

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

E-BÜLTEN

TMMOB GIDAMO İZMİR ŞUBE YAYINIDIR



- ODA DANIŞMA KURULUNA KATILDIK
- TMMOB GENEL KURUL VE SEÇİMLERİNE KATILDIK
- SÜTTE GIDA GÜVENLİĞİNİ KONUŞTUK

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

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

İÇİNDEKİLER

ŞUBE GÜNCEİ.....	1
AYIN KONUSU.....	7
TOPLANTILAR.....	11
YENİ ÜYELERE MERHABA.....	12
BASINDA ŞUBEMİZ.....	13
10. DÖNEM ŞUBE YÖNETİM KURULU.....	14
ŞUBE ÇALIŞMA SAATLERİMİZ.....	15
ULAŞIM BİLGİLERİMİZ.....	15
WEB VE E-POSTA ADRESLERİMİZ.....	16
SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ.....	16

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN ŞUBE GÜNCESESİ

ODA DANIŞMA KURULUNA KATILDIK

Odamızın 15. Dönem 1. Danışma kurulu 2 Haziran 2024 Pazar günü Oda hizmet binamızda düzenlendi. Şubemiz adına Yönetim Kurulu Başkanımız Ö. Ulaş KIRIM, 2. Başkanımız Hande TOZ ve Yönetim Kurulu Üyemiz Selda YILMAZ CEYLAN toplantıya katılarak gündem hakkında görüş ve önerilerimizi belirtti.



TMMOB GENEL KURULU VE SEÇİMLERİNE KATILDIK

Üst birliğimiz, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB)'nin 48. Olağan Genel Kurul ve Seçimleri 31 Mayıs - 2 Haziran 2024 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirildi. Odamız İzmir delegeleri olarak 31 Mayıs ve 1 Haziran tarihlerinde Kocatepe Kültür Merkezinde düzenlenen genel kurul görüşmelerinde yer alarak çalışma raporu hakkında görüşlerimizi bildirdik, önerge oylamalarına katıldık. 2 Haziran günü TMMOB Teoman Öztürk Sosyal Tesislerinde gerçekleşen seçimlere katılarak Yönetim Kurulu, Yüksek Onur Kurulu ve Denetleme Kurulu üyeleri seçiminde oylarımızı kullandık.

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN ŞUBE GÜNCESİ

İYTE ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİNDE YENİ DÖNEM

30 Mayıs 2024 Perşembe günü İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümünde, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Öğrenci Temsilciliğinin yeni dönemi için eğilim yoklaması gerçekleştirildi. Şube Yönetim Kurulu Üyemiz M. Zafer GÖYNÜGÜR eğilim yoklamasında öğrenci arkadaşlarımıza gözlemci olarak destek verirken, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Handan BAYSAL Hocamız bu yıl da bizi yalnız bırakmadı.

Öğrenci arkadaşlarımızın oylamaları ve Şube Yönetim Kurulumuzun atama kararları sonrası yeni temsil kurulu alttaki gibi belirlendi.

Temsilci

Ayfer Gül SOYUMERT

Yardımcı Temsilciler

Sude BOZ, Aray UĞUR, Ece ULUSAKARYA, AYSIN ERTAN

Önceki temsil kuruluna emekleri için teşekkür ediyor, yeni seçilen temsil kuruluna başarılar diliyoruz.



HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN ŞUBE GÜNCESESİ

24. MÜKEMMELLİĞİ ARAYIŞ SEMPOZYUMUNA KATILDIK

Türkiye Kalite Derneği İzmir Şubesinin 5 Haziran 2024 günü İzmir Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezinde düzenlediği 24. Mükemmelliği Arayış Sempozyumunda Şube standımızla yer aldık. Katılımcılara Odamızı, Şubemizi ve mesleğimizi anlattık.



HACCP EĞİTİMİMİZİ GERÇEKLEŞTİRDİK

Şube yeni dönem eğitimlerimizin üçüncüsü, 7-8 Haziran 2024 tarihlerinde Yüksek Gıda Mühendisi Sibel TAŞHAN YURTSEVEN tarafından verilen ve eğitim kolaylaştırıcılığını Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Hande TOZ'un yaptığı HACCP (IFS ONAYLI) EĞİTİMİ oldu.



HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN ŞUBE GÜNCESİ

YAZA MERHABA DEDİK

Dönemin yorgunluğunu atmak ve yazı birlikte karşılamak için meslektaşlarımız, kıymetli aileleri, öğrencilerimiz ve çeşitli platformlarda birlikte hareket ettiğimiz paydaşlarımızla Şube hizmet binamızda gerçekleştirdiğimiz kokteylimizde bir araya geldik.

Kokteylimiz, Yönetim Kurulu Başkanımız Ö.Ulaş KIRIM'ın açılış konuşması ile başladı, ardından misafirlerimiz de duygu ve düşüncelerini belirtti. Keyifli zamanlar, sohbetler ve güzel dostluklar eşliğinde harika bir akşam geçirdik. Katılım sağlayan tüm misafirlerimize, katılamayacağını belirterek tebriklerini ileten tüm davetlilerimize teşekkür ediyoruz.

Bu güzel akşamı gerçekleştirmemizde destekleriyle yanımızda olan;

- DURTA TARIM
- EGE HAZIR YİYECEK
- FİRUZ CATERING
- JAYANTI HERBS & SPICES
- METROPOL UN ÜRÜNLERİ
- PINAR SÜT
- SARMEZ WORKSHOP
- TENCEREM PRATİK LEZZETLER'e teşekkürlerimizi sunuyoruz.



HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN ŞUBE GÜNCESESİ

"SÜTTE GIDA GÜVENLİĞİ"NI KONUŞTUK

1 Haziran Dünya Süt Günü ve 7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü dolayısıyla 8 Haziran 2024 Cumartesi günü, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ile birlikte, kendilerinin eğitim salonunda bir panel düzenledik.

Sunuculuğunu Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği Temsilcimiz Saniye Nur TAŞDELEN ve 1. oturumun kolaylaştırıcılığını Oda Yönetim Kurulu Üyemiz İ. Uğur TOPRAK'ın yaptığı panelde, konusunda uzman 8 konuşmacı sunumlarıyla her yönüyle sütte gıda güvenliğini ele aldı.



ADALET NÖBETİNDEYDİK

Gezi davasındaki haksız tutuklamalar için başlatılan Adalet Nöbetinin 775. gününde masa sorumluluğunu üstlendik.



HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN ŞUBE GÜNCESESİ

"DONDURMA"YI KONUŞTUK

Şube Hizmet Binamızda gerçekleştirdiğimiz Teras Sohbetlerinin bu ayki konusu "Dondurma" idi. 27 Haziran 2024 Perşembe günü gerçekleşen ve kolaylaştırıcılığını Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Özge KESKİNOĞLU'nun yaptığı etkinlikte, Özsüt firmasından ArGe Yöneticisi Zeynep BAŞARAN, dondurmanın yolculuğunu, üretim, kalite, satış ve pazarlama süreçlerini, bu süreçlerde yaşanabilecek sorunları, farklı dondurma türlerinin kendine has özelliklerini, arge çalışmalarını, sektörde yaşanan başlıca problemleri anlattı, gelen soruları yanıtladı.



HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

AYIN KONUSU

DONDURMA

Dondurma genel olarak süt ve süt ürünleri (süttozu, krema gibi), tatlandırıcılar, stabilizatörler, emülsifiyerler, renk ve aroma maddelerinden oluşan ve pastörize edilmiş karışıma (dondurma miksi) hava verilerek dondurucularda işlenmesiyle elde edilen ve günümüzde her yaştan insanın severek tükettiği bir süt ürünüdür.

Sistemdeki gaz ve sıvı nedeniyle her ne kadar dondurma yumuşak, dondurulmuş akışkan bir ürün olarak düşünülse de miks reçetesi, hacim artışı, dondurucu dizaynı ve sıcaklık gibi faktörler ona belli bir katılık sağlamaktadır.

Dondurmanın kökeni üzerine yapılan araştırmalar, net bir cevap verememekte ancak olası başlangıcının soğutulmuş şarap ve diğer buzlu içeceklerden gelişmiş olabileceği rivayet edilmektedir. Antik çağlardan günümüze kadar önce buzun, sütün, meyvelerin ve aroma maddelerinin çeşitli şekillerde işlenmesiyle elde edilmeye devam etmektedir.

Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği'ne göre dondurma; dondurma karışımının pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıl işlem sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürünü, dondurma karışımı ise içerisinde süt ve/veya süt ürünlerini, su ve şekeri bulunduran, tat ve çeşidine göre istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, henüz dondurulmamış haldeki karışım ürününü ifade eder. Çeşnili (meyve, kuru yemiş, aroma maddeleri içeren gibi) ve sade (sadece vanilya aromaları içerebilir) çeşitleri vardır.

Dondurmanın bileşimindeki süt yağı miktarı %0,5'ten (yağsız dondurma) %12'ye (tam yağlı dondurma) kadar çıkabilmektedir.

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

AYIN KONUSU

DONDURMA

Dondurma yapımının basamakları ise kabaca şöyledir; hammaddelerin tartılması, ısıtma, homojenizasyon, pastörizasyon, soğutma, dinlendirme, dondurma ve paketleme ile son bulur.

Yapımında kullanılan maddelere göre başlıca dondurma grupları şöyle tanımlanmıştır:

- Süt Ürünlerinden Yapılan Dondurma
- Bitkisel Yağ İçeren Dondurma
- Süt Yağı ve Yağsız Süt Kuru Maddesi katılmış meyve ve / veya meyve sularından yapılan dondurma
- Su, şeker ve meyve konsantresinden yapılan dondurma

Dondurmanın özelliklerini ise şöyle sıralayabiliriz:

- Sert ve pürüzlü bir dokuya sahip olabilir
- İdeal servis şekli dondurma kaşığı ile top olarak servis edilmesidir.
- İdeal servis sıcaklığı merkez sıcaklığı -18°C 'dir.
- Raf ömrü -18°C de genel olarak 1 yıldır.

Bununla beraber dondurma sayılmayan, Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği'nde geçen diğer dondurulmuş ürünler ise şöyledir:

Sütlü buz ürünleri; genel tanımına uyan, ağırlıkça en az %2,5 süt yağı ve ağırlıkça en az %6 yağsız süt kuru maddesi içeren, süt orijinli olmayan protein ve yağ içermeyen sütlü buz ürünleri

Bitkisel yağlı sütlü buz ürünleri; genel tanımına uyan, bitkisel yağ ve/veya süt yağı ve/veya yumurta yağını ağırlıkça en az %5 oranında içeren ve süt proteini dışında protein içermeyen ve süt proteini içeriği ağırlıkça en az %2,2 olan sütlü buz ürünleri

Son dönemin trendi olan "İtalyan Dondurması" geleneksele yapılan modern bir dokunuşla hayatımıza dâhil olmuştur. İtalyanca donuk anlamına gelen gelato, dondurmayla hemen hemen aynı malzemelerle yapılıyor olsa da bünyesinde önemli farklılıklar barındırıyor.

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

AYIN KONUSU

DONDURMA

Gelato çeşitleri de tıpkı dondurmada olduğu gibi süt içerenler ve içermeyenler olarak ayrılmaktadır. Süt içermeyen çeşitler sorbe olarak adlandırılır. Sorbe ise süt ürünleri olmadan temelinde meyve, su ve şeker ile yapılan hafif ve lezzetli dondurulmuş bir üründür. Sorbeler genellikle meyve bazlıdır ancak alkollü, çikolata, taze otlar gibi çeşitli farklı malzemeler ile de yapılabilir. Gelatonun dondurmadan farkları alttaki gibidir.

·Temel fark, gelatonun daha düşük yağ yüzdesine sahip olması ve yavaş bir karıştırma işlemiyle yapılmasıdır. Bu nedenle gelatonun kalorisi daha düşüktür ve daha az hava içerir, bu da dondurmayla karşılaştırıldığında daha yoğun bir doku ve daha konsantre bir tat sağlar.

·İçerdikleri hava miktarı farklılıkları sebebiyle gelatonun yapısı pürüzsüz ve yumuşaktır.

·Gelato düz spatula/keski ile parçalar halinde servis edilir.

·Servis için ideal merkez sıcaklığı -13°C olmalıdır.

·Gelato için raf ömrü -13°C / -14°C 'lerde 15 gün olarak belirlenir.

·Yapısı dondurmaya göre daha yumuşak olduğundan gelato çeşitlerine kolay şekil verilmektedir ve daha hacimli sunumlarla sergilenebilmektedir.

Ülkemizde coğrafi işaretli dondurmalar ve yenilebilir buzlar ürün grubunda 4 ürün vardır. Bunlar; Adana Bici Bici, Görele Dondurması, Maraş Dondurması ve Nazilli Kar Helvasıdır.

Kalorisi yüksek ve besleyici bir süt ürünü olan dondurma ve yine beğenilerek tüketilen diğer yenilebilir buz ürünlerinin satışı, satın alması, depolanması ve tüketiminde alttakilere dikkat edilmelidir:

·Hijyenik koşullar altında üretilmeyen, frigorifik araçlarla sevk edilmeyen ve yeterli soğutması olmayan depolarda depolanan dondurma halk sağlığını önemli bir biçimde tehdit etmektedir. Bu sebeple güvenilir yerlerden satın alınmalıdır. Seyyar satıcılardan dondurma alınmamalıdır.

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

AYIN KONUSU

DONDURMA

- Dökme olarak satılan dondurmalarda külaha dondurma aktarılmasında kullanılan kaşıkların sürekli temizlenmesi, kaşıkların bekletildiği suyun sıklıkla değiştirilmesi, tezgâhlardaki dondurmaların ve kullanılan külahların tozlanmayı, kirlenmeyi önleyecek şekilde kapalı kaplarda muhafaza edilmesi gerekmektedir.
- Ambalajlı dondurmalarda ise etiket bilgisi dikkatle okunmalı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nca verilen kayıt veya onay numarasının olup olmadığının kontrol edilmesi ile son tüketim tarihi/tavsiye edilen tüketim tarihi, üretici firmanın adı ve adresi, içerik ve alerjen bilgilerinin incelenmelidir.
- Dondurma çözündürülüp tekrar asla dondurulmamalıdır. Orijinal şekli bozulmuş ambalajlı dondurmaların eriyip tekrar dondukları varsayılarak satın alınmamaları gerekmektedir.
- Yumuşamış ambalajlı dondurmalar da alınmamalıdır.
- Dondurma alışverişte en son alınıp hızlı bir şekilde dondurucuya konulmalı ya da hızla tüketilmelidir.
- Tüketiciler, gıda ile ilgili her konuda olduğu gibi dondurma ve yenilebilir buzlarda da tüm ihbar ve şikâyetlerini Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Alo 174 Gıda Hattı'nı arayarak yapabilirler.

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN TOPLANTILAR

YÖNETİM KURULU TOPLANTISI

Şube Yönetim Kurulu 1 Haziran – 30 Haziran tarihleri arasında toplam 3 toplantı yapmış ve bu toplantılarda toplam 6 karar almıştır.

KATILINAN TOPLANTILAR

2 Haziran 2024, Oda 15. Dönem 1. Danışma Kurulu

12 Haziran 2024, TMMOB İzmir İKK Mayıs Ayı Olağan Toplantısı

13 Haziran 2024, KalDer İzmir Şubesi ile Görüşme

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

YENİ ÜYELERE MERHABA

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İZMİR ŞUBESİ

YENİ ÜYELERE MERHABA

GÖKHAN POLAT	29382
CEREN GÖKPINAR	29383
EMRE ER	29384
ELİF ÇAKIROĞLU	29387
GÖKÇEN MERİH	29388
CELAL HİTAY	29401
OĞUZHAN ÇAKIR	29408
HATİCE ÇAM DEMİR	29423
GAMZE BAYRAM	29438

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

Şube Yönetim Kurulu

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

BASINDA ŞUBEMİZ

12 Haziran 2024, EGE TELGRAF: "DOĞRU BESLENEMİYORUZ! ONDAN SONRASI OBEZİTE"

12 Haziran 2024, İZMİR TÜRK TV: ÇİĞDEM'LE HER RENKTEN

16 Haziran 2024, EGE'DE SONSÖZ: 'UZMANINDAN KURBAN ETİ UYARILARI... NELERE DİKKAT EDİLMELİ?'

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

10. DÖNEM ŞUBE YÖNETİM KURULU

Başkan Ömer Ulaş KIRIM **2. Başkan** Hande TOZ **Yazman** Şerife ULU **Sayman** Barış ELVEREN **Üye** Berkay Berat GÖKSEL **Üye** Muhsin Zafer GÖYNÜGÜR **Üye** Selda YILMAZ CEYLAN **Yedek Üye** Hasan KEŞKEKOĞLU **Yedek Üye** Özge KESKİNOĞLU ONAN **Yedek Üye** Dilay DURMUŞ **Yedek Üye** Nil GÜLER **Yedek Üye** Elif UYGURLU **Yedek Üye** Fahriye AYRIÇ DANIŞMAN **Yedek Üye** Berçem HANOĞLU

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

ŞUBE ÇALIŞMA SAATLERİMİZ ULAŞIM BİLGİLERİMİZ

ÇALIŞMA SAATLERİMİZ

Hafta içi 9.30 - 18.30 saatleri arasında hizmet vermekteyiz.

ULAŞIM BİLGİLERİMİZ

Kazımdirik Mah. Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 K:1 D:2

Bornova / İZMİR

0232 373 94 36 / 0533 367 97 00

ŞUBE HİZMET BINAMIZA;

Evka3 - Kaymakamlık metro hattı Bornova durağında inerek

59, 268, 328, 338, 358, 533, 558, 565, 566, 584, 585 numaralı otobüslere binerek

Bornova Metro ve/veya Küçükpark'tan geçen dolmuşlara binerek ulaşabilirsiniz.

HARİTA BİLGİLERİMİZ

[GOOGLE MAPS](#)

[YANDEX](#)

HAZİRAN 2024 / SAYI 51

İZMİR ŞUBE E-BÜLTEN

WEB VE E-POSTA ADRESLERİMİZ
SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ

WEB

gidamo.org.tr/subeler/IZM

e-POSTA

izmirsube@gidamo.org.tr

FACEBOOK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

INSTAGRAM

[gidamoizmirsube](https://www.instagram.com/gidamoizmirsube)

X (TWITTER)

[GidaMOIzmir](https://twitter.com/GidaMOIzmir)

LINKEDIN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

YOUTUBE

[gidamoizmirsube](https://www.youtube.com/gidamoizmirsube)