

I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK ” ÇALIŞTAYI ORTAK RAPORU

Ülkemizde son yıllarda değişen tüketim alışkanlıklarıyla birlikte et sektörü de hızlı bir gelişme göstermektedir. Bu hızlı gelişmenin beraberinde çeşitli sorunları da getirdiği gözlenmektedir. Sucuk üretiminde kullanılan hammaddenin kalitesi ve olgunlaştırma koşulları ürünün kendine özgü renk, lezzet, tekstür gibi kalite kriterlerinin yanı sıra raf ömrü üzerinde de etkili olmaktadır. Sucuk üretiminde geleneksel üretimden, endüstriyel üretime geçişte önemli sorunlar yaşanmakta ve karakteristik tat ve kokuya sahip güvenli ürün üretimi gün geçtikçe azalmaktadır. Buna karşın yasal düzenlemelerde gerekli revizyonlar yapılmamaktadır.

Sucuk üretiminin çeşitli aşamalarında karşılaşılan sorunlar, fermantasyon ve kurutma koşulları, üretimde kullanılan katkı maddeleri, araştırma geliştirme faaliyetleri, geleneksel Türk sucuğu kalitesinin korunması ve yasal düzenlemeler gibi konuları geniş platformlu katılımı tartışmak ve çözüm önerilerini oluşturmak üzere I. Et Ürünleri “Sucuk “ Çalıştayı 2-3 Aralık 2010 tarihlerinde Kuşadası’nda üniversite ve diğer kamu kurum ve kuruluşları ile özel sektör temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Çalıştayda 12’si sözlü, 72’si poster olmak üzere toplam 84 adet bildiri sunulmuştur. Ayrıca sucuğa ilişkin yasal düzenlemeler, hammaddenin ürün kalitesine etkileri, sektörel sorunlar, sucuk üretiminde araştırma geliştirme çalışmaları ve teknolojik yaklaşımlar, ürün güvenliği ve mikrobiyolojisi, sucuk üretiminde katkı maddeleri konularını tartışmak üzere 6 çalışma gurubu oluşturulmuştur. Hazırlanan raporlar çalıştayın son oturumunda tüm katılımcıların görüşlerine sunulmuş ve aşağıdaki sonuçların kamuoyuna duyurulmasına karar verilmiştir.

1. Isıl işlem görmüş sucuk benzeri ürünlerin üretiminin üreticiler arasında haksız rekabete yol açtığı, bu ürünlerin tüketici tarafından da tam olarak doğru algılanmadığı, sucuk ile ilgili yasal düzenlemeler ve standartların açık ve yeterli olmadığı, denetimlerin yetersiz olduğu ve mevzuatın farklı birimlerce farklı yorumlandığı belirtilmiştir. Bu sorunların çözümüne yönelik olarak geleneksel Türk sucuğu ile ısıl işlem uygulanarak üretilen yarı-kuru sucuk arasındaki farklılıkları ortaya koyabilecek yeni düzenlemelerin yapılması, gıda denetimlerinin sadece bakanlık tarafından gerçekleştirilmesi, analiz yöntemlerinin revize edilmesi ve analizlerin uzman kişilerce yapılması, Gıda Mühendisleri Odasının öncülüğünde

üniversitelerin de desteği ile Gıda İhtisas Mahkemelerinin kurulması için Adalet Bakanlığı'na başvuru yapılması, sucuk üretiminde kullanılan hayvan türlerinin oransal olarak tayinine yönelik analizler konusunda gerekli çalışmaların yapılması, üniversite, sektör ve bakanlık temsilcilerinin de yer alacağı komisyonlarda TSE standartlarında ve ilgili tebliğlerde gerekli revizyonların yapılması gerektiği belirtilmiştir.

2. Katkı maddelerinin bilinçsiz kullanımının sektörün ve tüketicinin önemli bir sorunu olduğu vurgulanmış, sucuk ve sucuk benzeri ürünlerin üretiminde tebliğde kullanımına izin verilmeyen katkı maddeleri ile katkıların kullanıldığı, katkı maddeleri pazarlayan firmaların yeterince denetlenmediği, katkı maddelerinin belirlenmesinde kullanılan analiz yöntemlerinin güncellenmediği ve ayrıca fonksiyonel katkı maddeleri ile ilgili düzenlemelerin yetersiz olduğu ifade edilmiş ve bu sorunların çözümünde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının ilgili yönetmeliklerinde gerekli değişiklikleri yapacak komisyonların acilen oluşturmasının önemli olduğu vurgulanmıştır. Diğer taraftan denetimlerin belirli bir plan dahilinde yürütülmesinin güvenli gıda üretiminde önemli bir faktör olduğu ve özellikle de et ürünlerinde kür rengi ve aromasının oluşumunda ve mikrobiyolojik stabilitenin sağlanmasında etkili olan nitrat ve nitritin kullanım dozlarının ve üründeki kalıntı nitrat ve nitrit miktarının yetkililer tarafından sıklıkla kontrol edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Tüketici ve üreticilerin gıda güvenliği konusunda bilinçlendirilmesine yönelik eğitim programlarının hazırlanmasının önemi vurgulanmıştır. Fonksiyonel ve doğal katkı maddelerinin et ürünlerinde kullanımına yönelik düzenlemelerin yapılması gerekliliğine de dikkat çekilmiştir.

3. Hammadde ve ürün kalitesine etkileri konulu toplantının sonuçlarının değerlendirildiği oturumda sucuk üretiminde sadece sığır, manda, koyun veya keçi etlerinin, yarı-kuru sucuklarda ise sığır, manda, koyun veya keçi etlerinin yanı sıra tebliğ kapsamında tanımlanan hindi, tavuk gibi kanatlı etlerinin kullanılması gerektiği, her iki ürün tipinde de MDM kullanımını önleyecek tedbirlerin alınmasının önemli olduğu, hayvansal yağ temininde ciddi problemlerin yaşandığı ve sucuk üretiminde kullanılacak etlerin yanı sıra yağların seçiminde de gerekli titizliğin gösterilmesi gerektiği sonuçlarına varılmıştır.

4. Sektörel sorunların tartışıldığı toplantıda hammaddede özellikle de hayvansal yağ temininde ciddi problemler yaşandığı, hammadde kalitesinin iyi olmadığı, merdiven altı üretimin denetlenmediği ve bu nedenle halk sağlığını tehdit eden ürünlerin pazar payının gün

geçtikçe arttığı, yönetmenlik ve tebliğlere uygun üretim yapan işletmelerin yeterince desteklenmediği belirtilmiştir

5. Sucuk üretiminde starter kültür kullanımının teşvik edilmesi ve ülkemizde geleneksel yöntemlerle üretilen sucuklardan kültür izolasyonu yapılarak bunların tanımlanması ve kayıt altına alınması gerektiği üzerinde fikir birliğine varılmıştır. Yarı-kuru sucuk üretiminde ısıl işlemden önce hammadde olarak kırmızı etin kullanılması durumunda iç sıcaklığın 68°C, kanatlı eti kullanılması durumunda ise 72°C olması gerektiğinin önemi vurgulanmıştır. Diğer taraftan yarı-kuru sucukların ambalajlama (vakum veya MAP) işleminden sonra mutlaka buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilmesinin gerekli olduğu da belirtilmiştir.

6. Sucuk üretiminde Ar-Ge çalışmaları ve teknolojik yaklaşımlar konulu toplantıda ülkemizde Ar-Ge çalışmalarına gerektiği kadar önem verilmediği, Ar-Ge bölümlerinde gerekli donanıma sahip personelin bulunmadığı, yeni ürün geliştirmede firmalar ile üniversitelerin işbirliğinin önemli bir faktör olduğu, Ar-Ge sonuçlarını uygulamaya geçirebilmek için tebliğlerde yeni düzenlemelere gidilmesinin gerektiği, devlet teşviklerinin firmalara duyurulmasına yönelik çalışmaların yapılmasının gerekliliği, Ar-Ge çalışmalarının yaygınlaştırılması amacıyla iç ve dış iletişimin sağlanmasının önemi vurgulanmıştır. Ayrıca her tebliğde adı geçen analize yönelik standart prosedürlerin oluşturulması ve yöntemler için herkesin kolaylıkla ulaşabileceği bir veri tabanının kurulmasının büyük bir gelişme olacağı ifade edilmiştir.

7. Sonuç olarak çalıştay sonuçlarının ülkemiz et sektörünün gelişmesine önemli katkıda bulunacağı ve üniversite- sanayi işbirliğinin artırılmasına vesile olacağı kanaatine varılmıştır. Ayrıca bir sonraki çalıştayda geleneksel bir Türk ürünü olan pastırmanın tartışılmasına karar verilmiştir.

Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU
Çalıştay Düzenleme Kurulu Başkanı
Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Et Teknolojisi Bilim Dalı



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

ÇALIŞTAY DANIŞMA KURULU		
AD-SOYAD	KURUM	E-POSTA
Prof. Dr. Hamdi Ertaş	Ankara Üniv.	
Prof. Dr. Mustafa Karakaya	Selçuk Üniv.	karakayam@hotmail.com
Prof. Dr. Mükerrerem Kaya	Atatürk Üniv.	mkaya@atauni.edu.tr
Prof. Dr. Semra Kayaardı	Celal Bayar Üniv.	semra.kayaardi@bayar.edu.tr
Prof. Dr. Aydın Öztan	Aksaray Üniv.	aydin.oztan@aksaray.edu.tr aydin.oztan@gmail.com
Prof. Dr. Halil Vural	Hacettepe Üniv.	
Prof. Dr. Hasan Yetim	Erciyes Üniv.	hyetim@erciyes.edu.tr
KATILIMCI LİSTESİ		
ABDÜLKADİR DİLBER	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gıda Teknolojisi Programı	beyoglu_4269@hotmail.com
ABDÜSSAMED ACAR	ACAR ET	abdusacar@hotmail.com
AHMET HİLMİ ÇON	Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi	ahcon@pau.edu.tr
AHMET KARASAKAL	Allis Dış Ticaret A.Ş.	ahmet.karasakal@allis.com.tr
AHMET YAMAN	Abant İzzet Baysal Üni.	ahmetyaman@ibu.edu.tr



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

	Gıda Mühendisliği Bölümü	kisiselkalite@gmail.com
AHMET YÜCESAN	Özlem Et ve Et Mam.	ahmet@ozlemet.com.tr
ALİ DEĞİRMENCİOĞLU	Balıkesir Üniversitesi Susurluk MYO Et ve Et Ürünleri Teknolojisi Programı	alidegirmencioglu@yahoo.com
ALİYE ERGİN	Pamukkale Üniversitesi	aliyeerginae@hotmail.com
-ALPER KASAP	Ege Tire Sucukları	info@egesucuklari.com.tr
ALTAN AFŞAR	Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi	altan.afsar@ege.edu.tr
AYŞE ERGÜR	Özlem Et ve Et Mam.	ayse@ozlemet.com.tr
AYŞE KARA	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği	ayseekara@gmail.com
BARIŞ YALINKILIÇ	Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği	yalinkilic@atauni.edu.tr
BELKIS DEĞİRMENCİ	Kerry Group Satış Müdürü	belkis.degirmenci@kerry.com
BİLAL YILDIRIM	Öznesil Entegre Tav. Yem San. A.Ş.	bilal_yil41@hotmail.com
BİROL KILIÇ	Süleyman Demirel Üniversitesi	bkilic@mmf.sdu.edu.tr
BURCU ÖZTÜRK	Pacovis Gıda San. ve Tic.	Burcu.ozturk@pacovis.com.tr



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

	A.Ş.	
	Kalite Güvence Mühendisi	
BÜLENT BELİBAĞLI	Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği	belibagli@gantep.edu.tr
BÜLENT SAVRUN	Esaslı Gıda	
CAHİT DÜZDEMİR	Erpiliç Entegre Tav. Ürt. Tic. Ltd. Şti.	cahitduzdemir@erpilic.com.tr
CANDAŞ ZENGİN	Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi	candas.adiguzel@ege.edu.tr
CEM KÖYLÜOĞLU	DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.	cem.koyluoglu@dsm.com
CEMALETTİN SARIÇOBAN	Selçuk Üni. Gıda Müh.	cscoban@selcuk.edu.tr
CEYDA ZENGİN	Celal Bayar Üniversitesi	ceydazengin@hotmail.com
ÇİĞDEM KIZILAY	Banvit A.Ş.	cigdem.kizilay@banvit.com
ÇİLEM PURMA ADIBELLİ	İzmir İl Tarım Müdürlüğü	cilempurma@gmail.com
DİCLE DÖNMEZ	Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği	dicle_donmez@hotmail.com
DİLEK ŞAHİN	Kasabım Et ve Et Mam.	
DUYGU ARIKAN	Erciyes Üniversitesi Yüksek Lisans Öğrencisi/ SATÜDAŞ A.Ş.	duyguarkan85@hotmail.com



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

DUYGU NASİYE KESKİN	Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.	duygu.keskin@pinaret.com.tr
EDA DEMİROK	Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği	edemirok@eng.ankara.edu.tr
EKREM KESKİN		
ELİF AYDINOĞLU	Barentz Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Şti.	elif.aydinoglu@barentz.com.tr
EMEL ÜNAL	Çukurova Üniversitesi Gıda Müh.	unale@cu.edu.tr
EMİNE ERDEM	Selçuk Üniversitesi Karapınar Aydoğanlar MYO	eminerden@selcuk.edu.tr
ERDAL COŞKUN	Evre Gıda Tarım Ürünleri ve İlaç San. Tic. Paz. Ltd. Şti.	erdal.coskun@evregida.com.tr
ERGÜN ERYANILMAZ	Ertürk Et ve Et Ürünleri Gıda ve Gıda Katkı Maddeleri San. Tic. Ltd. Şti.	eryanilmaz@afyonerturk.com
ERSEL OBUZ	Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği	ersel.obuz@bayar.edu.tr
ERTAN AFŞAR	Celal Bayar Üniversitesi Deri Mühendisliği	



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

ESEN EYİLER YILMAZ	Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	eseneyiler@gmail.com
ESRA ALPÖZEN	İzmir İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	esraalpozen@yahoo.com
FARUK KÖYLÜ	Gıda Mühendisi	farukkoylu@hotmail.com
FATİH ÇELİK	Keskinoğlu Tavukçuluk ve Damızlık İşl. San. Tic. A.Ş.	insankaynaklari@keskinoglu.com.tr
FATİH ÖZ	Atatürk üniversitesi gıda Mühendisliği Bölümü	fatihoz@atauni.edu.tr
FATİH TÖRNÜK	Erciyes Üniversitesi Safiye Çıkrıkoğlu MYO	fatih@erciyres.edu.tr
FATMA İNTEPE	İkbal Gıda ve İht. Md. İml. San. İç ve Dış Tic.A.Ş.	fatmaintepe@ikbal.com
FATMA VURAL	Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.	Fatma.vural@pinaret.com.tr
FATMA YILMAZ	Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.	fatma.yilmaz@pinaret.com.tr
FİGEN KOREL	İzmir yüksek Teknolojisi Enstitüsü	figenkorel@iyte.edu.tr
FİLİZ ALTINOVA KÖYLÜ	Altinkaya Et ve Et Ürünleri	filizaltinova@altinkaya.com



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

GAMZE KILIÇ	DuPont	gkilig@solae.com
GAMZE ÖZAKIN	Pacovis Gıda San. ve Tic. A.Ş. Kalite güvence Mühendisi	gamze.ozakin@pacovis.com.tr
GÖKHAN BORAN	Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	gboran@yyu.edu.tr
GÖKHAN ZENGİN	Ege Üniversitesi Mühendislik cxvxcvFakültesi	gokhan.zengin@ege.edu.tr
GÜLEN YILDIZ TURP	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği	gulen.yildiz.turp@ege.edu.tr
GÜLHAN GÜLTOP	Aytaç Gıda Yatırım San. ve Tic. A.Ş.	g.gultop@aytac.com.tr
GÜLİSTAN NACAR	Allis Dış Tic. A.Ş.	gulistan.nacar@allis.com.tr
GÜLSEN ARSOY	Ahmet İpek Sucukları	gulsenarsoy@hotmail.com
GÜLŞAH DAĞAŞAN	Bölme Et ve ET Ürünleri	bolme_et@hotmail.com
GÜLŞAH PEKDEMİR	Abalıoğlu Yem Soya Tekstil San. Tic. A.Ş	gulsah.pekdemir@lezita.com.tr
GÜZİN KABAN	Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği	gkaban@atauni.edu.tr
HACI AKSIN	Erosoy Gıda	



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

HAKAN İSHAKOĞLU	Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.	hakan.ishakoolu@pinaret.com.tr
HAKAN YIKILMAZ	Adnan Menderes Üniversitesi Çine MYO	hyikilmaz@adu.edu.tr
HALİL VURAL	Hazettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği	ghalil@hacettepe.edu.tr
HALİME GÖZLÜ	Selçuk Üniversitesi Karapınar Aydoğanlar MYO	halimealp@hotmail.com
HALUK ERGEZER	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği	haluk.ergezer@ege.edu.tr
HARUN KILIÇGEDİK	Abaloğlu Yem Soya Tekstil San. Tic. A.Ş.	harun.kilicgedik@lezita.com.tr
HASAN İBRAHİM KOZAN	Selçuk Üniversitesi Gıda Müh.	hasan@ibrahimkozan.com
HATİCE BERNA POÇAN	Selçuk Üniversitesi Gıda Müh.	ela_bern@hotmail.com
HÜDAYİ ERÇOŞKUN	Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı	hercoskun@yahoo.com hudayiercoskun@tarim.com.tr
HÜSEYİN BOZKURT	Gaziantep Üniversitesi	hbozkurt@gantep@edu.tr



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

	Gıda Mühendisliği	
İLHAN BİNGÖL	Kayseri İl Kontrol Laboratuar Müdürlüğü	ilhan_bingol@hotmail.com
İSA DUSTİFERD	Ege Üniversitesi Gıda Müh.	isa.dustiferd@gmail.com
İSMAİL GÖVERCİN	İzmir İl kontrol Laboratuvarı	isgovercin@hotmail.com
İSMET ÖZTÜRK	Erciyes Üniversitesi Gıda Müh.	ismet@erciyes.edu.tr
KADİR HALKMAN	Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	halkman@gmail.com
KEMAL ARSOY	Ahmet İpek Sucukları	
KEZBAN CANDOĞAN	Ankara Üniversitesi	candogan@eng.enakara.edu.tr
KÜBRA ULUSOY	Selçuk Üni. Gıda müh.	ulusoy_kubra@hotmail.com
LEVENT AKKAYA	Afyon Kocatepe Üni. Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü	levenakkaya@aku.edu.tr
LEYLA GÜÇER	İzmir İl kontrol Laboratuar Müdürlüğü	l-demian@hotmail.com
M. İRFAN AKSU	Atatürk Üniversitesi Gıda Müh.	miaksu@atauni.edu.tr



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

MEHMET GÖZÜKARA	Barentz Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Şti.	
MEHMET ŞEKER	Esaslı Gıda	mehmet.seker@esasli.com.tr
MELEK US	SETBİR	melekus@setbir.org.tr
MELTEM SERDAROĞLU	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği	meltem.serdaroglu@ege.edu.tr
MERT KORUYAN	Pacovis Gıda San. ve Tic. A.Ş. Satış mühendisi	
MİNE İNAL	Banvit A.Ş.	mine.inal@banvit.com
MİNE KURNAZ	Abalıoğlu Yem Soya Tekstil San. Tic. A.Ş.	mine.kurnaz@lezita.com.tr
MİNE SAVRUN	Esaslı Gıda San. Tic. A.Ş. Üretim Müdürü	mine.savrun@bonbeef.com
MUHARREM ÖZDESTAN	İzmir İl Tarım Müdürlüğü	
MURAT GAYBERİ	GMT Gıda Katkı Maddeleri	murat@gmtfood.com
MURAT HALLİ	Sultan Et ve Gıda Ürt. Tic. Paz. Ltd. Şti.	murathalli@sultanet.com
MURAT ZORBA	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	murat_zorba@yahoo.co.uk



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

		murat_zorba@camu.edu.tr
MUSTAFA ÖZDEMİR	Ozdemir Et	
MUSTAFA TAHSİN YILMAZ	Erciyes Üniversitesi Safiye Çıkrıkçioğlu MYO	mtyilmaz@erciyes.edu.tr
MÜGE AKKARA	Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği	
MÜGE URGU	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği	mugeurgu@gmail.com
NEŞE TOKSÖZ	Esaslı Gıda San. Tic. A.Ş.	
NEZİR YEL	Şeker Piliç ve Yem San. Tic. A.Ş.	neziryel@seker.biz kalite@seker.biz
NURAY KOLSARICI	Ankara Üniversitesi Gıda Müh.	kolsari@eng.ankara.edu.tr
NURCAN DEĞİRMENCİOĞLU	Balıkesir Üniversitesi MYO Gıda Teknolojisi Programı	nurcan41@gmail.com
ONUR CEBECİ	Abaloğlu Yem Soya San. Tic. A.Ş.	onur.cebeci@lezita.com.tr
ORKAN SÖZER	Pacovis Gıda San. ve Tic. A.Ş.	



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI

2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

	Genel Müdür	
OSMAN SAĞDIÇ	Erciyes üniversitesi Gıda Müh.	osagdic@erciyes.edu.tr
ÖMER ŞİMŞEK	Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi	omers@pau.edu.tr
ÖZGE SÜFER	Ege Üniversiteis Gıda Mühendisliği	ozgesufer@live.de
ÖZGE A. ZOR KUZU	Barentz Gıda ve Kimya tic. Ltd. Şti.	
ÖZGÜL ÖZDESTAN	Ege Üniversitesi Gıda Müh.	ozgul.ozdestan@ege.edu.tr
ÖZKAN KILÇI	Binoks Makina	
ÖZLEM ÇAĞINDI	Celal Bayar Üniversitesi	ozlem.cagindi@bayar.edu.tr
ÖZLEM ÇAĞLAYAN	Aromsa Besin Aromalı ve Katkı Maddeleri San. Tic. A.Ş.	ozlem.caglayan@aromsa.com.tr
ÖZNUR PATLAR	İkbal Gıda ve İht. Md. İml. San. İç ve Dış Tic.A.Ş.	oznurpatlar@ikbal.com
PELİN BARIŞ	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Öğrencisi	plnbrs@gmail.com
PELİN TALU	Celal Bayar üniversitesi	Pelin.talu@yahoo.com



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

	Mühendislik Fakültesi	
PETEK ATAMAN	TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı	petekataman@gmail.com
PINAR DAŞKIN	Erciyes Üni./ Şahin sucukları	daskinpinar@yahoo.com
PINAR UZUN	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği	pinar.uzunn@gmail.com
RAMAZAN GÖKÇE	Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	rgokce@pau.edu.tr
RECEP KARA	Afyon Kocatepe üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin hijyeni ve Teknolojisi Bölümü	rkara@aku.edu.tr
REYHAN GÜVEN	Azizoğlu Et Entegre	reyhan-gvm@hotmail.com
REYHAN İRKİN	Balıkesir Üniversitesi Susurluk Meslek Yüksek Okulu	reyhan@balikesir.edu.tr
SELAHATTİN CİHANGİR	Er Piliç Entegre Tav. Üretim Tic. Ltd. Şti.	selahattincihangir@erpilic.com.tr
SELAHATTİN YARAR	Azizoğlu Et Entegre	info@azizogluet.com
SELEN BAŞDERE	Pamukkale Üniversitesi	selen_basdere@hotmail.com



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

SELİN KALKAN	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Bahçe MYO Gıda Teknolojisi Programı	selinkalkan@osmaniye.edu.tr
SEMA GÜL	Sultan Et ve Gıda Ürt. Tic. Paz. Ltd. Şti.	semagul@sultanet.com
SERAP SAVDA	Azizoğlu Et Entegre	
SERDAR ÖZKANDİL	Ege Tire Sucukları	
SERHAT DEMİRHAN	Aytaç Gıda Yatırım San. ve Tic. A.Ş.	s.demirhan@aytac.com.tr
SERTAÇ SERDAROĞLU	Defne Gıda	defnesa@tnn.net
SEVGÜL DENKTAŞ YILDIZ	Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon MYO	sevguldenktas@hotmail.com
SEYFULLAH KAÇMAZ	Evre Gıda Tarım Ürünleri ve İlaç San. Tic. Paz. Ltd. Şti.	seyfullah.kacmaz@evregida.com.tr
SEYHAN BÜYÜKŞEKERCİ	Şahin Sucukları	sbuyuksekerici@sahinsucuklari.com .tr
SİNE ÖZMEN TOGAY	Çanakkale Onsekiz Mart	sineozmen@gmail.com



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

	Üniversitesi	
SÜLEYMAN ÖNER	Mustafa Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilimdalı	suleyman_nr@yahoo.com
SÜLEYMAN ÜRKMEZ	Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi	onlineveterinerhekim@hotmail.com
SÜMEYRA SULTAN TİSKE	Selçuk Üniversitesi Akşehir Kadir Yallagöz Sağlık Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik programı	stiske@yahoo.com
ŞAFAK BOSATI		
ŞENOL DAĞAŞAN	Bölme Et ve ET Ürünleri	bolme_et@hotmail.com
TANER ÖZYURT	İzmir İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	tanerozyurt@yahoo.com
TAYFUN KIRMIZIBAYRAK	Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.	
TOLGA AKCAN	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği	tolgaakcan@gmail.com
TUĞBA AKÇAM	Baharot Lezzet Karışımları ve Gıda Maddeleri San.	tugbaakcam@baharot.com.tr



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI 2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

	Tic. Ltd. Şti.	
UFUK YERLİ	SFINC Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.	ufukyerli@sfinc.com.tr
UĞUR KIRAN		
ÜMRAN ENSOY	Gaziosmanpaşa Üniversitesi Mühendislik Fak.	umranen@gop.edu.tr
VEDAT SARAÇ	Pacovis Gıda San. ve Tic. A.Ş. Satış Mühendisi	
VELİ GÖK	Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Müh.	vgok@aku.edu.tr
VEYSEL BAKİ OKHAN	İzmir İl Kontrol Laboratuar Müdürlüğü	veysel_baki@hotmail.com
WIM BALLAUX	Kerry Group	wim.ballaux@dera.be
YAŞAR SERKAN TUZCU	Ozdemir ET	srkntzc@hotmail.com
YUDUM İKİ YAKIN	SETBİR	yudumikiyakın@setbir.org.tr
YURDAER ŞAHİN	Sultan Et ve Gıda Ürt. Tic. Paz. Ltd. Şti.	yurdaersahin@sultanet.com
YUSUF GÜÇER	İl Tarım Müdürlüğü	yusufgucer@hotmail.com
YÜKSEL SOYUBELLİ	Pınar Entegre Et ve Un	



I. ET ÜRÜNLERİ “SUCUK” ÇALIŞTAYI
2 – 3 ARALIK 2010



Katılımcı İletişim Bilgileri

	San. A.Ş.	
ZAFER KEMER	A&D Kimyevi Mad. San. Tic. Ltd. Şti.	zafer@adkimya.com
ZÜLAL KESMEN	Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği	zkesmen@erciyes.edu.tr