımı gibi birçok alanda eşitsizlikleri azaltma potansiyeline sahiptir. Aynı zamanda su hakkı sosyal ve ekonomik adaletin sağlanmasında kritik bir unsurdur(eşitlik).

-Suyun sürdürülebilir yönetimi, ekosistemlerin korunması için gereklidir (çevre).

Türkiye'de Tunceli (Dersim) bölgesinde bulunan Munzur Çayı, hem ekolojik hem de kültürel açıdan çok değerli bir su kaynağıdır. 2000'li yılların başlarında bu bölgeye yapılması planlanan hidroelektrik santralleri (HES) bölge halkı tarafından büyük tepkilere yol açmıştır. Halk bölgedeki vadinin, tarım ve hayvancılığın olumsuz yönde etkileneceğini savunmuştur.

Ayrıca Munzur Vadisi Milli Parkı'nın koruma statüsüne rağmen projelere devlet tarafından izin verilmesi de eleştirilere yol açmıştır. HES projeleri, Munzur Çayı'nın kutsal su olarak görülmesi sebebiyle halkın sadece kültürel ve ekolojik değil inançsal boyutta da saldırı hissetmesini sağlamıştır ve bir takım protestolar gerçekleştirilmiştir.

2016-2017 yıllarında ABD'nin Kuzey Dakota eyaletindeki Standing Rock Sioux Reservation bölgesinde, Dakota Access Pipeline (DAPL) projesine karşı protestolar düzenlenmiştir. Boru hattının Missouri Nehri'nin altından geçmesi, olası sızıntılar nedeniyle nehrin su kalitesini, Standing Rock Sioux Kabilesi'nin içme suyunu ve kutsal alanlarını tehdit ettiği gerekçesiyle tepki çekmiştir. Yerli halk ve çevre aktivistleri "Su hayat demektir" sloganıyla kampanyalar düzenlemiş, davalar açmış ve barışçıl protestolar gerçekleştirmiştir. İnşaata ara verilmesine rağmen proje 2017'de tamamlanmıştır. Bu mücadele, suyun korunmasının önemine dikkat çekmiş ve çevresel hak ihlalleriyle mücadelede ilham kaynağı olmuştur.



2000 yılında Bolivya'nın Cochabamba şehrinde su hizmetlerinin özelleştirilmesi, fiyatların hızla artmasına ve yoksul halkın suya erişiminin zorlaşmasına yol açmıştır. Bu durum, halkın özelleştirmenin kaldırılması ve su fiyatlarının düşürülmesi talebiyle barışçıl protestolar düzenlemesine neden olmuştur. Hükümetin müdahalesi çatışmalara dönüşmüş, olaylarda birçok kişi yaralanmış, tutuklanmış ve bir genç hayatını kaybetmiştir. Sonuç olarak, özelleştirme iptal edilip su hizmetleri kamuya devredilmiştir. Cochabamba Su Savaşı, suyun bir insan hakkı olarak korunması gerektiğinin sembolü haline gelmiştir.

Sonuç

Sonuç olarak, Dünya tarihinde suyun korunması, su hakkı gibi temalar üzerine birçok mücadele örneği bulunmaktadır. Bu mücadelelerin bazıları somut sonuçlar doğururken bazıları da halka mal olmuş ve örnek olarak tarih boyunca gösterilmiştir. Yani somut bir sonuca ulaşma isteğinin ötesinde mücadelenin parçası olmak ve insanların, hakları için elini taşın altına koyuyor olması çok değerlidir. Bu sorunlardan ve mücadelelerden de pes etmemek, amacını unutmamak, eşitlikçi olmak gibi anlamlar çıkarılabilir.



Dünyadaki su sorunları, giderek artan bir küresel kriz haline gelmiş ve hem çevresel hem de toplumsal açıdan ciddi sonuçlar doğurmuştur. İklim değişikliği, nüfus artışı, su kaynaklarının kirliliği ve aşırı tüketim, tatlı su kaynakları üzerindeki baskıyı artırmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde temiz suya erişim bir insan hakkı meselesi olarak öne çıkarken, gelişmiş ülkelerde bile su kaynaklarının yönetimi sürdürülebilirlik açısından tartışmalıdır. Su krizleri, toplumlar arasında eşitsizlikleri derinleştirirken, gıda güvenliği ve halk sağlığı gibi kritik alanlarda sorunlara yol açmaktadır. Bu bağlamda, suyun korunması ve adil dağıtımı için uluslararası iş birlikleri, yenilikçi teknolojiler ve sürdürülebilir politikalar geliştirilmesi gerekmektedir. Su, yalnızca bir kaynak değil, yaşamın temel taşıdır ve bu nedenle tüm insanlığın ortak sorumluluğu altında korunmalıdır.

RÖPORTAJLAR

ET TEKNOLOJİSİ



PROF. DR. AYLA SOYER
Ankara Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

1. Bize kendinizden bahseder misiniz?

Ben Ayla Soyer, 1986 yılında o zamanki adıyla Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümünden mezun oldum. Yüksek Lisans ve Doktora çalışmalarımı aynı bölümde ve et teknolojisi bilim dalında tamamladım. 1999 yılında Doçent ünvanını aldım. Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği bölümünde 2011 yılından beri Profesör kadrosunda çalışmaktayım. 2000-2006 yılları arasında bölüm başkan yardımcılığı yaptım. 2023 yılından beri de bölüm başkanı olarak görev yapmaktayım.

2- Gıda Mühendisliği bölümünü tercih etme ve okuma süreciniz hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Benim sınava girdiğim 1982 yılında tercihlerimi yaparken gıda bilimi ve teknolojisi, gıda mühendisliği yeni yeni duyulmaya başlamıştı ve gıdalarla ilgili bir şeyler yapma düşüncesi hoşuma gitmişti. Bu nedenle Ankara'da gıda ile ilgili tüm bölümleri tercih sıralamama yazmıştım. Bölümümü 2.sınıftan itibaren sevmeye başladım. Özellikle laboratuvar ve üretimle ilgili dersler çok ilgimi çekmişti. Derslerde ve laboratuvarda notlar tutar, sonra o notları temize çekerdim. Birçok arkadaşım da bu notlardan faydalanmıştır. Gıdalar ile ilgili detayları öğrendikçe ve bu alanın farklı dallarını (mikrobiyoloji, biyoteknoloji, fermantasyon, tahıl, et, meyve-sebze, yağ teknolojileri gibi) tanıyınca ne kadar güzel bir bölümde okuduğumu düşünüyordum. Okuduğum 4 yıl boyunca aynı sınırları paylaştığım arkadaşlarımla, hocalarımla ve personel ile çok güzel ilişkilerimiz oldu ve hala bağlantılarımız var.

3. Lisans eğitiminiz bittikten sonra nasıl bir yol izlediniz ? Ne tür aşamalardan geçtiniz?

Ben daha 3.sınıftayken akademisyen olmayı kafama koymuştum, ancak çok zor olduğunu da biliyordum. Öncelikli planım tahıl teknolojisi alanında yüksek lisans yapmaktı. Çünkü stajımı tahıl ile ilgili çok donanımlı bir laboratuvarında yapmışım ve çok sevmişim. Diğer yandan işe de girmem gerekiyordu ve Sağlık Bakanlığı sınavını kazanarak, Artvin'e tayinim de çıkmıştı. Ancak o zamanki bölüm başkanı Prof. Dr. Ali Kemal Göğüş hocam araştırma görevlisi aradığını ve et alanında çalışmak isteyip istemediğimi sordu. Araştırma görevlisi olmak o kadar istediğim bir şeydi ki, hemen kabul ettim ve sınavda da başarılı olarak et teknolojisi alanında çalışmaya başladım. Bu arada tayin olduğum görevime başlamamak verdiğim en önemli karardı.

4. Mesleğiniz hakkındaki hayalleriniz nelerdi? Şu anda bulunduğunuz konum hakkındaki duygu ve düşüncelerinizi bizimle paylaşır mısınız?

Mesleğimle ilgili hayallerim; öğrendiklerimi öğrencilerime aktarmak, bir sorunu çözmek üzere planladığım bir araştırmanın sonuçlarını paylaşmak ve lisansüstü öğrenci yetiştirmektir. Bunların birçoğunu gerçekleştirdiğim için mutluyum. Bulduğum konumda, işim ile ilgili daha çok şey yapma imkanına sahibim. Öğrencilerle birlikte güzel şeyler yapmaktayız ve yapılan şey amacına ulaştığında duyduğum mutluluk çok değerli ve motive edici olmakta.

5. Uzun yıllar boyunca akademisyenlik yaptığınız kurumda şu anda Bölüm Başkanlığı görevini yürütüyorsunuz. Bu konu hakkında neler söylemek istersiniz?

Mart 2023 yılından bu yana Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı olarak görev yapıyorum. Bölümünü çok seven, gözlemleyen, eksiklikleri gidermeye çalışan biri olarak, bölüm başkanı olmak bana daha fazla şey yapma imkânı sağladı. Bu görev bana öğrenciler ile daha yakından ilgilenmek, onların kariyer gelişimine daha fazla yardımcı olmak ve daha iyi bir ortamda eğitim görmelerini sağlamak için bir fırsat verdi. Yoruluyorum, akademik çalışmalarım aksıyor, bazen çok istediğim bir şeyin olmadığını görünce üzülüyorum, ancak öğrencilere yardımcı olmak bana her zaman itici güç oluyor.

6. Öğrencilere oldukça değer verdiğinizi ve onlar için birçok faaliyetiniz olduğunu biliyoruz. Bunlar nelerdir ve süreç nasıl ilerliyor? (Öğrenci toplulukları, çarşamba konferansları, sosyal etkinlikler)

Çok teşekkür ederim. Bölüm başkanı olmanın benim için en önemli tarafı, sizler için bir şeyler yapma sorumluluğumu sürekli hatırlatması. Derslerde öğrendiklerinizin yanı sıra kendinizi mesleğe hazırlamanızda oldukça önemli olduğunu düşündüğüm konularda sizleri geliştirmek adına konularında uzman kişilerle sizleri buluşturduğumuz Çarşamba konferansları, sektörle ve sektörün önde gelenleri ile bir araya geldiğiniz kariyer günü ve sizlerden gelen talepler doğrultusunda teknik geziler düzenlemekteyiz. Süreç sizlerin de gayreti ile gayet güzel ilerlemektedir.

7. Geçmişten günümüze kadar süregelen ve çoğu sektörde var olan ataerkil sistem hakkında ne düşünüyorsunuz? Akademiye kadın olmak beraberinde ne tür zorluklar getiriyor?

Ataerkil sistem sadece ülkemizde değil, dünyada var alan bir durum. Ben çok üzerinde durmuyorum, zira bu konuya dikkat çekildikçe konu hep gündemde tutulmuş oluyor. Bildiğiniz üzere bu mesleği tercih eden kadın sayısı son 10 yılda erkek sayısından fazla. Bunun anlamı gelecekte, sektörde kadın çalışan ve kadın girişimci sayısının da artması demek. Çalışmak her zaman başarıyı getirir. Akademiye kadın olmak, bana bir zorluk getirmedir. Özellikle akademik çalışmalarınızın başlarında geç saatlere kadar çalışmak, hafta sonları çalışmak gibi zorluklar olsa da araştırma arzusu ve çalışma isteği her şeyin üstesinden geldi. Akademisyen olmak isteyen hemcinslerimin çalışmalarını belirli bir süre kısıtlayacak durumları (anne olmak, çocuğu ile ilgilenmek gibi) çok iyi planlamalarını öneriyorum.

8- Gıda Mühendisliği bölümü 'nün yeni mezunları ve hali hazırda öğrencilik hayatı devam edenlere verebileceğiniz tavsiyeler nelerdir, hangi noktalara dikkat edilmeli?

Yeni mezunlarımız kendilerini sürekli geliştirmeyi unutmamalı, ilk girdikleri işte önceliklerini işi öğrenmeye ve insan ilişkilerini geliştirmeye vermelidirler. Anlatmak istediğim, öncelikleri aldıkları maaş ya da rahat iş ortamı olmamalı. Çok çalışmalı, işin ayrıntılarını öğrenmek için her detayı öğrenmeye çalışmalı, ani kararlar vermemeli ve sabırlı olmayı bilmeliler. Öğrencilerimize tavsiyem sadece derse girip, dersten geçmeye odaklanmamalıdır. Üniversite hayatının onlara sunduğu olanakları sonuna kadar kullanmalılar. Kendilerini iş hayatına hazırlamak üzere kişisel gelişimlerini sağlayacak kurslara ve eğitimlere katılmalılar. Sosyal olmaya, farklı ortamlara girmeye ve kendilerini geliştiren arkadaşlar edinmeye dikkat etmeliler. Bu röportaj için sizlere teşekkür ederim. Hepinize bol aktif, güzel bir öğrencilik hayatı dilerim.



RÖPORTAJLAR

— BİTKİSEL YAĞLAR —



PROF. DR. AZİZ TEKİN
Ankara Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

1. Bize kendinizden bahseder misiniz?

1987 yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi bölümünden mezun oldum. Kısa bir süre özel sektörde çalıştıktan sonra 1988 yılının başında Ankara Üniversitesi'ne asistan olarak atandım. Bitkisel Yağlar Teknolojisi ve Kimyası üzerine uzun yıllardır hem Ankara Üniversitesi'nde hem de yurtdışında çalışmalarda bulundum ve halen de devam ediyorum. Günümüzde de özel sektör ve kamu kuruluşlarıyla çeşitli araştırma projeleri yürütüyorum.

2. Gıda Mühendisliği Bölümünü tercih etme ve okuma sürecinizden bahseder misiniz?

1983 yılında Ziraat Fakültesi'ne kaydımı yaptırdım. Gelecek planlarıma uygunluğu sebebiyle Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü'nü tercih ettim. Tabii ki hem Ziraat Fakültesi'nin hem de bölümümüzün özellikleri ve kalitesi tercihimin etkilendi. Bölümümü severek tercih ettiğimi ve okuduğumu söyleyebilirim. Her geçen gün de tercihim konusunda yanılmadığımı kanıtlar nitelikte.

3. Akademik ve mesleki hayatınızda keşke ya da iyi ki dediğiniz gelişmeler nelerdir?

Başlangıçta özel sektörde deneyimlediğim alan farklıydı ve aklımda bitkisel yağlar üzerine çalışmak yoktu. İlk zamanlardaki tereddütlerime rağmen şu an iyi ki diyebiliyorum. Aynı zamanda iyi ki bir Üniversite bünyesinde meslek hayatımı sürdürüyorum diyorum. Keşkelerim yok ama iyi kilerim çok fazla.

4. Hayatınızda Gıda Mühendisliği'nin yeri sadece bir meslek olmaktan ibaret mi yoksa kişisel tatmin sağlıyor musunuz?

Tabii ki kişisel tatmin sağlıyor. Bu durumu da işime her gün heyecanla gelip severek yürüttüğümünden anlayabiliyorum. Mesai saatleri dışında da sosyal hayatıma mesleğimi entegre etmiş durumdayım, mesela arkadaşlarım aynı zamanda meslektaşlarım. Mesleğimin bir özelliği de günlük hayatımızda sürekli karşılaştığımız konular ile ilgili. Nereye gidersem gideyim mesleğimle ilgili konularla karşılaşıyorum. Örneğin; alışverişe çıkınca, evimde mutfığa girince, arkadaşlarımla ve ailemle sohbet ederken. Bu durum mesleğimle aramda olan bağı arttırıyor ve bu durumdan çok memnunum. Bu meslek benim için sadece bir iş değil aynı zamanda bir yaşam tarzı.

5. Bir dönem Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi'nin Dekanlığını yürütmüşsünüz, bu süreçteki deneyimlerinizi ve hisleriniz hakkında neler söyleyebilirsiniz?

2013-2019 döneminde Mühendislik Fakültesi'nde büyük değişimler gerçekleştirdik. Bu dönemde Fizik ve Kimya Mühendisliği dışındaki bütün bölümler Gölbaşı 50. Yıl yerleşkesine taşındı. Çok yoğun bir dönemdi ama bölümlerimize çok güzel alt yapılar sağladık. Şu anda da bu alt yapıların sonuçlarını görüyoruz ve hepsi kullanılıyor. Gölbaşı kampüsünün gelişimi halen devam ediyor. Birçok eksiğe rağmen yol katediliyor ve geleceği için umutluyuz. Gıda Mühendisliği özelinde de kullandığımız binanın pilot işletmeleri, ofis, sınıf ve laboratuvar imkanlarıyla çağa uygun olduğunu düşünüyorum. Dekanlığı yürüttüğüm sürede bütün Mühendislik bölümlerini 100% İngilizce eğitime geçirdik. İngilizce eğitime geçmemiz öğrencilerin iş başvurularında öne geçmesini ve iş hayatlarında daha fazla imkanla karşılaşmalarına yardımcı oluyor. İngilizce konuşma, teknik terimlere hakimiyet gibi olumlu getirileri de var tabii ki. Geçmişe göre daha fazla mezunumuzun yurtdışına gittiğini gözlemliyoruz ve bu durum bizim için mutluluk verici.

6. Yağ Bilim ve Teknolojisi Derneği'nin başkanlığını yönetiyorsunuz, derneğin faaliyetleri ve amaçlarından bahsedermisiniz?

Derneğimizin en önemli amacı yağ alanında üniversiteler, özel sektör ve kamu kuruluşlarını tek bir platformda birleştirmek. Yağ Bilim ve Teknolojisi Derneği'ni 2008'de Atina'da bir kongrede kurmaya karar verdik ve 2010'da da dernek kuruldu. Yaklaşık 15 yıldır faaliyet vermekteyiz. İlk adımımız Avrupa Yağ Birliği'ne (EuroFed Lipid) üye olmaktı. Her yıl Avrupa Yağ Birliği'nin gerçekleştirdiği kongrelere üyelerimiz ile katılım sağlamaya başladık. Her iki yılda bir derneğimiz ulusal ya da uluslararası kongreler düzenlemekte. Bir önceki kongremiz de 7-9 Kasım 2024'te Antalya'da uluslararası olarak gerçekleşti. Sanayicilerimiz, akademisyenlerimiz ve diğer paydaşlarımız bu kongrede bilimsel değeri yüksek sunumlar izleme fırsatı bulmuşlardır. Bir sonraki kongremizi de 2026 yılında düzenlemeyi düşünüyoruz.

7. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Katı ve Sıvı Yağlar Komisyon Başkanı ve Ulusal Gıda Komisyonu üyesi olduğunuzu biliyoruz, komisyonlarda ne tür işler yapıyorsunuz öğrenebilir miyiz?

Katı ve Sıvı Yağlar Alt Komisyonu, Ulusal Gıda Komisyonu'nun 28 tane alt komisyonundan birisidir. Katı ve Sıvı Yağlar Alt Komisyon' u bitkisel yağlar alanında ulusal tebliğler hazırlar, hazırlanmasına yardımcı olur. Şimdiye kadar çıkarılmış üç adet tebliğ bulunuyor: Zeytinyağı ve Pirina Tebliği, Bitki Adıyla Anılan Yağlar Tebliği ve Sürülebilir Yağlar ve Yoğun Yağlar Tebliği. Bu üç Tebliği komisyonumuz sürekli olarak günceller, ayrıca uluslararası kodeks düzenlemeleriyle uyumlu hale getirir. Bu kodekslerin endüstri, sanayi ve gıda kontrolü tarafından uygulanmasından doğan zorluklar varsa, bu sorunlarla ilgili çalışmalar da yürütür. Ulusal Gıda Komisyonu ise alt komisyonların gıda alanında yaptığı bütün çalışmalarını değerlendirir ve bunların uygulamaya konulmasını sağlar. Son karar her zaman Ulusal Gıda Komisyon'undan çıkar. Kısacası düzenleme, denetleme ve işleme koyma gibi görevleri vardır. Ben de yaklaşık 6 yıldır Ulusal Gıda Komisyonu üyesiyim ve bu bahsettiğim faaliyetlerde bulunuyorum.

8. Gıda ve beslenme hakkında sosyal medyada fazlasıyla bilgi kirliliği var, yağlar hakkında doğru bilinen yanlışlar nelerdir ?

Gelişmiş ülkeler dahil bütün Dünya’da sosyal medya platformlarında çok fazla bilgi kirliliği mevcut. Çok fazla kişi gıda hakkında konuşuyor, bunun sebebi de beslenmenin hayatımızın en önemli parçalarından birisi oluşu. Yapılan yanlış açıklamaların bir sebebi de uzman olmayan kişilerin bu işten rant sağlamalarıdır. Genelde, yanlış bilgilerin yanında bazı doğru bilgilerin de verilmesiyle güven ortamı yaratılmaya çalışılır. Uzmanları dinleyerek ve onların tavsiyelerine uyarak bu durumun yol açtığı olumsuzluklardan daha az etkilenebiliriz. Bu tabii ki yeterli bir çözüm değil. Gıda hakkında otoritelerin yaptığı açıklamaları dikkate almak bizi kesin çözüme götürür. Avrupa’da faaliyet gösteren EFSA gıdalar ve riskler hakkında bilimsel açıklamalar yapan bir otoritedir. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’nın taklit ve tağşiş verilerini ifşa ettiği gibi, yanlış bilgilerin de bu kapsamda ifşa etmesi gerekir. Bu yanlış bilgilerin medyada yer alması nedeniyle, toplum tarafından bazı gıdalara önyargılı bakılmaktadır. Örneğin, süt tozu, margarin, rafine yağlar vb. Esasında süt tozu, sütün vakum altında suyunun uzaklaştırılması sonucunda elde edilir ve sağlığa herhangi bir zararı yoktur. Aynı şekilde rafine yağların yüksek sıcaklıklara kadar dayanıyor olması da halk arasında bir soru işareti oluşturuyor, fakat rafine yağlar ısıl işlemlerde kullanılması için rafine edilmektedir. Ayçiçek, mısır ya da fındık yağları rafine yağlara örnektir ve bu yağlar ısıl işlemler için uygundur, kullanılmalarında bir sakınca yoktur.



9. Dünya’da gıda tağşişi önemli bir problem. Ülkemizde de özellikle zeytinyağında tağşiş oldukça yaygın. Bu konu hakkındaki yorumunuz nedir, ne tür önlemler alınıyor ve alınmalı?

Taklit ve tağşiş hem ülkemizde hem de dünya genelinde çok büyük bir problem. En fazla taklit ve tağşiş yapılan ürünlerden birisi de zeytinyağı. Zeytinyağı dışında bal ve et gibi ürünlerde de çokça taklit, tağşiş tespit ediliyor. Taklit ve tağşişin ev tipi yöntemlerle gözlemlenmesi, tespit edilmesi imkansızdır. Halk bu konuda genelde hataya düşüyor ve yanlış tercihler yapıyor. Laboratuvarlarda analiz yapmak taklit ve tağşişi tek tespit etme yöntemidir. Gıdada sahtecilik giderek geliyor ve yaygınlaşıyor. Bu durum da gıda güvenliği açısından büyük riskler oluşturuyor. Köy, doğal, organik gibi ibareler taşıyan ürünler genellikle doğru paketlenme yöntemleri kullanılmadan satışa sunuluyor. Alışveriş sırasında doğru ambalaj ve etiketlemeye dikkat etmek çok büyük bir önem taşıyor. Ambalajsız gıda kesinlikle gıda değildir. Gıdanın tanımında da ambalajsız gıdalar, gıda kategorisinde sayılmaz. Etiket ise gıdanın kimliğidir. Ehliyetsiz araba kullanamamak, kimliksiz dışarı çıkamamak gibi etiketsiz gıdaların da tüketimi risklidir. Pazar ve açıkta satış yapan mağazalar taklit ve tağşişin en yaygın olduğu satış noktalarıdır. Mesela bidonlarda satılan zeytinyağları, rengi, tadı, kıvamı açısından birebir zeytinyağı gibi iken herhangi bir etiketleme ve doğru ambalaja sahip olmamaları nedeniyle güvenilmemesi ve tüketilmemesi gereken ürünler arasındadır. Paketleme sadece gıdayı dış etkenlerden korumaz, aynı zamanda güvenli gıdaya erişimi de kolaylaştırır ve tüketicinin mağdur edilmesini engeller. Taklit ve tağşişin önlenmesinde atılabilecek en önemli adım tüketiciyi bilinçlendirmektir. Özellikle küçük yaşlardan itibaren her bireyi bilinçlendirmek adına eğitimler düzenlenip bilinçlendirme çalışmaları yapılmalıdır. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği’nin gerçekleştirdiği ve çalışmalarına devam ettiği ilkökul ve ortaokul öğrencilerine verilen “Bilinçli Gıda Tüketim Eğitimleri” ni takdir ediyorum ve devamının gelmesini diliyorum. Sonuç olarak “Ambalajlı gıda kontrol edilebilir gıdadır ve kontrolsüz gıda da gıda değildir”.

10. Sizce insanlığın geleceğinde gıdanın yeri nasıl değişecek ve yağ teknolojisi ne yöne doğru gelişim gösterecek?

Dünya'da yeterli ve dengeli beslenen, fazla beslenen ve yetersiz, hatta hiç beslenemeyen gruplar var. Yeterli ve dengeli beslenen bireylerin bulunduğu grup için şunları söyleyebilirim: gıda çeşitliliğinin insan sağlığı gözetilerek daha da artacağını düşünüyorum. Amerika'ya ilk gidişimde gıda çeşitliliği ilgimi çekmişti. Sağlığa özel, kişiye özel ve keyfe özel beslenme çeşitleri yer alıyor. Amerika'da halkın genelinin yeterli ve hatta fazlasıyla beslenmesinden kaynaklı kişiye ve keyfe özel beslenme için üretilen gıdaların çeşitliliği artıyor fakat dengeli ve sağlıklı beslenme konusunda eksiklik yaşayan ülkelerde bu durum gözlemlenmiyor. Dünyada üretilen gıdaların bazı gruplar tarafından olması gerekenden fazla tüketimi, yetersiz beslenen grupların daha az beslenmesine ve sağlık sorunlarının ortaya çıkmasına neden oluyor. Hem fazla beslenen grup hem de beslenemeyen gruplarda sağlık sorunları çok önemli bir problem. Bazı ülkelerin yıllık kişi başı yağ tüketimi 40 kg iken bazı ülkelerde 20 kg, bazılarında ise çok daha düşük seviyede. Oysaki dünyada herkese yetecek kadar yağ üretilmekte. Yağlar temel gıda maddelerinden birisi olduğu için her bireyin yeterli miktarda yağ tüketimine ihtiyacı vardır.



11. Yağın kullanılması ve sonrasında atılmasından kaynaklı oluşan çevre kirliliğini nasıl yorumluyorsunuz?

Petrol türevleri gibi büyük riskler doğurmuyor. Yağlar doğada daha hızlı parçalanıyor ve yok oluyor. Tabii ki yağların lavaboya dökülmemesi ve çevreye atılmaması gerekiyor. Yağların yarattığı çevre kirliliğini de yağ toplama ve geri dönüştürme tesisleri kurularak önlenebileceğini düşünüyorum.

12. Gıda mühendisliği öğrencilerine verebileceğiniz tavsiyeler nelerdir?

Gıda alanı çok önemli ve gelişime açık bir alan. Öğrenciler Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun olduğunda çok önemli bir alanın uzmanı oluyorlar. Benim her zaman öğrencilerime verdiğim tavsiye sadece dersleri dinlemek ile kalmayıp, aktif olarak derse katılarak hocalarla konuşup tartışmaları yönündedir. Derslerde öğrenilenlerin yanında, bu alandaki bilimsel gelişmelerin, hatta basında çıkan haberlerinin okunması gerektiğini düşünüyorum. Mutlaka yabancı dilin geliştirilmesi gerektiğini de her zaman öğrencilerime söylerim. Yurt dışına çıkıp deneyim elde etmek de benim açımdan çok önemli. Son olarak, her fırsatta hem sosyal hem de akademik açıdan kendinize zaman ayırın ve kendinizi geliştirmek için çaba sarf edin.



BİLGİLENDİRİCİ YAZILAR

KOOPERATİFÇİLİK

Kooperatif Nedir?

Kooperatif, insan ihtiyaçlarını karşılıklı yardımlaşma yoluyla giderilmesini sağlamak ve ortakların çıkarlarını korumak amacıyla oluşturulan ekonomik kuruluştur. Kooperatifler insanların ihtiyaçlarını karşılıklı yardım, dayanışma ve kefalet suretiyle ve en az maliyetle karşılamak amacıyla kurulan tüzel kişilerdir. Kooperatifler hem kişilerin tek başlarına yapmaya güçlerinin yetmediği işleri bir araya gelerek yapmalarını sağlar hem de toplumun kalkınmasına katkıda bulunur.

Kooperatiflerin Özellikleri Nelerdir?

- 1.Kooperatifler, üyelerinin ortak ihtiyaçlarını veya meslekleri ile ilgili gereksinimlerini en az maliyetle karşılamak amacıyla kurulur.
- 2.Kooperatiflerde sermayenin üst sınır yoktur. Kooperatifin ortak sayısı arttıkça sermayesi de artar.
- 3.Gerçek veya tüzel kişiler kooperatife üye olabilirler. Her ortağın ortaklık haklarının, ada yazılı ortaklık senedi ile temsil edilmesi gerekir.
- 4.Kooperatiflerde ortaklıktan çıkış, ancak hesap döneminin sonunda ve en az 6 ay önceden haber vermek şartıyla yapılır. Ana sözleşmeye ortaklıktan çıkış ile ilgili bir hüküm konmuşsa bu hüküm bağlayıcıdır.
- 5.Kooperatiflerin sorumluluğu ana sözleşmede aksi bir hüküm yoksa mal varlığıyla sınırlıdır. Ortaklar ise sermaye payları ile sorumludur.



Kooperatiflerin Dünyadaki Önemi Nedir?

Kooperatifler tüm ülkelerde mevcut ve Dünya genelinde 1 milyardan fazla insana hizmet ettikleri tahmin edilmektedir. Birçok farklı biçimde ve tüm sektörlerde faaliyet göstermektedirler. Kooperatifler; ihtiyaç duyuldukları her yerde kurulabilmeleri avantajına sahip olmaları nedeniyle yoksulluğun azaltılmasında etkin bir araçtır. Ayrıca birçoğu, sosyal ve ekonomik destek sistemlerine, eğitim, sağlık, sigorta, kredi ve diğer gerekli hizmetlere erişim sağlamada önemli katkılarda bulunmaktadır.

Kooperatifler; bireylerin, özellikle yoksul insanların, tek başlarına elde etmeleri zor olan ürünler ve hizmetler için katma değer yaratırlar. Bu durum, ortaklara ait kaynakların birlikte verimli şekilde kullanılmasıyla mümkün olmaktadır.

Kooperatifler ayrıca küresel ekonomik fabrikada önemli bir dişlidir. Ticaret hacimleri, gelişen ve gelişmekte olan ülkelerin gayrisafi yurtiçi milli hasıla rakamlarının % 3-10'u oluşturmaktadır. Dünyanın en büyük 300 kooperatifine ait bilgilerin derlenmesiyle oluşturulan ICA Kürsel-300 projesine göre 2008 yılında kooperatiflerin toplam ciroları 1,6 trilyon dolara ulaşmaktadır.

Sadece bu 300 kooperatifin ciro toplamı, dünyanın 9. büyük ekonomisinin gayrisafi yurtiçi milli hasıla rakamıyla başa baştır. Kore'de su ürünlerinin %70'ini, Brezilya'da tarımsal ürünlerin %40'ını, Bolivya'da tasarrufların %25'ini, Kolombiya'da sağlık sektörünün %25'ini kooperatifler karşılıyor. Küresel tarım ürünlerinin %50'si ise kooperatifler ile pazarlanıyor.

Türkiyede Kooperatifçilik

Çağdaş kooperatifçiliğin ülkemizdeki ilk uygulamasının 1863 yılında devlet eliyle kurulan "memleket sandıkları" (tarım kredi kooperatifçiliği ile benzeri bir yapı) ile başladığı kabul edilmektedir. Ancak, kooperatifçiliğimizde ilk esaslı gelişme Cumhuriyet Dönemine rastlamaktadır. Ülke kooperatifçiliği için en önemli fırsatlardan biri Cumhuriyetimizin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk'ün kooperatifçiliğin potansiyelini ve katkısını fark etmiş olmasıdır.

Atatürk, 1920'den ölümüne kadar sürekli olarak Türkiye'deki kooperatif hareketinin içinde yer almıştır. Atatürk, kooperatifçiliğin koruyucusu ve bizzat kendisi kooperatif ortağı olmuştur ve gittiği yerlerde yaptığı konuşmalarında kooperatifçiliğe yer vererek halkın bilinçlenmesine çalışmıştır.

Ülkemizde, 1920 ile 1938 yılları arasında kooperatiflere yönelik yapılan tüm hukuki düzenlemeler, Atatürk'ün önderliğinde gerçekleştirilmiştir. Diğer taraftan, Atatürk'ten sonra Planlı Döneme (1938-1960) kadar, kooperatifçilik durağan bir dönem geçirmiştir. 1960 sonrasında en önemli gelişmelerinden birisi şüphesiz, kooperatifçiliğin Anayasa'da yer almasıdır. 1961 Anayasasının 51. maddesinde "Devlet, kooperatifçiliğin gelişmesini sağlayacak tedbirleri alır." ifadesinin yer alması kooperatifçiliğin gelişmesi için devleti daha aktif ve sorumlu duruma getirmiştir.

Türkiyede Kooperatifçilik Örneği: Ovacık Doğal Kooperatifi

Ovacık Doğal Kooperatifi, 2015 yılında Ovacık Halk Dayanışması Yerel Yönetim Kolektifi'nin öncülüğünde; ekolojiyi benimseyen, doğal üretimi destekleyip yaygınlaştırma hedefi güden bir birleşim olarak kurulmuştur. Ovacık Doğal Kooperatifi gıda alanındaki endüstriyel üretim tarzına karşı geleneksel üretimi savunmak-tadır. Sistemin merkezine üretici ve tüketiciyi koyarak üretici ve tüketicisi arasında köprü görevi görmektedir. Çiftçiler özellikle kadın çiftçiler arasından seçilip toprağa kimyasal gübre ve ilaçlar katmayarak üretim yapmaktadırlar. Pülümür ve Ovacık ilçelerinde

yaşayan kadınlar tarafından yapılan bezler de ürünlerin ambalajı olarak kullanılmaktadır.

Kaynakça:

- T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı. 2024. Kooperatif ve Kooperatifçiliğin Tanımı. İzmir Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü.

Erişim:<https://izmir.csb.gov.tr/kooperatif-ve-kooperatifciligin-tanimi-i-1529>.

- T.C. Ticaret Bakanlığı. 2024. Kooperatif Nedir?

Erişim:<https://ticaret.gov.tr/kooperatifcilik/kooperatifler-hakkinda-bilgiler/kooperatif-nedir>.

- Burdur Ticaret ve Sanayi Odası. 2017. Kooperatif Yöneticisi El Kitabı.
- Erişim: https://www.butso.org.tr/belgeler/2017/Kooperatifcinin_El_Kitaplari/Kooperatif_Yoneticisi_El_Kitabi.pdf.
- Ovacık Doğal. 2024. Ana Sayfa. Erişim: <https://ovacikdogal.com/>.



BİLGİLENDİRİCİ YAZILAR

KADIN ÇİFTÇİLER

Tarım, çeşitli besin maddelerini üreten, bu maddeleri işleyerek çeşitlendiren, bireylerin de bu maddelere olan ihtiyacını karşılayan dolayısıyla toplumların sağlığı ve kalkınması üzerinde önemli etkiye sahip bir sektördür. Tarihin en eski mesleklerinden olan çiftçilik insanlık tarihi kadar eskidir. 12 bin yıl önce verimli Orta Doğu topraklarında başlayan çiftçilik, ülkemizde Cumhuriyet'in kuruluşundan günümüze kadar geçen süreçte, geleneksel üretimden teknolojik üretime geçerken ekonominin önemli bir parçası olarak da gelişmesini sürdürmektedir. Ülkemizin ekonomik ve sosyal gelişiminde çok önemli görevler üstlenmiş ve üstlenmeye de devam eden çiftçilik mesleği, ülke nüfusunun beslenmesi, milli gelire ve istihdama katkısı, sanayi sektörüne ham madde sağlaması ve birçok se-beple tüm dünyada vazgeçilmez ve gıda üretiminin güvenliği nedeniyle de stratejik bir sektör niteliğindedir.

Çiftçilik mesleğinin başlaması itibariyle çiftçi kadınlar da tarım sektöründe önemli bir role sahip olmuşlardır. İş gücünün ağır olmasına rağmen meslek olarak çiftçiliği kabul

eden/hayat koşullarından ve ailevi sebeplerden dolayı bu işi üstlenmek durumunda kalan kadınlar tarım sektörüne hayatlarını adanmışlardır.

Tarım politikalarındaki adaletsizlikler, ekonomik eşitsizlikler, toprak mülkiyeti ve erişim hakları gibi sorunlarla karşı karşıya kalan kadın çiftçiler, protestolar gerçekleştirerek sorunlara başkaldırmıştır. Kadın çiftçi ayaklanmalarının örnekleri:

1.Fransa'daki "Vinagar Revolt" (Sirke Ayaklanması) (1907)

Fransa'nın güneyindeki çiftçilerin tarımda yaşadıkları zorluklara ve vergi artışları nedeniyle yaptığı ayaklanmaya kadın çiftçiler de katılım sağlamıştır.

Tarım ürünlerinin değer kaybı ve zorlu vergi yükleri, özellikle kadınları zor durumda bırakıyordu bu nedenle kadınlar, üzüm bağlarında çalışan çiftçilere destek vermek amacıyla protestolar düzenlediler ve hükümetten haklarının iyileştirilmesini talep ettiler.

2.Kadın Çiftçilerin Hindistan'daki Protestoları (1930-1940):

Hindistan'da, İngilizler tarafından uygulanan tarım politikaları ve vergiler nedeniyle büyük bir kıtlık yaşanıyordu. Kadınlar, erkek çiftçilerle birlikte bu politikaları protesto ettiler. Bu dönemde kadınların tarımda oynadıkları rol ve onların eylemleri, Hindistan'ın bağımsızlık hareketiyle de kesişti.

3.Amerika Birleşik Devletleri'nde Kadın Çiftçilerin Protestoları (1930'lar):

Büyük Buhran dönemi sırasında, kadın çiftçiler, tarımda düşük fiyatlar ve kötü koşullara karşı mücadele etmek amacıyla bir dizi protesto ve ayaklanma düzenlediler.

Bu dönemde, kadınlar, erkeklerle aynı ölçüde emek vermelerine rağmen erkeklerle aynı ücretleri alamıyordu. Kadınlar, çiftliklerdeki zor çalışma şartlarına ve düşük ücretlere karşı örgütlenerek haklarını savunmaya başladılar.

4.Latin Amerika'daki Kadın Çiftçi Hareketleri:

Latin Amerika'da, özellikle Brezilya, Arjantin ve Meksika gibi ülkelerde, kadın çiftçiler, toprak hakları ve adil tarım politikaları için mücadele etmiştir. Brezilya'da 1990'larda

"Landless Workers Movement" (Topraksız İşçiler Hareketi) gibi önemli tarım reformları hareketlerinde kadın çiftçiler önemli bir rol oynamıştır.

5.Türkiye'de Kadın Çiftçi Hareketleri

Türkiye'de kadın çiftçilerin tarihteki önemli protesto hareketlerinden biri, 1980'lerin sonunda ve 1990'larda toprak reformu talepleriyle başlayan eylemlerdir.

Ayrıca, kadınların köylerde ve kırsal bölgelerde yaşadıkları sosyal ve ekonomik eşitsizliğe karşı direnişleri, özellikle tarım politikalarındaki adaletsizlikler üzerine yoğunlaşmıştır. Kadın çiftçiler, tarımsal üretimdeki rollerinin görünmezliğine karşı da seslerini yükseltmişlerdir.

6.Feminist Tarım Hareketleri ve Çiftçi Kooperatifleri:

20.yüzyılın ikinci yarısında, özellikle Batı'da, kadın çiftçiler çeşitli feminist hareketlerle birleşerek tarımda cinsiyet eşitliği taleplerini dile getirdiler. Kadınların kooperatifler kurarak, üretim süreçlerinde daha fazla söz hakkı elde etmeleri ve tarımsal politikaları etkilemeleri önemli bir mücadele alanı olmuştur.

7. 15 Ekim Uluslararası Kadın Çiftçiler Günü

Zorlu koşullara direnen ve seslerini duyuran kadın çiftçiler onurlandırılmak istenmiştir. Uluslararası Kadın Çiftçiler Günü fikri ilk kez 1995'te Çin Halk Cumhuriyeti'nde düzenlenen 4. Dünya Kadın Konferansı sırasında, kadınları güçlendirme ve onurlandırma düşüncesi bağlamında tartışmaya açıldı.

Kırsalda yaşayan kadınların tarım, gıda üretimi ve gıda güvenliğine katkılarını takdir etmek üzere 15 Ekim'in Uluslararası Kadın Çiftçiler Günü olarak kutlanması önerildi. 18 Aralık 2007'de Birleşmiş Milletler Genel Kurulu'nun kararıyla 15 Ekim'in her yıl dünya çapında Uluslararası Kadın Çiftçiler Günü olarak kutlanacağı ilan edildi. 2008'den bu yana 15 Ekim Uluslararası Kadın Çiftçiler Günü dünyanın birçok ülkesinde kutlanıyor ve bu bağlamda kadınların, kalıpları aşarak kırsal hanelerin sürdürülebilirliğine ve toplumun genel refahına verdikleri güçlü katkıya dikkat çekiliyor.



8. Anadolu Kadın Çiftçiler Derneği

Kadın çiftçilerin haklarını savunmak, çalışma koşullarını iyileştirmek ve önemlerini vurgulamak için 2010 yılında Anadolu Kadın Çiftçiler Derneği kurulmuştur. Dernek, tarımsal alanda kadınların güçlenmesine odaklanmıştır.

Derneğin temel ilkeleri:

- Güçlendirme (Kadınları çiftçilik ve tarımsal ticarete başarılı olmaları için gerekli araçlar, bilgi ve kaynaklarla donatma)
- Sürdürülebilirlik (Yalnızca kadın çiftçilere fayda sağlamakla kalmayıp aynı zamanda çevresel refaha da katkıda bulunan sürdürülebilir tarım uygulamalarını savunma)
- Kapsayıcılık (Tarımla uğraşan her kadının eşit fırsatlardan yararlanmasını sağlayarak cinsi-yet eşitsizliklerini ortadan kaldırmak için çalışma).

Kaynakça:

- Anatolia Women Farmers. 2024. Ana Sayfa.

Erişim:<https://www.anatoliawomenfarmers.org/tr>.

- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Tokat İl Müdürlüğü. 2024. Kooperatifçilik Projesi Haberi.

Erişim:<https://tokat.tarimorman.gov.tr/Sayfalar/GormeEngellilerDetay.aspx?Ogeld=1028&Liste=Haber>.

- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. 2024. Türk Tarım Portalı.

Erişim: <http://turktarim.gov.tr/>.

- Kadın Dostu Markalar Platformu. 2024. Ana Sayfa.

Erişim:<https://www.kadindostumarkalar.org/>.



ÇENGEL BULMACA

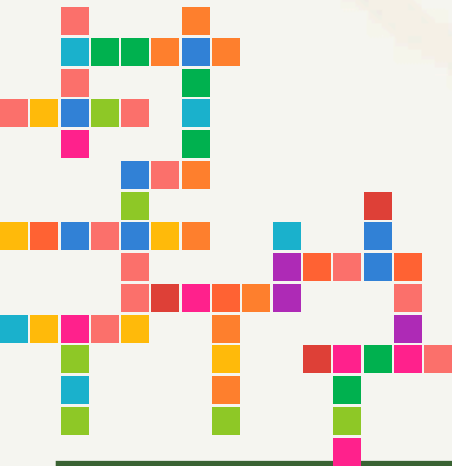
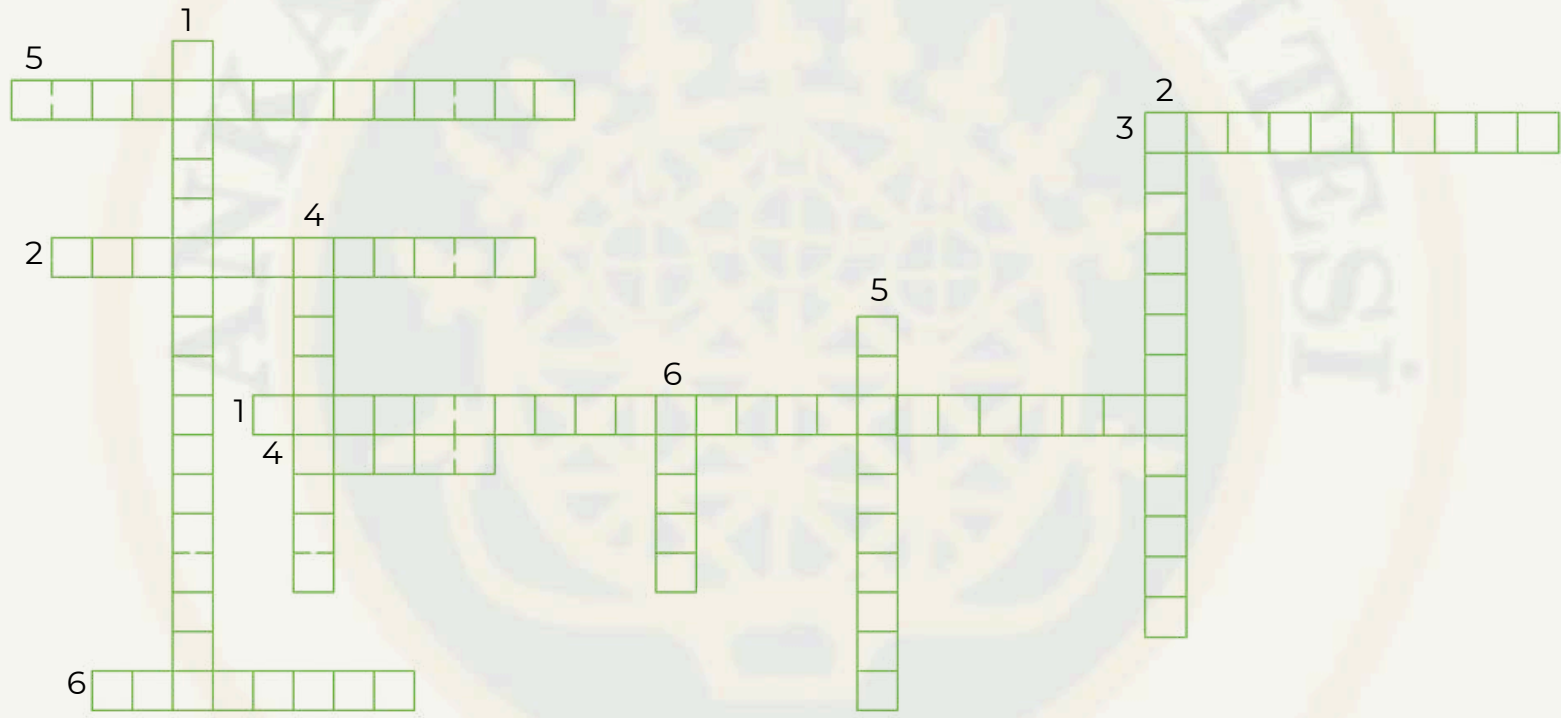
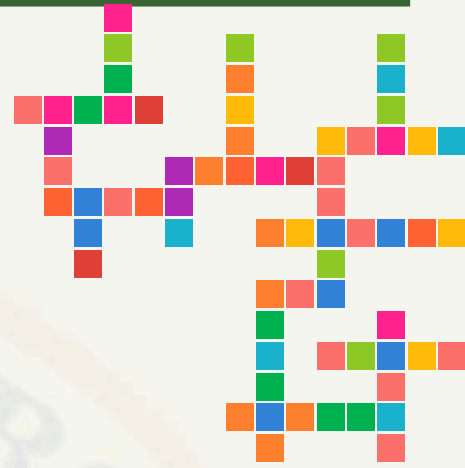
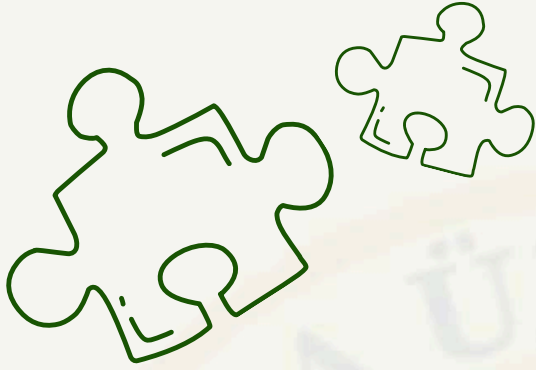
SOLDAN SAĞA

- 1.Küresel sağlık konularında liderlik yapan, hastalıkların önlenmesi ve sağlığın geliştirilmesi amacıyla çalışan uluslararası örgüt.
- 2.Bireylerin veya toplumların günlük yaşamda besin maddelerini alma ve kullanma süreci.
- 3.Üreticilerin, ortak amaçlar doğrultusunda bir araya gelerek kurduğu, üyelerinin ekonomik ve sosyal çıkarlarını koruyan organizasyon.
- 4.Bitki ve hayvan üretimini, gıda ve diğer ihtiyaç maddelerini sağlamak amacıyla yapılan doğal kaynaklardan yararlanma süreci.
- 5.Genellikle mikroskobik boyutlarda olan, tek hücreli ya da çok hücreli canlı.
- 6.Vücudun sağlıklı çalışabilmesi için gerekli olan besin maddelerinin alınması ve kullanılması süreci.

YUKARIDAN AŞAĞIYA

- 1.Gıda güvenliği, beslenme ve gıda ticareti için uluslararası standartları belirleyen, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve FAO tarafından oluşturulan bir kılavuz.
- 2.Gıdalarda, su kaynaklarında veya çevrede istenmeyen yabancı maddelerin bulunması durumu.
- 3.Kakao çekirdeklerinin işlenmesiyle elde edilen, kahverengi renkteki toz halindeki madde.
- 4.Sağlık ve hijyenin korunmasını sağlamak amacıyla çevrenin temizlenmesi ve düzenlenmesi işlemi.
- 5.Gıda üretiminde, sağlık açısından tehlike oluşturabilecek faktörleri belirleyip, bunları kontrol altına almak amacıyla kullanılan sistem.

ÇENGEL BULMACA



1946

ÖĞRENCİLERE SORDUK

Mezun olduktan sonra gıda sektöründe hangi alanda çalışmak istiyorsunuz, başlangıç için maaş beklentiniz nedir?



Ankara Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
Bölümü 4. Sınıf
Öğrencisi

Üretim sektöründe çalışmak istiyorum çünkü bir mühendis olarak fikirlerimi ve becerilerimi geliştirmeye en yatkın olduğum aynı zamanda çalışırken yaşanan koşturmacanın ve çıkan başarılı ürünlerin benim sayemde market raflarında olduğunu görmek istediğim için bu sektörde çalışmayı istiyorum. Maaş beklentim en az 40 bin tl.



Ankara Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
Bölümü 3. Sınıf
Öğrencisi

I would like to work in Research and Development (R&D) in the area of sustainable food systems. And for the salary it is around 25 to 35 thousand Turkish Liras for a starter position.



Ankara Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
Bölümü 2. Sınıf
Öğrencisi

Mezun olduğumda gıda üretimi yapan işletmelerde denetimci olarak çalışmak istiyorum. Bu alanı deneyimlemek hedeflerim arasında. Maaş beklentim de en az 70 bin tl.



Ankara Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
Bölümü 1. Sınıf
Öğrencisi

Mezun olduktan sonra yurtdışında yüksek lisan yapıp bulunduğum ülkedeki herhangi bir kurumda üretim alanında çalışmayı hedefliyorum. İlk aşamada maaş beklentim yaklaşık 80 bin tl.

EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

18 EYLÜL 2024 UYUM HAFTASI



Ankara Üniversitesi'nin düzenlemiş olduğu uyum haftası programında TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği olarak stand açılımı gerçekleştirildi.

Açılmış olunan standda TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın yayınlamış olduğu el kitapçıklarına ve Öğrenci Temsilciliğimizin çıkarmış olduğu Gıda Mühendisliği Öğrenci Dergisi'nin 1. sayısına yer verildi. Ayrıca öğrenci arkadaşlarımızın TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'na üye olmaları için bilgilendirme ve temsilcilik tanıtımı gerçekleştirildi. Yeni eğitim-öğretim yılına renkli bir başlangıç yapılmış olundu.

2 EKİM 2024 TANIŞMA TOPLANTISI



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından yeni öğrenci üyeleri daha yakından tanımak ve sosyalleşmek adına tanışma

toplantısı düzenlendi. Tanışma toplantısında öncelikle kendi temsilciliğimizi tanımak adına hazırlanmış olan dosya ile interaktif bir sunum gerçekleştirildi. Etkinlik ev yapımı limonata, çay, kahve ve kuru pasta eşliğinde tamamlandı. Toplantının sonunda ise yeni üyelere TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın defteri ve kalemi hediye edildi. Ayrıca ekibin özenle hazırlamış olduğu minik hediyeler de üyelerimize takdim edildi.

EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

25 EYLÜL 2024 GIDA MÜHENDİSLERİ GÜNÜ

Bu yıl ilki düzenlenen 25 Eylül Gıda Mühendisleri Günü etkinliğine ekip olarak katılım sağlandı. Etkinlikte Gıda Mühendisliği

mesleğinde 25 ve 40. yıllarını tamamlamış meslektaşlarımıza sertifikaları teslim edildi ve her birinden duygu ve düşünceleri dinlendi. Etkinliğin başında Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ayla SOYER, Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bölüm Başkanı Prof. Dr. Aykut AYTAÇ ve ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hami ALPAS tarafından açılış konuşmaları gerçekleştirildi.



Gıda Mühendisliği mesleğinin öneminin anlaşılması ve mesleğin hakettiği değeri kazanması adına kutlanmaya başlanan 25 Eylül Gıda Mühendisleri Günü meslektaşlarımız ve öğrenciler tarafından çok büyük önem arz ediyor. Aynı zamanda etkinliğin sektörde yer alan Gıda Mühendisleri, Emekli Gıda Mühendisleri ve Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerini bir araya getirmesi ve iletişimi güçlendirmesi açısından yararlı buluyoruz. Önümüzdeki yıllarda da günümüzü kutlamayı diliyoruz.

EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

12 EKİM 2024 DÜNYA GIDA GÜNÜ SEMPOZYUMU



12 Ekim 2024 tarihinde TMMOB Makine Mühendisleri Odası Eğitim ve Kültür Merkezinde TMMOB Gıda Mühendisleri, ZİRAAT Mühendisleri ve Kimya Mühendisleri Odaları tarafından Dünya Gıda Günü Sempozyumu gerçekleştirildi. Her yıl düzenli olarak kutlanan 16 Ekim Dünya Gıda Günü' nün 2024 yılındaki teması Gıda Hakkı olarak FAO tarafından belirlendi ve Dünya'nın birçok yerinde temaya uygun olarak etkinlikler gerçekleştirildi.

Baki Remzi Suiçmez, Emin Koramaz ve Keigo Obara' nın açılış konuşmaları ile başlayan sempozyum iki oturum şeklinde gerçekleştirildi. Birinci oturum Yaşar Üzümcü' nün başkanlığında Dr. Burhan Özalp, İbrahim Uğur Toprak, Prof. Dr. Cemal Taluğ ve Dr. Ali Uğurlu ' nun katılımı ve konuşmalarıyla gerçekleştirildi. İkinci oturumda ise İbrahim Akyürek oturum başkanlığını yürüttü ve Hülya Daran Deveci, Lokman Işık, Ergün Kılıç, Münevver Kepenek' in konuşmalarıyla sempozyum sona erdi.

Sempozyumda konu başlıkları şunlardı :

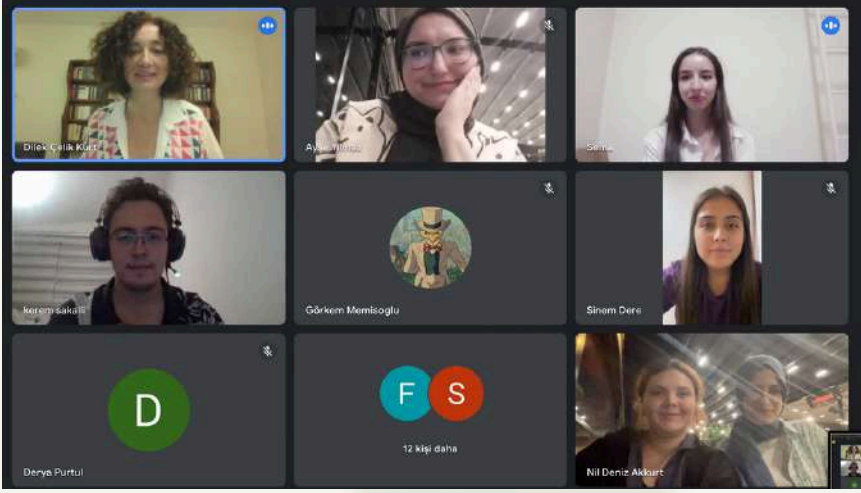
- Tarımsal Üretim ve Tüketimin Dönüşümü
- Gıda Güvencesi ve Gıda Hakkı
- Sağlıklı Suya Erişim ve Su Hakkı
- Gıda Hakkına Etik Bakış
- Öğrencilerin Yeterli ve Nitelikli Gıdaya Erişim Hakkı
- Üretici Açısından Gıda Hakkı
- Tüketiciler Açısından Gıda Hakkı
- Kadın Emeği ve Gıda Hakkı



EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

15 EKİM 2024 DİLEK ÇELİK İLE ONLINE SÖYLEŞİ

15 EKİM 2024 tarihinde Sayın Dilek Çelik ile bir online söyleşi gerçekleştirildi. Denetçilik yapan Çelik Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü öğrencilerine



gıda sektöründeki alanlardan, çalışma alanını seçme kriterlerinden, eğitim süresi boyunca hangi eğitimlerin alınması gerektiğinden bahsetti. Kendi uzmanlık alanı olan gıda güvenliği hakkında detaylı bilgi vererek öğrencilerin aklındaki bütün soruları cevaplandırmış ve keyifli bir söyleşi gerçekleştirilmiş olundu. Söyleşinin sonunda Dilek Çelik hem kendi deneyimlerinden bahsetti hem de öğrencilerin deneyimlerini öğrendikten sonra soru&cevap bölümü gerçekleştirilip etkinlik sonlandırıldı.

9 EKİM 2024 SİNEMA GÜNÜ

Gelenekselleştirmek üzere TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından düzenlenen sinema günü etkinliğinin ikincisi TMMOB Makine Mühendisleri Odası'nın Kültür ve Eğitim Merkezi'nde gerçekleştirildi.



Bütün üniversitelerin ve bütün bölümlerin katılımına açık olan etkinlikte Truman Show izlendi. Aynı zamanda etkinliğe sponsor olan PUGOS PATLAMIŞ MISIR ve KRİSTAL KOLA'nın ürünleri izleyicilere eşlik etti. Hem diğer üniversitelerden arkadaşlarımızla tanışma imkanı bulunan bu etkinlikte aynı zamanda Truman Show filmini de izleme şansı elde edildi.

EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

16 EKİM 2024 DÜNYA GIDA GÜNÜ KONFERANSI



16 Ekim 2024 tarihinde Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün düzenli olarak gerçekleştirdiği Çarşamba Konferansları bünyesinde Dünya Gıda Günü etkinliğine TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği olarak katılım sağlandı.

Etkinliğimize FAO' dan Yasemen Aslı Karataş' ın konuşması ile başlanılmış olup verilen kahve arasından sonra Teaco' dan Cansu Altın Gölen' in sunumuyla devam edilmiştir. Etkinlik öncesinden Nuh'un Ankara Makarnası' nın sponsorluğunda makarna ikramı gerçekleştirilmiştir.



EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

25 EKİM 2024 TORKU ENTEGRE TESİSLERİ GEZİSİ



25 EKİM 2024 tarihinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından Konya Torku Entegre tesisler'ine teknik gezi düzenlendi. Dönemin ilk teknik

gezisi kapsamında öğrenciler Konya'da yer alan üç ayrı tesisi gezme fırsatı elde ettiler. Öncelikle et ile ilgili bütün işlemlerin gerçekleştiği et fabrikası detaylı bir şekilde gezilmiş oldu. Bir yandan gezi devam ederken bir yandan da fabrikanın yetkilisi fabrika hakkında bilgilendirme yaptı.

Et tesisinden sonra süt tesisi gezildi, fabrikanın gıda mühendisi tarafından süt hakkında detaylı bilgi verildi. Süt'ün hangi işlemlerden geçtiği, yoğurt, peynir gibi ürünlerin nasıl üretildiği gibi şeyler fabrikada gözlemlendi. Son olarak da Torku'nun atıştırmalık fabrikasında çikolata, bisküvi, kraker, gofret gibi ürünleri ilk aşamasından son aşamasına kadar gözlemlene şansı elde edildi. Bütün tesislerin çıkışında öğrencileri fabrikada üretilen ürünler karşıladı ve ziyafet çekildi. Ayrıca Entegre Tesislerine dahil olan sera ve patates yetiştirme laboratuvarlarını görme fırsatı öğrencilere verildi.



EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

**18 EKİM 2024
OYUN GECESİ**

Öğrenci üyeler ile daha yakından ilişkiler kurarak, birbirimizi tanıyabileceğimiz Oyun Gecesi temsilcilik tarafından düzenlendi. Oyun Gecesi boyunca oynanan birçok eğlenceli ve rekabet



dolu oyun bir samimiyet ortamına yol açtı. TABU, Monopoly gibi oyunlar oynanırken hem öğrenilen hem de arkadaşlık ilişkilerini geliştirme imkanı elde edilen bu günde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Sponsorumuz sayesinde bu oyunları oynarken temsilciliğimize özel %15 indirim ile aldığımız içeceklerimiz vardı.Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğini ağırlayan Atom Karınca Cafe'ye teşekkür ederiz.

**6 KASIM 2024
ELİF ÖZGÜRÜN
İLE SÖYLEŞİ**



6 Kasım 2024 tarihinde Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü tarafından gerçekleştirilen Çarşamba Seminerleri'nde İnsan Kaynakları Uzmanı Elif Özgürün'ün söyleşisi yer aldı. Sayın Elif Özgürün

öğrencilerle cv hazırlama, iş görüşmesi gibi konular hakkında kendi deneyimlerini paylaştı. Sunumunda yer alan cv örnekleri ile de hem anlattığı konu pekişti hem de eğlenceli anlar ortaya çıktı. Söyleşi sonunda soru-cevap bölümü gerçekleştirildi ve etkinlik sona erdi.

EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

1 KASIM 2024 BİSTORYA TEKNİK GEZİSİ



1 Kasım 2024 tarihinde Ankara'da bulunan Bistorya 'ya teknik gezi gerçekleştirildi. Birçok şubesi bulunan Simitçi Dünyası'nın ürünlerinin üretildiği bu eşsiz fabrikada üretim alanlarını gezme fırsatı yakalandı. İlk başta poğaçaya, açma, börek gibi ürünlerin işlendiği bölüm gezildi.

Daha sonrasında pasta, dondurulmuş ürünler, şerbetli tatlılar, kurabiye ve simitlerin üretildiği alanlar sırasıyla gezildi. Fabrika'nın kalite mühendisi öğrencilere gezi sırasında üretim, denetim ve dağıtım süreçleri ve aşamalarından bahsetti. Fabrika'nın mühendislerinden alınan bilgiler ve dinlenen deneyimler öğrenciler için çok faydalı oldu. Gezi sonunda öğrencilere ikram edilen yiyecek ve içecekler eşliğinde sohbet edilerek teknik gezi sona erdi.



EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

6 ARALIK 2024 TUĞBA PARILTI İLE SÖYLEŞİ



6 Aralık 2024 tarihinde Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünün düzenli olarak gerçekleştirdiği Çarşamba Koferansları kapsamında düzenlenen söyleşi de Tuğba Parıltı bölüm amfisinde misafir edildi.

“Neyi, Nasıl Pişirelim ?” adlı kitabı yeni çıkan Tuğba Parıltı öğrencilere hem kitabından hem de deneyimlerinden bahsetti. Söyleşi sonrasında Sayın Parıltı'nın sorduğu sorulara doğru cevap veren öğrencilere Tuğba Hanım kitabından hediye etti ve etkinlik sona erdi.

6 ARALIK 2024 “NEW YEAR IS COMING” ETKİNLİĞİ



6 Aralık 2024 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası merkez ofiste TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ekibi tarafından New Year Is Coming etkinliği gerçekleştirildi.

Etkinlikte ekibin hazırladığı patlamış mısır, sıcak çikolata ve kurabiyeler eşliğinde bir yandan kurabiyeler süslenirken diğer yandan da karaoke yapıldı. Etkinliğin devamında da 2025 yılı için planlar yapıldı ve sohbet eşliğinde etkinlik sona erdi.



EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ



14 ARALIK 2024 ÖĞRENCİ DANIŞMA KURULU

14 Aralık 2024 tarihinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Koordinasyon Kurulu önderliğinde Türkiye'nin dört bir yanından gelen öğrenci temsilcileri bir araya geldi.

Her yıl gerçekleştirilen Öğrenci Danışma Kurulu'nda bu sene de öğrenciler sorunları ve çözümlerini tartıştı. Bazı konularda öğrenci koordinasyon kurulundan yardım talep etti. Tartışmalar ve keyifli paylaşımlarla kurul sonra erdi.

18 ARALIK 2024 PETEK ATAMAN İLE SÖYLEŞİ



18 Aralık 2024 tarihinde Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün düzenlediği Çarşamba Konferansları kapsamında Petek Ataman ağırlandı. Sayın Petek Ataman öğrencilerle ilk başta etik ve ahlak gibi kavramlardan bahsetti daha sonrasında da tartışmalar eşliğinde etkinlik devam etti. Petek Hanım öğrencilere çok değerli bilgilerini paylaştı ve hem verimli hem de eğlenceli bir söyleşi gerçekleştirdi.

EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

15 ARALIK 2024 KOKTEYL WORKSHOP

15 Aralık 2024 tarihinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından gerçekleştirilen kahve workshopunda öğrenciler üç farklı kokteyl yapımını uygulamalı olarak hazırlamayı öğrendi. Kokteyl yapımları bittikten sonra da keyifli sohbet ve müzikler eşliğinde kokteyl tadımları gerçekleştirildi.



20 ARALIK 2024 KAHVE WORKSHOPU

Ankara Üniversitesi 50. Yıl Kampüsünde yer alan Çengel Kampüs ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinin ortaklaşa gerçekleştirdiği kahve workshopu etkinliğinde Ankara Üniversiteli öğrenciler çeşitli kahve yapma tekniklerini öğrendi ve sonrasında keyifli sohbet eşliğinde kahvelerini içtiler.

EYLÜL-ARALIK ETKİNLİKLERİMİZ

21 ARALIK 2024 GELENEKSEL BOZA GÜNÜ



Her yıl geleneksel olarak Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü tarafından gerçekleştirilen Boza/ Mezunlar Günü 2024 yılında 21 Aralık'ta gerçekleştirildi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği olarak biz de Boza Gününde görevliydik ve organizasyonda görev aldık.

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü mezunlarının katıldığı Boza Günü'nde mezunların ve hocaların konuşmaları, mezunların eski fotoğraflarının yer aldığı sinevizyon gösterimi, çeşitli yiyecek ve içecek ikramlar yer aldı. Birçok sponsorun bulunduğu bu etkinlikte mezunlar eski anılarını yad etti ve özlem giderdiler. Bastak Instruments, Sevgi Fırını, Fiero, Pugos, Nişasta Sanayicileri Derneği gibi sponsorlar hem çeşitli yiyecekler dağıttılar hem de firmalar hakkında mezunlara bilgilendirme yaptılar. Boza Günü de "İyi ki Ankara Gıdalyız" sloganıyla hem akıllara kazındı hem de duygusal anlar yaşattı mezunlara.

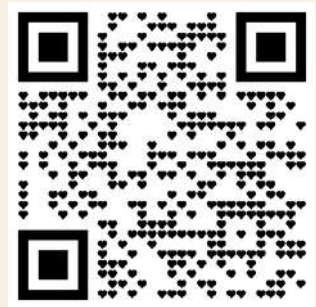




1.SAYI



2.SAYI





@gidamoankarauni



ankaraogrtem@gidamo.org.tr