

ODADA GÜNDEM

Hepinizin de bildiği gibi Gıda Mühendisliği etiminde 25. yılı tamamladık. Türkiye'de Gıda Mühendisliği Eğitimi ile ilgili çalışmalar ilk kez 1970 yılında Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Genel Kurulunun Gıda Teknolojisi Eğitimi geliştirme Komisyonunca Gıda Fakültesi kurulması önerisi ile başlamıştır.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Genel Kurulunun Kararı ile 1975 yılında Gıda Teknolojisi Yüksek Okulunun kurulmasını, 1977 yılında Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün, 1980 yılında ise Orta Doğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün öğrenime başlaması takip etmiştir.

Günümüzde ise Gıda Mühendisliği Bölümlerinin sayısı 22'ye ulaşmış olup, her sene yüzlerce Gıda Mühendisi bu bölümlerden mezun olmaktadır. Gıda eğitiminin yeni başladığı yıllarda bir avuç olan Gıda mühendisleri Gıda Mühendisinin ne iş yaptığını gerek topluma gerekse sektöre anlatmak çabasıydı. Oysa şimdi sayıları 6000'e yaklaşan Gıda Mühendisleri gündemin belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır.

Gıda eğitiminin başladığı 1975 yılından bugüne kadar geçen 25 yılda geldiğimiz bu nokta ile yetinmeyip, mesleğimizi daha iyi yerlere taşımak için var gücümüzle çalışmamız gerekmektedir. Bunun yolu da öncelikle birlikte olmaktan, bir çatı altında toplanabilmiş olmaktan yani odamıza sahip çıkmaktan geçmektedir.

Biz de bu yıl Gıda Haftası çerçevesinde düzenlediğimiz etkinliğin birinci bölümünde Gıda eğitiminin başlamasına gönül ve emeğini vermiş olan Prof. Dr. Erdal SAYGIN ile İlk mezunlarımızdan biri olan Aytaç Saygın GÜMÜŞKESEN'i üyelerimizle buluşturduk.

Etkinliğimizin ikinci bölümünde de 560 sayılı KHK'nın 8.maddesine dayandırılarak 04.09.2000 tarihinde yürürlüğe giren "Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkındaki Yönetmelik" ile ilgili bir panel düzenlenmiştir. Panelin detayları bu sayımızda yer almaktadır.

14-21 Ekim "Mühendislik Haftası" kapsamında TMMOB İstanbul İKK Başkanlığı tarafından organize edilen etkinliklerde İstanbul Şubemiz de yer almıştır. İstanbul Beyoğlu İstiklal Caddesinde hemen hemen tüm

mühendis odalarının katıldığı ve her odanın kendi faaliyetleri ile ilgili tanıtım ve bilgilendirme yaptığı organizasyonda İstanbul şubemizde stand açarak Gıda Mühendisliği ve Odamız, Gıda Zehirlenmeleri, Gıdaların Hazırlanması, Pişirilmesi ve Su Kirliliği konularını içeren broşürler dağıtmışlardır.

Ayrıca Dünya Gıda Gününde İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile beraber "Gıda Güvenliği ve Tüketiciler" konulu panel organize edilmiştir. Açılış konuşmasını Şube Başkanı Ali Haydar SÜSLÜ'nün yaptığı panelde sırasıyla; İstanbul Şubesi 2'nci başkanı İbrahim KAYA "Açlığın Olmadığı Bir Milenyum" için başta Gıda Mühendisleri olmak üzere herkese düşen görevler konusunda, İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr.Artemis KARAALİ konu başlığı çerçevesinde Dünyada ve Türkiye'de yapılan çalışma ve araştırmalar konusunda, İstanbul Teknik Üniversitesi Öğretim üyelerinden Doç.Dr.Vural YİĞİT "Tüketicilerde yeni eğilimler" konusunda, Tüketicileri Koruma Derneği Başkanı Emin BAŞARAN "Gıda Güvensizliği Karşısında Tüketici Hakları" konusunda konuşma yapmışlardır.

Yine Dünya Gıda Gününde Adana temsilciliğimiz ise Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Adana Sanayi Odası İşbirliği ile "Gıda Katkı Maddelerinin Kullanımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi" konulu panel düzenlemiştir.

Panel, Adana Temsilcimiz Zerrin ERGİNKAYA'nın konuşması ile açılmış ve TAVAŞ Genel Müdürü Mehmet EREL tarafından yönetilmiştir.

Panelistlerden Prof. Dr. Bülend Evliya (Ç.Ü.Z.F.Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi) gıdanın tarihçesi, gıda katkı maddelerinin genel özellikleri toksisitesinin belirlenmesinde izlenen yöntemler ve teknik özellikler konusunda, Dr. Hikmet GÜREŞ (Tarım ve Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. Fabrika Müdürü) meyve suyu ve konsantrelerin üretimi sırasında firmaları tarafından kullanılan katkı maddeleri, bu katkı maddelerinin teknik özellikleri ve insan sağlığına olan etkileri konusunda, Meryem ERDEM (Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma Kontrol Şube Müdürü) Gıda ve Katkı Maddeleri ile ilgili

bugüne kadar çıkan yasa ve tüzükler ile Gıda Katkı Maddeleri Kodeksi hakkında, Dr.Canan USLULAR (Ç.Ü.Mediko-Sosyal Ünitesi Deri ve Zührevi Hastalıklar Uzmanı) gıda katkı maddelerinin allerjik reaksiyonları ve yaptığı diğer hastalıklar, insan sağlığını olumsuz yönde etkileyen bazı gıda katkı maddeleri hakkında bilgi vermiştir. Yaşar ATEŞOĞLU (TST Mola Tesisleri A.Ş. Bölge Müdürü) ise bir tüketici ve gıda üretirek tüketiciye sunan bir restaurant işletmecisi olarak üretici ve müşterilerin bilinçlenmesi gerektiğini vurgulayarak bu konuda üreticilere, ara üreticilere, sağlık, gıda ve beslenme uzmanlarına büyük görevler düştüğünü belirtmiştir.

Diğer bir etkinliğimiz ise; 28 Haziran 2000 tarih 24093 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan

Mühendislik ve Mimarlık Hakkında Kanun ile Türk Mühendis ve Mimar Odalar Birliği Kanununda Değişiklik Yapılmasına Dair 601 sayılı Kanun Hükmünde Kararname gereği verilmesi gereken Uzman Mühendislik Belgesine yönelik uzmanlık alanlarının belirlenmesi amacıyla üyelerimiz ve üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerinden Öğretim Görevlerinin katılımı ile bir çalışma grubu oluşturulup konunun tartışmaya açılmasıdır.

Genel Merkez ve İstanbul şubemiz tarafından 16 Ekim Dünya Gıda Gününde "Açlığın olmadığı bir bin yıl" teması işlenerek basın bildirileri yayınlanmıştır.

Sizlere burada son dört aylık sürede oda faaliyetlerinden bazılarının özetini yapmaya çalıştık, gelecek sayıda daha yoğun bir gündem ile yeniden birlikte olmak umuduyla.



Dünya Gıda Günü etkinlikleri dolayısıyla düzenlenen panel (19.10.2000)