



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İZMİR ŞUBESİ

BÜLTEN

EYLÜL 2022 SAYI 30 TMMOB GIDAMO İZMİR ŞUBE YAYINIDIR



**EMEĞİMİZE, MESLEĞİMİZE,
HAKLARIMIZA SAHİP ÇIKIYORUZ.
SORUNLARIMIZA ÇÖZÜM İSTİYORUZ!**

- İŞYERİ ZİYARETLERİMİZİ GERÇEKLEŞTİRİYORUZ
- AVRUPA KONSEYİ PARLAMENTER MECLİSİ'NİN "KAPSAYICI, ADİL VE SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA" BAŞLIKLİ AÇILIŞ KONFERANSI VE RESEPSİYONU'NA KATILDIK
- ŞUBE KAHVALTİMİZİ GERÇEKLEŞTİRDİK

ŞUBE GÜNCEŚİ

ADALET NÖBETİNDEYDİK

Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin 129. si 1 Eylül 2022 Perşembe günü düzenlendi. Masa sorumluluğunu Şubemiz üstlendi.



"KAZAN DOĞURDU PANELİ"NE KATILDIK



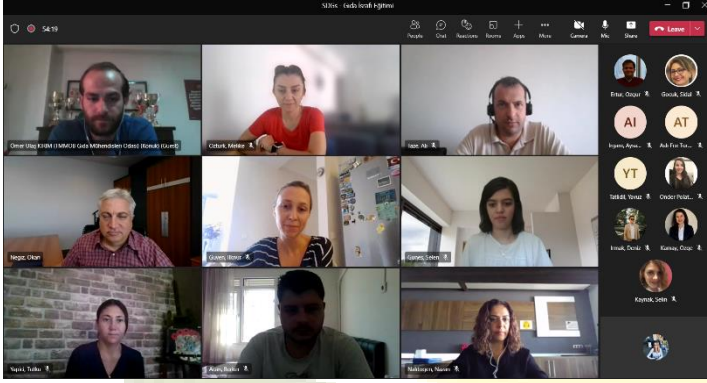
Terra Madre Anadolu İzmir 2022 etkinlikleri kapsamında, 4 Eylül 2022 Pazar günü düzenlenen "Kazan Doğurdu Paneli"ne katılan Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, gıda güvenliği, gıda güvencesi, gıda egemenliği ve gıda etiği başlıklarında görüşlerimizi belirtti, bilinçli gıda tüketimi ile ilgili çalışmalarımızdan bahsetti, soruları yanıtladı.

ÖZSÜT`E İŞ YERİ ZİYARETİNDE BULUNDUK

İşyeri ziyaretlerimiz kapsamında 7 Eylül 2022 Çarşamba günü Özsüt (STP Gıda) fabrikasında çalışan gıda mühendisi meslektaşlarımızı ziyaret ettik. Oldukça verimli geçen görüşmede, Odamızı ve Şubemizi anlattık. Odamızın amaçlarından, çalışmalarımızdan ve projelerimizden bahsettik, meslektaşlarımızın sorularını yanıtladık, görüş ve önerilerini dinledik. Görüşmeye Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Ömer Ulaş KIRIM ve Yönetim Kurulu Üyemiz M. Zafer GÖYNÜGÜR katıldılar.



YOKOGAWA FİRMASI - GIDA İSRAFI EĞİTİMİ



Yokogawa firmasının çalışanları için talep etmiş olduğu Gıda İsrafı konulu eğitim 9 Eylül 2022 Cuma günü, Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Ömer Ulaş KIRIM tarafından gerçekleştirildi. Çevrim içi olarak düzenlenen eğitimde gıda israfı, gıda etiği, bilinçli gıda tüketimi gibi konularda firma personellerine bilgi verildi.

ADALET NÖBETİNDEYDİK

Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin 140. sı 12 Eylül 2022 Pazartesi günü düzenlendi. Masa sorumluluğunu Şubemiz üstlendi.



PINAR ET'E İŞ YERİ ZİYARETİNDE BULUNDUK



İşyeri ziyaretlerimiz kapsamında 15 Eylül 2022 Perşembe günü Pınar Et (Yaşar Holding) fabrikasında çalışan meslektaşlarımızı ziyaret ettik. Oldukça verimli geçen görüşmede, Odamızı ve Şubemizi anlattık. Odamızın amaçlarından, çalışmalarımızdan ve projelerimizden bahsettik, meslektaşlarımızın sorularını yanıtladık, görüş ve önerilerini

dinledik. Görüşmeye Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Ömer Ulaş KIRIM katıldı.

AVRUPA KONSEYİ PARLAMENTER MECLİSİ`NİN “KAPSAYICI, ADİL VE SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA” BAŞLIKLİ AÇILIŞ KONFERANSI VE RESEPSİYONU’NA KATILDIK.

TBMM ev sahipliğinde gerçekleşen Avrupa Konseyi Parlamenter Meclisi Sosyal İşler, Sağlık ve Sürdürülebilir Kalkınma Komitesi Toplantısının "Kapsayıcı, Adil ve Sürdürülebilir Kalkınma" başlıklı Açılış Konferansı ve Resepsiyonu'na, AKPM Sosyal İşler, Sağlık ve Sürdürülebilir Kalkınma Komitesi başkanı, İzmir Milletvekili Sayın Selin SAYEK BÖKE`nin daveti ile katıldık.

21 Eylül 2022 Çarşamba günü Tarihi Havagazı Fabrikasında gerçekleştirilen davet, Selin SAYEK BÖKE`nin hoş geldiniz konuşması ile başladı. Sonrasında sırasıyla AKPM Genel Sekreteri Despina CHATZIVASSİLİOU-TSOVİLİS "AKPM Çalışmalarının Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Haklar Bağlamında Rolü" ve Avrupa Sosyal Haklar Komitesi Başkanı Karin LUKAS "Güçlü Bir Refah Devleti İnşa Etmede Avrupa Sosyal Haklar Komitesi`nin Rolü" başlıklı konuşmalarını gerçekleştirdiler. Konuşmalar sonrasında Hoş Geldiniz Resepsiyonuna geçildi.

Davete Şubemizi temsilen Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Ö. Ulaş KIRIM ve Şube Yönetim Kurulu Üyemiz M. Zafer GÖYNÜGÜR katıldılar.



ETO`NUN KURULUŞ YILDÖNÜMÜ KUTLAMASINA KATILDIK



ETO (Ekolojik Tarım Organizasyonu) Derneği`nin 30. kuruluş yıl dönümü 23 Eylül 2022 Cuma günü EİB toplantı salonunda düzenlenen bir etkinlikle kutlandı. Kutlamaya Şube Yönetim Kurulu Üyemiz, ETO`nun eski başkanlarından M. Zafer GÖYNÜGÜR de katılarak bir konuşma yaptı.

ŞUBE KAHVALTIMIZI GERÇEKLEŞTİRDİK

Pandemi sebebiyle uzun bir ara vermek zorunda kaldığımız yüz yüze etkinliklerimizi gerçekleştirmeye devam ediyoruz. 25 Eylül 2022 Pazar günü gerçekleştirdiğimiz kahvaltı organizasyonunda mühendis ve öğrenci üyelerimizle bir araya geldik, keyifli vakit geçirdik, verimli paylaşımlarda bulunduk.



PINAR SÜT'E İŞ YERİ ZİYARETİNDE BULUNDUK



İşyeri ziyaretlerimiz kapsamında 29 Eylül 2022 Salı günü Pınar Süt (Yaşar Holding) fabrikasında çalışan meslektaşlarımızı ziyaret ettik. Oldukça verimli geçen görüşmede, Odamızı ve Şubemizi anlattık. Odamızın amaçlarından, çalışmalarımızdan ve projelerimizden bahsettik, meslektaşlarımızın sorularını

yanıtladık, görüş ve önerilerini dinledik. Görüşmeye Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Ömer Ulaş KIRIM ve Şube Yönetim Kurulu Üyemiz M. Zafer GÖYNÜGÜR katıldı.

KONSERVEYİ KONUŞTUK

Şube hizmet binamızda gerçekleştirdiğimiz Teras Sohbetlerinin bu ayki konusu "Konserve" idi. 27 Eylül 2022 Salı günü gerçekleşen ve kolaylaştırıcılığını Gıda Mühendisi Rukiye Gülsüm DOĞAN'ın yaptığı etkinlikte Akcelep Pamuk Gıda firmasından, Gıda Mühendisi Hasan TURUNCOĞLU hammaddeden son ürüne kadar konserve üretimini, kullanılan makine ve ekipmanları, dikkate edilmesi gerekenleri ve sektörün çalışma şartlarını anlattı, gelen soruları yanıtladı.



YÖNETİM KURULU TOPLANTISI

Şube Yönetim Kurulu 1 Eylül – 30 Eylül 2022 tarihleri arasında toplam 2 toplantı yapmış ve bu toplantılarda toplam 8 karar almıştır.

BASIN AÇIKLAMALARI

YORGUN PARK, KÜLTÜR PARK!

Kültürpark, 86 yıllık varoluş mücadelesi ve yarattığı değerler ile kent ve kentli için vazgeçilemez bir mekân haline gelmiş ve İzmir'in hatta Türkiye'nin belleğinde önemli bir yer edinmiştir. Bu eşsiz değerın doğal ve kültürel miras olarak korunması gerekliliği Meslek Odaları, Dernekler ve sivil inisiyatiflerce defalarca gündeme getirilmiştir, getirilmeye devam etmektedir. 420.000 m²lik bir alana kurulu olan ve yaklaşık 200.000 m²lik yeşil alana sahip olan Kültürpark'ın, uzun yıllar boyunca İzmir Enternasyonal Fuarı ve benzeri kapsamlı etkinlikler için kullanılması sebebiyle, "Kent Parkı" işlevinin zaman içinde göz ardı edildiği ve doğal-kültürel değerlerinin hızla zarar görmesine neden olduğu defalarca kamuoyu ile paylaşılmıştır.

Bu güne kadar çok kez dile getirilen Kültürpark'ın taşıma kapasitesi, ekolojik eşikleri, flora ve fauna karakteri, hayvan popülasyonlarının yayılımı, vb. analizler göstermiştir ki Kültürpark kıymetli olduğu kadar yaşlı ve yorgun bir yapıya sahiptir. Hal böyle iken; geçtiğimiz günlerde 91.'si gerçekleştirilen İzmir Enternasyonal Fuarı ve eş zamanlı olarak ilk kez yapılan Terra Madre Anadolu İzmir etkinliklerinin Kültürpark'a sıkıştırılmasıyla, 2. Derece Doğal ve Tarihsel Sit statüsündeki alan üzerinde önceki yıllara göre bu yıl çok daha fazla olumsuz etki yarattığı gözler önündedir.

İzmir Enternasyonal Fuarı'nın hazırlık sürecinde Kültürpark alanının adeta bir şantiyeye dönüştürülmesi, alandaki imalatların ekolojik kaygılar gözetilmeden yapılması hatta stant ve platformlar için canlı bitkilerin sökülmesi akıl ve bilimden oldukça uzak bir yaklaşımın eseridir. "Enternasyonal Fuar" kavramının içini yalnızca konser ve yeme içme aktiviteleriyle doldurmak, bunları yaparken de ekolojik, güvenlik, kalite, hijyen gibi ilkeleri yok saymak ise bu kent için hedeflenen gelecek vizyona vurulmuş önemli bir darbedir.

Tüm bunlara ek olarak bu etkinliğe gıda sağlığı ve güvenliği açısından bakacak olursak; toplumumuzun farklı yaş gruplarının, farklı kesimlerinin ve kültürlerinin bir araya geldiği bu tür etkinliklerde, gıda kaynaklı hastalıkların yaşanmaması için alınacak önlemlerin genel ve özel çerçevelerde belirlenmesi gerektiğini ve on gün boyunca on binlerce vatandaşımızın gıda tükettiği bu fuarda sağlıklı, güvenilir gıdaya erişimin bir insan hakkı olduğunu, halk sağlığını güvence altına almanın kamunun asli görevi olduğunu bir kez daha belirtmekte fayda olduğunu düşünüyoruz.

İzmir Enternasyonal Fuarı ve Terra Madre Anadolu İzmir gibi kapsamlı etkinliklerin Kültürpark gibi 2. derece doğal ve tarihi sit alanında yapmak yerine, tıpkı gelişmiş dünya ülkelerinde olduğu gibi kentin belirli bölümlerine yayılmasını sağlamak birçok faydayı beraberinde getireceği gibi, kent içerisinde sahip olduğu özellikleri itibarıyla "tek" olan alanın da acımasızca tahrip edilmesinin önüne geçecektir. Fuar hazırlıkları kapsamında; on binlerce metre kare yeşil alan üzerine kurulan sahne, stant ve platformların

yarattığı zararlar, yeşil alan üzerinde yapılan konserlerde bitkisel ve tarihsel öğelerin kullanıcılar tarafından tahribata uğraması, yayılcı hastalık ve zararlılar dikkate alınmadan zamansız yapılan palmye budamaları ve araç/insan yoğunluğunun ekolojik dengeler üzerindeki olumsuz etkileri sadece zararın görünen yüzüdür.

Kentin en önemli doğal ve kültürel hazinelerinden biri olan Kültürpark'ın korunması ve geliştirilmesi gerekliliği birçok uzman kurum ve kuruluş tarafından yıllardır dile getirilse de, bu gelişime yön verecek büyük ama basit adımların hala atılamamış olması kent ve kentli açısından kaygı vericidir. Bununla beraber belediye birimlerinin alana taşınmasının getirdiği fazla yük göz önünde bulundurularak; Kültürpark'ın taşıma kapasitesini, ekolojik eşiklerini, flora ve fauna karakterini, hayvan popülasyonlarının yayılımını olumsuz yönde etkileyecek ve taşıma kapasitesini aşacak kapsamlı etkinliklerin bu alandan uzaklaştırılmasına ilişkin kararlı adımlar atılmasıyla ilgili hem İzmir'i ilkel yönetmekle görevli kurum ve kuruluşları, hem de İzmir'in doğal ve kültürel değerlerini korumakla görevli kurulları göreve davet ediyoruz.

Kamuoyuna saygıyla sunarız.

TMMOB İZMİR İL KOORDİNASYON KURULU

AYIN KONUSU

KONSERVE

Her çeşit gıdayı her zaman tüketmemiz normal şartlarda mümkün olmadığı gibi, uzun süre saklamamız da oldukça güçtür. Bunun en önemli nedeni sebze ve meyvelerin iklimsel yetiştirme koşullarındaki farklılıktır. Günümüzde teknolojik şartların gelişmesi ile birlikte mevsimi olmasa bile gıdaları tüketebilmekteyiz. Örneğin; domatesi sadece yaz aylarında değil, aynı zamanda uygun iklim ortamının (sera) oluşturulmasıyla kışın da tüketebilmekteyiz. Yani, yılın her mevsimi sera kurarak neredeyse her gıdaya (sebze, meyve gibi) ulaşabilmekteyiz. Ancak tabii ki lezzet, koku ve doku gibi özellikleri mevsiminde yetiştenden farklı olmaktadır. Bu nedenle, alternatif olarak farklı teknolojik işlemlerin (konserve teknolojisi, tuzlama, kurutma gibi) uygulaması tercih edilmiştir. Artan nüfus ve hızlı tüketim dünyasına eğilimle birlikte teknolojik işlemlerin kullanılarak uzun saklama koşullarının sağlanması bu ürünleri tercih edilebilir kılmıştır.

Konserve yapmak, geçmişten günümüze ilkel muhafaza koşullarının yetersizliğini terse çevirmek amacıyla neredeyse her evde bilinen bir uygulamadır. Eski zamanlarda buzdolabı, derin dondurucu, vs. gibi eşyaların bulunmaması, mağara tipi kısmen soğuk bölmelerin istenilen verimlilikte olmaması (yeteri kadar soğuk olmaması ve her evin yakınında bulunmaması) nedeniyle insanlar, gıdaları konserve haline getirerek saklamanın, sorunları ortadan kaldırdığını görmüş ve asırlar boyu uygulamaya devam etmiştir. Bu sayede hiçbir ürün bozulmadan, heba/zıyan olmadan uzun süre muhafaza edilebilmiş ve kullanılabilmiştir.

Konserve üretim teknolojisi aslında basit bir yöntem olarak görülse de hassasiyet ve özen gerektirir.

Kavanozun içerisine doldurulacak gıda uygun sıcaklığa kadar ısıtılmalıdır. Her gıda (hammadde) doğal olarak yapısında belirli miktarlarda mikroorganizmalar barındırır. Bu canlılar gıdayı bozabilir, çürütebilir, tadını, görüntüsünü ve kokusunu bozabilirken, bizleri hasta yaparak ölüme kadar götürebilir. Eğer gıdaları uzun süre saklamak, bozulmasını engellemek istiyorsak, gıdalarda bulunan bu canlıları öldürmemiz gerekmektedir. Bu işlemi de gerçekleştirmemizin en basit yolu ısıtmaktır. Örneğin, gıdanın merkez noktası (basit olarak kayısının çekirdeğinin bulunduğu bölüm gibi düşünebiliriz) 85 °C sıcaklığa geldiğinde o sıcaklıkta 3 dakika tutmamız yeterli sayıda zararlı canlıların yok olması, gıdanın mikrobiyal anlamda temizlenmesine olanak sağlayacaktır.

Ancak, her mikroskobik canlı ısı uygulaması ile ölmeyebilir. Isıl işlemlere dayanıklı mikroorganizmaların ev ortamında bilinmesi mümkün değildir. Evde yaptığımız ısıtma (pişirme) uygulamalarında, eğer gıdada doğal olarak bulunan veya sonradan bulaşan söz konusu ısıya dayanıklı mikroorganizmalardan kalması gıda zehirlenmeleri ve hatta ölüm vakalarıyla karşılaşmamıza neden olabilmektedir.

Ülkemizde, neredeyse her kesimin emin olarak söylediği "Etrafımda kimsenin konserveden öldüğünü duymadım!" gibi ifadelerin olması, hastanelerde hastalık isimlerinin veya hastalığa neden olan şeyin ne olduğu önemsenmeyip kayıt altına alınmadığı içindir. Kimsenin haberinin olmadığı, ancak yılda yüzlerce hatta binlerce insanın "gıda zehirlenmesi" olarak bildiği ve çoğunlukla evde yapılan konserve gibi gıdalardan kaynaklandığı bir gerçektir.

Her anlamda temiz hale getirilen gıdanın doldurulacağı kavanoz ve kapağının temizliğinden emin olunmalıdır. Yani sadece gıda değil, aynı zamanda içine koyulacak kapların ve onu hazırlarken kullanılacak tüm ekipman (kaşık, bıçak, kepçe, hava, vs.) da mikrobiyal anlamda temiz olmalıdır.

Konserveleme işleminin aşamalarındaki sıcaklık hassasiyeti, takibi ve hijyen şartlarına uyulmaması ölüm riskine kadar gidebileceğinden evde konserve yapmak risklidir.

Fabrika koşullarında üretilen konservelerin tüm aşamalarının yetkin gıda mühendisleri tarafından özenle kontrol edildiği, hammaddeden son ürüne kadar hastalık yapan mikroorganizmaları yok etmek adına uygun sıcaklık ve sürede işlem yapıldığı, saha anlamında olması gereken hijyen koşullarının sağlandığı göz ardı edilmemelidir.

Konserveye olan ilgi her geçen gün daha da artmaktadır. Evde yapmak yerine satın almayı tercih eden tüketicilerin de dikkat etmesi gereken hususlar vardır. Hazır yemek, sos, sebze vb. konservelerinde paslanmış, sızıntı yapmış, şiş ve ezilme gibi fiziksel hasara uğramış ürünler satın alınmamalıdır. Son kullanma tarihi okunmalı ve tarihi geçmiş konserveler tüketilmemelidir. Konserveler açıldıktan sonra ürünün etiketinde belirtilen saklama koşullarında ve sürede muhafaza edilip tüketilmelidir.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ YÖNETİM KURULU

YENİ ÜYELERE MERHABA



*Şubemize Eylül ayında üye olan meslektaşlarımıza
aramıza hoş geldiniz diyor, meslek etiğine uygun,
başarılı bir meslek hayatı geçirmelerini diliyoruz.*

Şube Yönetim Kurulu

YAREN BÜSE BUDAK	27211
MERVE MAVİ	27213
AYÇA DÖNMEZ	27218
MURAT ÇELİKŞATIR	27219
BERFİN NAS	27220
AYŞEGÜL DİKER	27237
ÖZGE KARADOĞAN	27244
RABİA KOYUN	27252
ŞEYMA AYSİM TURGUT	27254
AHMET GÜNGÖR	27255
ECE KANCAAL	27262
ENES BERBER	27320
EMİNE GAMZE ŞAHAN	27321
NERİN KAÇMAZ	27322
MURAT AYAN	27324
ÖMRAN TUĞÇE SOYKAN	27328
ASLI BİRCAN	27329
TUĞÇE AKÇİL	27330
RAMAZAN UYSAL	27331



YAZILI VE GÖRSEL MEDYADA ŞUBEMİZ

01 Eylül 2022, YENİ BAKIŞ: ["VATANDAŞIN CEBE UYGUN MENÜ ARAYIŞI"](#)

01 Eylül 2022, EGE TELGRAF: ["GÜZELİM KÖRFEZİMİZ KAÇAK MİDYE CENNETİ"](#)

07 Eylül 2022, YENİGÜN: ["ENFLASYON SAĞLIĞI TEHDİT EDİYOR"](#)

06 Eylül 2022, KANAL B: [GÜNE BAKIŞ \(YAYIN\)](#)

10 Eylül 2022, BİRGÜN: ["GÜVENLİ GIDAYA ÜÇÜNCÜ ERTELEME"](#)

12 Eylül 2022, MANİSA TV: [KENT VE EKONOMİ \(YAYIN\)](#)

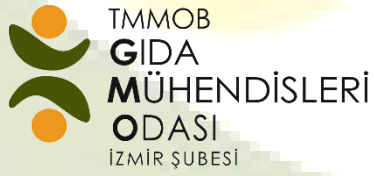
13 Eylül 2022, 9 EYLÜL TV: [GÜNDEM KAHVESİ \(YAYIN\)](#)

23 Eylül 2022, EGE TELGRAF: [PIYASA ÇALIŞMIYOR, GERÇEKLER SOKAKTA'](#)

23 Eylül 2022, BİRGÜN: ["TMMOB: İZMİRİN KÜLTÜRPARK'I DEĞERLERİNİ KAYBEDİYOR"](#)

28 Eylül 2022, MANİSA TV: [KENT VE EKONOMİ \(YAYIN\)](#)

29 Eylül 2022, ["29 EYLÜL KÜRESEL GIDA KAYBI VE İSRAFI FARKINDALIK GÜNÜ" HABERLERİ](#)



9. DÖNEM ŞUBE YÖNETİM KURULU

Başkan İ. Uğur TOPRAK **2. Başkan** Ömer Ulaş KIRIM **Yazman** Hande TOZ **Sayman** Veysel KAŞHAN **Üye** Muhsin Zafer GÖYNÜGÜR **Üye** Fahriye AYRIÇ DANIŞMAN **Üye** Barış ELVEREN **Yedek Üye** Şafak BİRTÜRK **Yedek Üye** Şerife ULU **Yedek Üye** İlayda KARAKAYA **Yedek Üye** Timurtaş YILDIRIM **Yedek Üye** Berkay Berat GÖKSEL **Yedek Üye** Dilay DURMUŞ **Yedek Üye** Yaşar Mert BİÇİCİ

ŞUBE ÇALIŞMA SAATLERİMİZ VE ULAŞIM BİLGİLERİMİZ



ÇALIŞMA SAATLERİMİZ

HAFTA İÇİ 09.30 – 18.30
SAATLERİ ARASINDA
HİZMET VERMEKTEYİZ

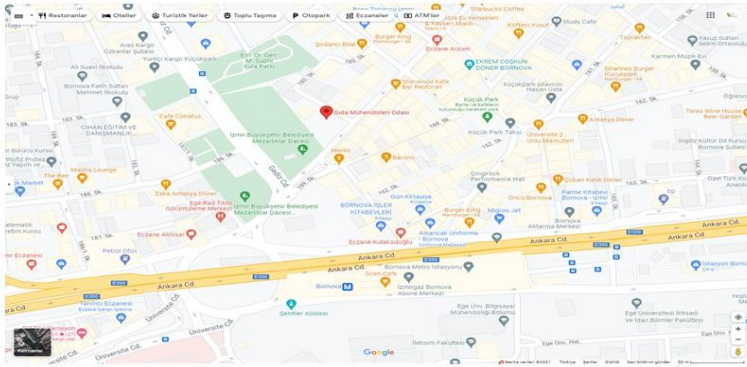


ŞUBE HİZMET BİNASI ADRES VE ULAŞIM BİLGİLERİMİZ

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

SÜVARİ CAD. YÜCEER 1 APT. NO:74 KAT:1 DAİRE:2 BORNOVA – İZMİR

0 232 373 94 36



Şube hizmet binamıza; Evka3 - Fahrettin Altay metro hattı Bornova durağında inerek, Bornova Metro veya Küçükparktan geçen otobüslere ya da dolmuşlara binerek ulaşabilirsiniz.

Şube hizmet binamızın harita bilgileri için [tıklayınız](#).

SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ VE İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ

SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ



İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ