



ŞUBEDEN

ODA YÖNETİMİ VE ŞUBE BAŞKANLARI TOPLANTISINA KATILDIK

2 Nisan pazar günü Oda Yönetim Kurulu ve Şube Başkanları Ankara'da bir araya geldi. Odanın işleyişi ve etkinlik takviminde yer alan konuların görüşülüp değerlendirildiği toplantıya Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Reha Keskinoglu'nun yanı sıra, Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf Songül, 2.Başkanı Yaşar Üzümcü, Sayman üyesi Murat Şanlı, Yönetim Kurulu Üyesi Kemal Zeki Taydaş, Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Sezgin Çalışkan, Adana Şube Yönetim Kurulu Başkanı Şehmus Alparlan, Antalya Şube Yönetim Kurulu Başkanı İncigül Sağdıç Tataroğlu, Bursa Şube Yönetim Kurulu Başkanı Lale Yıldız, Konya Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hulusi Ada, Mersin Şube Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf Değirmenci katıldılar.



EKOLOJİ İZMİR 8. ORGANİK ÜRÜNLER FUARINA KATILDIK.

Ekoloji İzmir 8. Organik Ürünler Fuarı 26-29 Nisan 2017 tarihleri arasında Fuar İzmir'de açıldı. Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Reha Keskinoglu'nun da açılış konuşmacıları arasında yer aldığı fuarın 2. günü düzenlenen "Organik Ürünler ve Sağlık" konulu oturumda, Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu Salı "Gıda Endüstrisinde Organik Yaklaşımlar" başlığı ile bir sunum yaptı. Fuar süresince gerek sektör temsilcileri gerekse meslektaşlarımız ile bir araya gelme olanağı bulduk.



● 1 MAYIS'TA GÜNDOĞDU MEYDANINDAYDIK

1 Mayıs Birlik, Mücadele ve Dayanışma Günü'nde Alsancak Gündoğdu Meydanı'nda gerçekleşen mitinge şube Yönetim Kurulu, üyeler ve öğrenci temsilciliklerine bağlı öğrenciler katıldı. Mitinge, TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu üyelerinin yanı sıra DISK, KESK, TTB gibi sendika ve meslek örgütleri ile çeşitli demokratik kitle örgütleri ve partiler de katıldı. Miting, Moğollar grubunun verdiği konser ile sona erdi.



● GELENEKSEL MAYIS ŞENLİĞİNE KATILDIK

Öğrenci Temsilciliklerine üye öğrencilerin bir araya gelerek eğlendiği, eğlenirken öğrendiği, arkadaşlıklarını güçlendirip, Oda kültürü edindiği Geleneksel Mayıs şenliğinin 14.sü 6 Mayıs cumartesi günü Adana Şube ve Çukurova Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinin katkıları ile Adana'da gerçekleşti. Şenliğe İzmir'den Yönetim Kurulu üyeleri ile E.Ü. Öğrenci Temsilciliğinden üyeler katıldı.

● ODA DANIŞMA KURULUNA KATILDIK

Odamızın 11. Dönem 3. Danışma Kurulu, Genel Merkez ve Şube Yönetim Kurulu üyeleri, İl Temsilcileri ve üyelerin katılımıyla 07 Mayıs pazar günü Adana Şubenin ev sahipliğinde toplandı. Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Reha Keskinoglu ile Yönetim Kurulu üyemiz Veysel Kaşhan'ın yer aldığı toplantıda belirlenen gündem üzerine görüşmeler yapıldı.



● CBÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ MEZUNİYET TÖRENİNE KATILDIK

23 Mayıs salı günü gerçekleşen CBÜ Gıda Mühendisliği Mezuniyet törenine Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Reha Keskinoglu ile İ. Uğur Toprak katıldılar.



● DÜNYA SÜT GÜNÜ ETKİNLİKLERİ KAPSAMINDA TİRE SÜT KOOPERATİFİ TESİSLERİ GEZİLDİ

26 Mayıs 2017 cuma günü Dünya süt günü etkinlikleri kapsamında kurulacak olan stantlarda görev alacak öğrencilere Tire Süt Kooperatifi fabrika müdürü Fatih Karataş tarafından süt teknolojisi semineri verildi ve işletme gezildi.



● DÜNYA SÜT GÜNÜ BİLGİLENDİRME STANTLARI AÇILDI

GIDAMO E.Ü. Öğrenci Temsilciliğince Dünya Süt Günü sebebiyle 27 Mayıs 2017 cumartesi günü Konak, Karşıyaka ve Bornova'da açılan stantlarda vatandaşlara süt ve süt ürünleri hakkında bilgilendirmede bulunularak, süt broşürü ve "Gıda Mühendisi Halkın Sağlık Güvencesi" yazılı balonlar dağıtıldı.



● TMMOB DANIŞMA KURULUNA KATILDIK

TMMOB 44. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısı, 27 Mayıs 2017 tarihinde İnşaat Mühendisleri Odası Teoman Öztürk toplantı salonunda gerçekleşti. Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Reha Keskinoglu'nun hazır bulunduğu toplantıya Oda Yönetim Kurulu üyeleri, diğer şube ve temsilcilik yöneticileri ile TMMOB'a bağlı Odaların temsilcileri katıldılar.



GENEL KATILIMA AÇIK EĞİTİMLER

- | | | |
|---|---------|------------------|
| • ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri Şartlar Eğitimi | 19 Kişi | 06 Mayıs 2017 |
| • ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi | 23 Kişi | 13-14 Mayıs 2017 |

ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ DESTEK SEMİNERLERİ

- | | |
|---|---------------|
| • CV Hazırlama-İş Görüşmesi Teknikleri | 24 Mart.2017 |
| • Zaman ve Toplantı Yönetimi | 17 Mayıs 2017 |
| • Girişimci ve İşverenlere Devlet Destekleri | 17 Mayıs.2017 |
| • ISO 10002 Müşteri Şikâyetleri Yönetim Sistemi | 25 Mayıs.2017 |



● HABER HÜRRİYETİ GAZETESİ 26.04.2017

EV KONSERVESİ ZEHİRLENMELERİNE DİKKAT!

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Reha Keskinoglu, evde yapılan konserveler konusunda uyarılarda bulundu.

Adana'da 4 kişinin şişe domates ile yapılmış menemen yemesinin ardından 1,5 ay içinde ölmesi herkesi korkuttu. Konuyla ilgili açıklama yapan Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Reha Keskinoglu, Evde yapılan konserveler konusunda uyarılarda bulundu.

Keskinoglu'nun uyarıları şöyle:

Ev ekonomisi açısından önemli olan ev konservesi beraberinde çok tehlikeli zehirlenmeleri de getirmektedir. Özellikle patlıcan, taze fasulye, börülce, bezelye gibi asitliği düşük sebzelerden yapılan ev konservelerinde besin zehirlenmelerine yol açan yüksek ısıya dayanıklı clostridium botulinum bakterisi ürettiği toksin (zehir) ile öldürücü etki yapabilmektedir. Bu bakteri 80C'de 10-30 dakikada, 100C'de 10 dakikada ölmesine rağmen ısıya dayanıklı spor (bir nevi tohum) geliştirdiklerinde ancak 120C 'de ölürler. Bu nedenle asitliği düşük sebzelerden yapılan konservelerin mutlaka basınçlı tencerelerde ısı işleme tabi tutulması gerekmektedir.



Ev konservesi yapımında dikkat edilecek noktalar;

- Isıya dayanıklı cam kavanozlar kullanılmalıdır.
- Cam kavanozlar ve kapakları en az 20 dakika kaynatılmalıdır.
- Paslı kapaklar kullanılmamalı ve her konserve yapılışında kapaklar yenilenmelidir.
- Asitliği yüksek sebzeler ve meyvelerden yapılan konservelerde ısı işlem olarak 20 dakika kaynatılmalıdır. Asitliği düşük sebzelerde ise 120C 'de basınçlı tencerelerde en az 20 dakika tutulmalıdır.
- Ev konservelerini tüketmeden önce mutlaka kontrol etmeliyiz
- Kavanoz kapağı şişmiş ise,
- Kapak kenarlarında sızıntı var ise,
- Kapak açılırken fişırma yapıyorsa,
- İçindeki sebze veya meyvenin kendine has koku ve rengi değişmiş ise,

konservayı kesinlikle tüketmeyiniz.

● HABER HÜRRİYETİ GAZETESİ 02.05.2017

DONDURMAYA DİKKAT!

Dondurma yaz ayları başta olmak üzere her mevsim sevilerek tüketilen protein, karbonhidrat ve yağın yanı sıra; A, D, E ve B grubu vitaminleriyle, kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, demir ve çinko gibi mineraller bulunan besin değeri yüksek bir üründür.

Dondurma üretiminde süt ve/veya çeşitli süt bazlı ürünler ile birlikte izin verilen katkı maddeleri, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ile salep, şeker, yumurta ve/veya yumurta ürünleri ve süt yağı kullanılabilir. Hijyenik koşullar altında üretilmeyen, frigo araçlarla sevk edilmeyen ve yeterli soğutması olmayan depolarda depolanan dondurma halk sağlığını önemli bir biçimde tehdit etmektedir. Dondurma üretiminde dondurma karışımının pastörize edilmesi şarttır. Bu karışım pastörize edilmediği takdirde hastalık yapıcı mikroorganizmalar gelişip gıda zehirlenmelerine yol açabilmektedir. Ayrıca külaha dondurma aktarılmasında



kullanılan kaşıkların sıklıkla temizlenmesi, kullanılan külahların toz vs. kirlenmeyi önleyecek şekilde kapalı kaplarda muhafaza edilmesi gerekmektedir. Bu sebeplerle dondurma satın alırken tezgâhlardaki dondurmaların kapalı kaplarda olmalarına dikkat edilmeli güvenilir yerlerden satın alınmalıdır. Seyyar satıcılardan dondurma alınmamalıdır.

Ambalajlı dondurmalarda ise etiket bilgisi dikkatle okunmalı, son kullanma tarihlerine dikkat edilmelidir. Ayrıca dondurma çözündürülüp tekrardan asla dondurulmamalıdır. Orijinal şekli bozulmuş ambalajlı dondurmaların eriyip

tekrar dondukları varsayılarak satın alınmamaları gerekmektedir. Diğer taraftan yumuşamış ambalajlı dondurmalar da alınmamalıdır. Güvenli gıdalar tüketeceğiniz sağlıklı bir yaz dileğiyle...



● E.Ü. TV- TARIM VE GIDAMIZ PROGRAMI

Şube başkanımız Reha Keskinoglu 12 Mayıs 2017 tarihinde Ege Üniversitesi TV'de canlı yayımlanan Tarım ve Gıdamız programına katılarak dondurma ile ilgili bilgilendirmede bulundu.

Haberin linki: <https://www.youtube.com/watch?v=WMwz9FdKXqA&feature=youtu.be>



TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 8. YAZ EĞİTİM KAMPI



- Bu sene kampımız ANTALYA-Kemer/Woodline Hotel’de gerçekleşecektir.
- Kampımızın bu seneki teması “Duyarlılık”.
- Kamp tarihleri 12 Eylül 2017 ile 17 Eylül 2017 (5gece6gün) tarihleri arasında yapılacaktır.
- Kampımıza sadece GıdaMO tarafından ilan edilen listede isimleri olanlar ve davet edilenler katılmaktadır. Bunun dışında üye, yönetici, konuk vb. kampa katılmak isteyenlerin talepleri kabul edilmemektedir.
- Kamp başvurusu tüm Gıda Mühendisleri Odası öğrenci üyelerine açıktır.
- Katılımcıların buldukları illerden Antalya Otogar alanına kadar gelişleri ve Antalya’dan dönüş masrafları kendilerine aittir.
- Kamp barınma ücreti Odamız tarafından karşılanmaktadır.
- Sabah, öğle ve akşam yemekleri ve gün boyu verilecek çay-kahve hizmeti Odamız tarafından karşılanmaktadır.
- Kamp 12 Eylül 2017 Salı günü başlayacak ve 17 Eylül 2017 Pazar öğle saatinde sona erecektir. Kampa girişler 12 Eylül 2017 Salı saat 08.00’de başlayacak ve 13.00’de sona erecektir.
- Kamptan ayrılışlar 17 Eylül 2017 Pazar sabah 10.00’de başlayacak ve 12.00’de sona erecektir.
- Kampa katılım sağlayan GıdaMO öğrenci üyelerinin kamp süresi boyunca kamp alanında olmaları gerekmektedir.
- Her katılımcının kampa geliş ve kamptan ayrılış saatlerini; kamp başlamadan önce Kamp Komitesine bildirmeleri gerekmektedir.
- Öğrenci konaklamaları 3 kişilik odalarda gerçekleştirilecektir.
- Öğrencilerin seçtiği atölye çalışmaları, etkinlikler ve görevlerle ilgili çalışmalar; Kamp Komitesi tarafından uygun zamanlar belirlenerek kamp sırasında duyurulacaktır.

<http://gidamoyazkampi.org/>



10. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ 9-10-11 KASIM 2017 ANTALYA



Anasayfa
Hakkımızda
Kongre Konuları
Kongre Programı
Kongre Takvimi
Bildiri Özeti Gönderimi
Katılım ve Koşulları
Kongre Merkezi
Düzenleme Kurulu
Bilimsel Danışma Kurulu
Bildiri Kuralları
Sponsorlar
2015 Kongre Sunumları
2013 Kongre Sunumları
2011 Kongre Sunumları
İletişim

Değerli Katılımcılar,



Ödamız tarafından iki yılda bir düzenlenmekte olan Gıda Mühendisliği Kongrelerinin onuncusu 9-11 Kasım 2017 tarihlerinde Antalya'da Side La Grande Resort Hotel & SPA'da gerçekleştirilecektir.

Kongre süresince alanında uzman bilim insanları, ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri ve sektör temsilcilerinin bir araya gelerek çalışmalarını ve görüşlerini paylaşacakları sözlü bildiri sunumlarını içeren oturumları, bilimsel poster sergisinin yanı sıra güncel konuların tartışılacağı paneller de düzenlenecektir.

Gıda ile ilgili gelişmeleri, sorunları değerlendirmek ve çözüm önerileri oluşturmak üzere, sektörün tüm paydaşlarıyla Kongremizde bir araya gelmeyi ümit ediyoruz.

Kongremiz, sizlerin katılımı ve paylaşımı ile zenginleşecektir.

Saygılarımla

Yusuf SONGÖL
Kongre Başkanı



<http://www.gidamuhendisligikongresi.org/>



ŞUBE YÖNETİM KURULU

Başkan Reha KESKİNOĞLU **İl. Başkan** M. Banu SALI
Yazman Üye İnci ÖZER **Sayman Üye** İ. Uğur TOPRAK
Üye Hasan KAVRAMA **Üye** Ecem AKAN **Üye** Veysel
KAŞHAN **Yedek Üye** Selda YILMAZ **Yedek Üye** A. Mithat
SARCAN **Yedek Üye** Dilan AVCI **Yedek Üye** Ö. Ulaş
KIRIM **Yedek Üye** E. Ercan BALBAY

Adres: Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1 Daire:2
Bornova İZMİR **Tel:** 0232 373 94 36 **Faks:** 0232 339 31 12
Web: izmir.gidamo.org.tr
E-Posta: izmirsube@gidamo.org.tr

