

### 3. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ'NİN ARDINDAN

**3** Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003 tarihleri arasında, Ankara'da Odamız tarafından gerçekleştirildi. Kongreye, Türkiye'nin çeşitli illerinden gıda sektörü çalışanları, kamu kurum ve kuruluşları ile üniversite görevlilerinden birçok kişi katıldı.

TOBB Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen kongrenin açılış konuşmalarını, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Sayın Eylem Başak Kaya, TMMOB Başkanı Sayın Kaya Güvenç, FAO Türkiye Temsilci Yardımcısı Sayın Melek Çakmak ve Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın Prof. Dr. Sami Güçlü yaptı. Bakan, yaptığı konuşmada, gıda sektöründe yaşanan bazı sorunlar olduğunu kabul ederken, bu konuda yeni düzenlemeler için çalışmaların sürdüğünü ve gıda sektörünün mevcut sorunlarını çözmeye Gıda Mühendisleri Odası gibi kuruluşlarla işbirliğine her zaman hazır olduklarını dile getirdi. Gıdayla ilgili sektör ve kamu çalışanları ile üniversitelerde görev yapanları bir araya getirmek amacıyla yola çıkılan kongrenin açılış töreninde, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı'nın üst düzey bürokratları da hazır bulundu.



Uzun yıllar gıda sektörüne hizmet etmiş ve sektörün duayen isimlerinden biri olan, Sayın Dr. Meftune Emiroğlu, verdiği açılış konferansında, yaşadığı tecrübelerden yola çıkarak, gıda sanayini yıllar öncesinden alıp günümüze kadar getirdi. Mevcut sistemi eleştiren Meftune Emiroğlu, önlem alınmadığı takdirde, gıda sanayinin nerelere gideceğinin ipuçlarını verdi.

Üç gün süren kongrenin sabah oturumlarında, bilimsel ve teknolojik gelişmelerin aktarıldığı sunumlar yapılırken, birinci ve ikinci gün yine bilimsel konuların işlendiği posterler sergilendi. Çeşitli üniversitelerde görev yapan akademisyenlerimiz tarafından hazırlanmış olan bu çalışmalar üzerine yapılan tartışmalar ve görüş alışverişleri, üniversiteler arasında ve sektörle üniversiteler arasında ortak çalışmalar yapılabileceğinin sinyallerini verdi.

İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu'nun "Gıda Mühendisliği ve Mesleki Etik" konulu bildirisini, gıda mühendisliğinin görünmeyen sorunlarından biri olan etiği su yüzüne çıkardı. Konuşmasına, genel olarak etik konusunu açıklayarak başlayan Dilek Boyacıoğlu, daha sonra konuyu gıda mühendisliği ile ilişkilendirdi ve sektörde bu yüzden işini kaybeden gıda mühendislerinin hikayelerini anlattı.

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Mehmet Pala "Gıda Üretiminde ve Tüketiminde Yeni Trendler" konulu sunumuyla büyük ilgi gördü. Sektörün duayenlerinden biri olan Prof. Dr. Mehmet Pala, gıda sektörünün yeniliklerini ve yönelimlerini anlattı.

Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Hamit Köksel "Transglutaminaz Enziminin Gıda Endüstrisindeki Bazı Uygulamaları" konulu bir çalışmasını aktardı. Sayın Köksel bu sunumunda, gıda sanayinde yeni kullanılmaya başlayan transglutaminaz enzimiyle ilgili yürüttükleri çalışmalardan bahsetti.

Büyük ilgiyle izlenen bir başka sunum ise Döhler Gıda'dan Doç. Dr. Y. Birol Saygı'nın



"Gazlı Meşrubat Üretimi: Temel Prensipler, Kritik Noktalar ve Türkiye'de Sektörün Durumu" başlıklı bildirisiydi. Doç. Dr. Birol Saygı, Gıda Mühendisi Mümin Can ile birlikte hazırladıkları bu sunumda, konuyu enine boyuna anlattıktan sonra, dinleyicilerden gelen soruları yanıtladı.

Kongrenin en fazla ilgi gören bölümleri ise öğleden sonra oturumlarında gerçekleştirilen paneller oldu. Birinci gün, "Dünyada ve Türkiye'de Gıda Mühendisliği Eğitimi" konulu panel düzenlendi. Başkanlığını Prof. Dr. Erdal Saygı'nın yaptığı panele, ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Levent Bayındırlı, Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. İlbilge Saldamlı, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Nafi Çoksöyler, Pınar Gıda Grubu Satınalma Koordinatörü Murat Hocalar ve Çukurova Üniversitesi'nden yeni mezun olan





Gıda Mühendisi Senem Karaoğlu panelist olarak katıldı. Oldukça tartışmalı geçen panelin odaklandığı iki nokta, gıda mühendisliği eğitiminde kullanılan ders programlarının üniversitelere göre farklılık göstermesi ve olanakları yetersiz olan gıda mühendisliği bölümleriydi. Sonuç olarak, üniversiteler arasında ekol farklılıklarının doğal olduğu, bunu değiştirmenin mümkün olmadığı, ancak okutulan ders programlarının mümkün olan minimum düzeyde ortaklaştırılması gerektiği dile getirildi. Ayrıca böyle bir çalışmanın yürütülmesi için, gıda mühendisliği bölümü bulunan tüm üniversiteleri ortak bir platformda buluşturma görevini, Odamızın üstlenmesi istendi.

İkinci günün panel konusu "Dünya'da ve Türkiye'de Gıda Denetim Sistemleri ve Yeni Yaklaşımlar" idi. Başkanlığını

Prof. Dr. Mehmet Pala'nın yaptığı panele, TÜKODER'den Semiha Eğilic, Kent Gıda'dan Edip Tahincioğlu, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden Halis Korkut, Kalite Sistem Laboratuvarları'ndan Samim Saner ve Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesinden Ali Haydar Süslü panelist olarak katıldı. Her panelist konuyu kendi açısından değerlendirirken, tartışmalar, denetimler konusunda kamunun yetersizliği noktasında kilitlendi. Sağlık Bakanlığı'nın gıda ile ilgili yetkilerini Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na devretmesiyle başlayan sürecin getirdikleri ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin yasallaşması konuları üzerinde konuşuldu. Dinleyicilerden gelen soruların çoğu, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nı temsil eden, Sayın Halis Korkut'a yöneltildi. Korkut, mevcut sistemdeki aksaklıkların



çoğunun kalifiye eleman yetersizliğinden kaynaklandığını söyledi. Sonuç olarak, Türkiye'deki mevcut denetim sisteminin yetersiz olduğu, sektörde bu yüzden birçok sorunun yaşandığı, hazırlıkları yapılan yeni sistemin çok dikkatli bir şekilde ele alınması gerektiği dile getirildi.

Son günün panel konusu ise "Uluslararası Anlaşmalar Çerçevesinde Gıda Sanayinin Durumu" idi. Başkanlığını Prof. Dr. Velittin Gürgün'ün yaptığı panele, Alara Tarım Ürünleri A.Ş.'den Yavuz Taner, Dış Ticaret Müsteşarlığı'ndan N.Verda Ecim, Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden Samet Serttaş, Devlet Planlama Teşkilatı'ndan Taylan Kıymaz ve TÜGİDER'den Melahat Özkan panelist olarak katıldı. Panelde konuşulan konular, ağırlıklı olarak, Dünya Ticaret Örgütü ve Avrupa Birliği ile ilişkilerimiz, gıda ithalatı ve ihracatında yaşanan sorunlar ve Tarım Bakanlığı'nın konuyla ilgili yürüttüğü projelerdi. Tartışmaların hedefi, bu panelde de yine Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı oldu.

Kongreye renk katan bir başka etkinlik ise sergiydi. Kongre boyunca açık olan sergide, çeşitli firmalar ürünlerini sergilerken, gıda sektörünün dergileri de standlarıyla kongrede yerlerini aldı. Sergide Odamızın yeni kitapları katılımcılara tanıtıldı. Dördüncü baskısını gerçekleştirmiş olduğumuz, Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Aydın Öztan tarafından hazırlanan "Et Bilimi ve Teknolojisi" kitabının satışına kongrede başlandı. Ayrıca, Odamızın 7. Yıl Etkinlikleri dolayısıyla Mayıs ayında gerçekleştirilen "Genetik Modifiye Organizmalar ve Gıdalarda Kullanımı" konulu panelin kitapçığı da ilk olarak bu kongrede dağıtıldı.



Kongremizin gerçekleştirilmesinde büyük emeği olan Prof. Dr. A. Kadir Halkman, Doç. Dr. Aydın Öztan, Prof. Dr. Aykut Aytaç'a Yönetim Kurulu olarak teşekkür plaketi verildi.

Bütün etkinlikleriyle dolu dolu geçen 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, amacına ulaştı. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası bünyesinde ilk kez gerçekleştirilen Gıda Mühendisliği Kongresi'nin çalışmalarına başlanırken, gıda sanayi çalışanları, kamu temsilcileri ve üniversitelerde görev yapanların bulunduğu, görüş alışverişlerinin yapıldığı, sorunların tartışıldığı bir ortam oluşturulması amaçlanmıştır. 3. Gıda Mühendisliği Kongresi gösterdi ki önümüzdeki yıllarda bu kongre, sektörü buluşturan en büyük platform olacak. Bu gururu, tüm üyelerimizle birlikte taşıyacağımıza eminiz. ■



Kongre Sekreteri Fulya Arıcan Öznur teşekkür konuşması yaptı



Oda Başkanımız Eylem Başak Kaya Doç. Dr. Aydın Öztan'a teşekkür laketi verirken

### 3. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ'NE KATKI KOYAN TÜM KİŞİ ve KURULUŞLARA



TEŞEKKÜR EDERİZ

### 3. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ'NDE ODA BAŞKANIMIZ EYLEM BAŞAK KAYA'NIN KONUŞMASI

Sayın Bakanım,  
Sayın Bürokratlar,  
Sayın TMMOB Başkanım  
Sevgili meslektaşlarım ve  
Kongremizin değerli konukları

Odamız tarafından 9 yıl aradan sonra gerçekleştirilen gıda mühendisliği kongresinin 3. süne hepimiz hoş geldiniz. Katılımınızla kongremizi ve bizleri onurlandırdınız.

Yaklaşık bir yıllık emeğin ürünü olan bu çalışma umuyorum ki üç gün boyunca sizlerin katılımıyla mesleğimize ve sektörümüze büyük bir katkı sağlayacaktır.

Gıda Mühendisleri Odası, 1996 Mayıs ayında Türk Mimar Mühendis Odaları Birliği (TMMOB)'nin 34. Genel Kurulunda 23. meslek odası olarak kurulmuştur. Odamızın üye sayısı kısa sürede artarak 5.000 kişiye ulaşmıştır. İstanbul ve İzmir'de şubeleri 16 şehirde de temsilcilikleri bulunmaktadır.

Günümüze kadar çeşitli güncel konularda kamuoyunun aydınlatılması görevini yerine getirmeye çalışan Gıda Mühendisleri Odası, önümüzdeki dönemde, mevcut gıda mevzuatındaki aksaklıkların giderilmesi, Avrupa Birliği'ne üyelik hedefi doğrultusunda Avrupa ile ilişkilerin güçlendirilmesi ve Türkiye'nin gıda politikalarının oluşumunda söz sahibi olunması gibi hedeflerin gerçekleştirilmesini amaçlamaktadır. Aynı zamanda, odamız Gıda Mühendislerinin mesleki yönden geliştirilmesine yönelik kurs programları düzenlenmesi, tüm Gıda Mühendislerinin odaya kayıtlı olduğu bir yapıda sorunlarının daha hızlı çözülmesi ve üniversite eğitim programlarının uyumlaştırılması konularında daha fazla çaba sarf edecektir. Bu kongre odamızın bu amaç ve hedeflerine ulaşmasında bizlere önemli bir birikim sağlayacaktır.

Gıda Mühendisliği alanında düzenlenen bu etkinlik; gıda sanayiindeki son bilimsel ve teknolojik gelişmeleri tanıtmak, uygulamalarını sergilemek ve gıda sektörü ile akademisyenden sanayide çalışan mühendise, üreticiden tüketiciye ve kamu görevlilerine kadar olan geniş bir kitleyi bir araya getirerek bilgi alışverişine ortam hazırlamayı amaçlamıştır.

Ülkemiz çok çeşitli gıda maddesi üretebilen ülkeler arasında yer almasına karşın, gıda hammaddesi potansiyelinin tam olarak değerlendirilemediği söylenemez. Buna etki eden en önemli faktörler arasında yetmiş insan gücü eksikliği ve sanayi – üniversite ilişkilerinin yetersizliği gelmektedir.

Diğer taraftan, Türkiye'de gıda sanayiinin bilinçli gelişmesi, kaliteli üretimin artması ve diğer ihracatçı ülkelerle dış pazarda rekabet edebilmesi; çok hızlı olan bilimsel ve teknik gelişmelerin yakından izlenmesine, uygun teknoloji transferine ve bunun bilgilili biçimde kullanılmasına, yeni teknolojilerin geliştirilmesi suretiyle değişik nitelikte ve kaliteli ürün üretimine önemli ölçüde bağlıdır.

Bu şartların sağlanması, kuşkusuz birbirinden ve hatta kendi içlerinde önemli işlem farklılıkları gösteren dalları içeren gıda sanayiinde çalışabilecek bilgi düzeyine sahip insan gücünün yetiştirilmesi; günümüzdeki araştırma kadrolarının daha da geliştirilmesi ve daha fazla araştırmanın yapılabilmesiyle yakından ilgilidir.

Günümüzde gıda sanayi, çok yönlü ve oldukça karmaşık olan fiziksel, kimyasal, biyolojik ve ekonomik olayların bilimsel ilkelere uygun biçimde oluşturduğu bir sektördür. Bu nedenle disiplinler arası bir yapıya sahiptir. Bütün, bu disiplinlerin bir arada ele alınıp, bunlardan, gıda maddelerini ekonomi ile uyumlu bir biçimde değerlendirebilecek tekniğin gerçekleştirilmesi, ülkemizde Gıda Mühendisliği öğretiminin doğmasına neden olmuştur

Gıda Mühendisliği fiziksel, kimyasal ve biyolojik bilimlerin; gıdaların işlenmesinde, saklanması, taşınmasında, pazarlanmasında ve yeni gıdaların üretilmesinde uygulama alanı bulduğu bir mühendislik dalıdır. Gıda mühendisinin temel görevleri arasında; beslenme değeri yüksek ve sağlık açısından güvenli besin üretmek, gıda işlemede biyokimyasal, teknolojik ve ekonomik değerlendirmeleri yaparak yeni işleme teknikleri ve yöntemleri geliştirmek, gıda maddelerini değerlendirmek, gıda kaynak savurganlığını önlemek, gıdanın nitelik ve nicelik yönünden korunmasını sağlamak, hammaddeden çok yönlü yararlanmak ve böylece gıda çeşitliliğini arttırmak gelir. Bunların yanı sıra; hızla gelişen gıda bilimi ve gıda işleme tekniklerinin izlenmesi; bu bilgilerin ülke gereklerine uygun biçimde yorumlanarak düzenlenmesi de Gıda Mühendislerinin görevleri arasındadır.

Günümüz dünyanın en stratejik sektörlerinden biri gıda sektörüdür. Bugün, 6 milyar civarında olan dünya nüfusunun 2020 yılında 7.5 milyara çıkması beklenmektedir.

Tarıma elverişli toprakların azalması, kullanılabilir nitelikteki su kaynaklarının çeşitli çevre kirliliği etkenleri ile tükenmesi, artan dünya nüfusu ile birlikte değerlendirildiğinde; güvenli ve yeterli gıda üretimi sorununun, gelecekte çok daha yaşamsal ve kritik bir düzeye ulaşması kaçınılmaz görünmektedir.

Nitekim küreselleşme olgusu içerisinde, gerek giderek güç kazanan çok uluslu tekellerin ve gerekse gelişmiş olarak tanımlanan ülkeler hakimiyetinin söz konusu olduğu uluslar arası ticaret ve tarım anlaşmalarında, en büyük tartışma konularının tarım ve gıda ürünleri üzerinde olması bir tesadüf değildir.

Ülkeler açısından gıdada kendi kendine yeterlilik, sürdürülebilir insani kalkınma ve bağımsızlık açısından en önemli hususlardan biri şeklinde karşımıza çıkmaktadır.

Ülkelerin yeterli ve güvenilir gıdaya sahip olmaları konusundaki duyarlılığı, gıdayı üretimden tüketimine bütün boyutları ile irdeleyerek bilinçli üretimin ve tüketimin sağlanmasına yönelik tedbirlerin alınması yönünde politikalar belirlemeye zorlamaktadır.

Bir diğer konu, ülkede günlük haberlerin bir parçası olmaya devam eden gıda kaynaklı zehirlenme ve hastalıklardır. Yani ülkemizde üretilen gıdaların güvenilirlik düzeylerinin yetersizliği. Bunun en önemli nedeni, kamu denetimlerinin yetersizliği, gıda alanında çalışan ve denetim yapan bazı kişilerin gıdalar konusunda eğitim almamış, ehil olmayan kişiler olmasıdır. Ülkemizde, kişi hangi alanda iş yapacaksa, mutlaka o konuda eğitim almış olması istenmektedir. Ancak iki sektör sorunlu bulunmaktadır: İnşaat ve gıda. 1995 yılında yürürlüğe giren 560 sayılı KHK, gıda konusunda üretim yapmak isteyen girişimcinin, bu işi gıda eğitimi almış biri ile birlikte yapmasını sağlamaya çalışmaktadır. Yasada bu durum istihdam adı altında genel olarak tanımlanmış ve bu konuya ilişkin özel bir yönetmelik çıkarılması istenmiştir. Böylece yasa hazırlanırken, gıda güvenliğinin önemli bir ayağı da Sorumlu Teknik Yöneticilik uygulaması olarak vurgulanmıştır

Tüm bu olumlu gelişmeler yanında, ne yazık ki bakanlıkların çıkarmış olduğu yönetmelikler ve bugüne kadar yapmış olduğu uygulamalar, yasayı asıl amacına hizmet edemeyecek bir noktaya getirmiştir.

Büyük özveri ile çalışarak gıda sektöründeki sorunların giderilmesi, ülkemizde mevcut gıda sanayinin kayıt altına alınması ve AB'ne adaylık sürecinde gıda güvenliği, ürün kalite ve standartları açısından gelişmiş ülkeler düzeyini yakalama yolunda büyük mesafeler alınmıştır.

16 Ekim Dünya Gıda Gününün yaklaştığı şu günlerde ülkemizdeki gıda güvencesinden de bahsetmek istiyorum.

Ülkemiz insanının hakkı olan aktif ve sağlıklı yaşama her zaman ulaşabilmesi için uygun fiyatta, sağlıklı, yeterli, güvenilir ve besleyici gıda erişiminin, kamu sağlığı riske atılmadan gerçekleştirilebilmesi acaba bugüne kadar yeterince sağlanabildi mi?

Bu alanda yapılan araştırma sonuçları ve toplumun genelinin içinde bulunduğu durum ile ilgili saptamalar, ülkemiz insanların hangi koşullar içerisinde itilmekte olduğunu ortaya koymaktadır. Türkiye, uygulanan yanlış tarım politikaları ve son dönemde devreye giren IMF destekli politikalarla yeterli gıdanın yerli kaynaklarla sağlanması konusunda tartışılır bir konuma sürüklenmektedir.

Türkiye'de izlenen politikalar artık; tarım sektörü, gıda sanayi ve ekonomisinin geneli için sorunlar yaratan ve tarımsal üretim yapısındaki dengeleri bozan bir rol üstlenir haledir. Süreçte oluşan sorunlar sadece tarım sektörünü de etkilememektedir. Sorunlar, ülke düzeyinde gelişmenin engellenmesi, gelir dağılımı eşitsizlikleri, yetersiz istihdam, göç, açlık, yoksulluk gibi ekonomik ve sosyal olumsuzlukları da beraberinde getirmektedir.

Toplumun ve onu oluşturan bireylerin sağlıklı ve güçlü olarak yaşamasında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında, huzur ve güvence altında varlığını sürdürebilmesinde, yeterli ve dengeli beslenme temel koşullardan biri, belki de en önemlisidir. Sağlıklı bir yaşam ancak gıda güvencesi ve güvenliğinin sağlanması ile sürdürülebilir.

Türkiye'de bugün milyonlarca ifade edilen yoksulların ve milyonlarca ifade edilen aç insanların olmaması için yönetenleri sorumluluk içinde görev yapmaya çağırıyoruz. Devletin geciktirilemez en acil sorumluluğu, gıda güvencesi riske girmiş kesimlerin kurtarılması için gerekenin yapılmasıdır.

Herkese gıda güvencesi, herkese güvenilir gıda...

TEŞEKKÜR EDERİM.