HABER BÜLTENİ

Trabzon Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü

T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

TÜRKAK Test TS EN ISO/IEC 17025 AB-0070-T

61kontrollab@kkgm.gov.tr

HAZİRAN-2014

Yıl:8 Sayı :90

Bizden

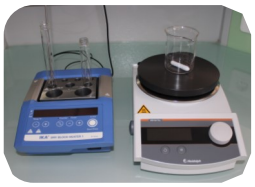
Bu Sayıda

Konu	Sh.
Bizden	1
Güvenilir Gıda	2
Edamame'yi Biliyor musunuz?	3
Küçük Şeyler	4

-2014 yılı haziran ayında 400 numunede, 1222 analiz çalışılmıştır.

-Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı tarafından Ankara UTEM' de 09-10 Haziran tarihinde düzenlenen "Taşra birimleri web sayfalarının Bakanlık web sayfası altında toplanması" konulu eğitime kurumumuzdan biyolog Taner ÖZYURT katıldı.

- Trabzon ilinde İŞKUR'un Trabzon Belediyesi katkılarıyla düzenlenen "6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunun Farkındalık Oluşturma Eğitimi" ne kurumumuz üst yönetimi katıldı.



-Toksin analiz laboratuvar Biriminde yapılması planlanan Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1 Analizinde kullanılmak üzere " Magnetik Karıştırıcı, Dijital Termometre, Blok Tablası ve Blok Isıtıcı" cihazlarının satın alması gerçekleştirilmiştir.

Katkı-kalıntı analiz laboratuvar birimine GC-FID cihazının satın alması gerçekleştirilerek kurulumu yapılmış, eğitimi alınmıştır.

TGKLM e-Bilgi Bankası

-2014 yılı kurum hedeflerimizden olan "BİLGİ BANKASI" kurulum çalışması tamamlanmıştır. Bilgi Bankasında; "kitaplar, ders notları, sunu-video, analiz yöntemleri ve standartlar" başlıkları altında kurum çalışmalarımıza yönelik güncel dokümanlar bulunmaktadır. Ayrıca bu dokümanların yanında süreli yayınlar ile mevzuat bilgileri, KYB dokümanları ve İKS dokümanlarına erişim sağlanabilecektir.

-2013 yılında katkı-kalıntı analiz laboratuvar biriminde yapılan tadilat nedeniyle ara verdiğimiz metal analizleri, 12.06.2014 tarihinden itibaren AAS cihazıyla Ca, Mg, Al, Co, Cr, Cu, Fe, Mn, Ni, Ag, Cd, Pb, Zn metal analizleri için numune kabulüne başlanıldı.

Diyorlar ki...!

Bir insanın zekâsı verdiği cevaplardan değil; soracağı sorulardan anlaşılır.

"Albert Einstein"

Fırtınanın şiddeti ne olursa olsun Martı sevdiği denizden asla vazgeçmez.

"Albert Camus"

Bilim ve Sanat Takdir Edilmediği Yeri Terkeder.

www.tgklm.gov.tr

GÜVENİLİR GIDA

Sağlıklı kalabilmek için tükettiğimiz gıdalar dikkat edilmezse sağlığımızı bozabilir. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte ev yapımı veya doğal gıdalar giderek yerini teknolojik gıdalara bırakmıştır. Kadınlarımızın iş hayatına katılımı ile birlikte hazır gıda tüketimi artmıştır. Bu yüzden gıda kontrolleri daha önemli hale gelmiştir.

Beslenmedeki sorun iki şekilde karşımıza çıkabilir; normal olmayan gıdaların tüketimi ile vücudumuza vereceği zararlar, diğeri dengesiz beslenme sonucu oluşabilecek sorunlar. Normal olmayan gıdalardan kasıt: mikrobiyolojik olarak bozuk olanlar, fiziksel ve kimyasal olarak olması gereken özelliklerde olmayanlar, ilaç kalıntılarıyla kirletilmiş olanlar, koruyucu kimyasal maddeler içerenler sayılabilir. Bunların tüketilmesi sonucu anında veya zamana yayılan zararlanmalar bizi bekler. Örn: Patojen mikroorganizma olan Salmonella spp bulunan bir gıda, gıda zehirlenmesi yapabildiği gibi bulunma oranının yüksekliği ölçüsünde iç organlara zarar verebilir ve hatta ölümcül olabilir. Bu yüzden “bozuktu yedim ama bir şey olmadı” gibi halk arasında yanlış bir anlayış vardır.

Gıdalardaki mikrobiyolojik bozulmalar eğer dikkat edilmezse; hammaddeden, imalattan, ambalajdan nakliyeden veya saklama koşullarından kaynaklanabilir. Mikrobiyolojik bozukluklar ileri aşamalarında gıdanın görüntüsünde, renginde, tadında, kokusunda değişiklik yapabilir. Ancak başlangıçta görüntüden anlaşılamaz, mutlaka uzman bir laboratuvarda kontrol ettirilmelidir. Kontrol edilecek gıdaya uygulanacak analizler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Mevzuatı kapsamında “Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’nde belirlenmiştir. Bakanlığa bağlı laboratuvarlar hastalık ve hatta ölüm sebebi olan patojenlere bakabildiği gibi, gıdanın raf ömrünü belirleyen toplam canlı analizleri ve gıda işletmelerinde gıda ve gıdaya temas eden çevre ve yüzeylerde; kirlilik indikatörü olan bakterilerin kontrolünü de yapmaktadır. Yine hastalık ve ölüm riski oluşturabilecek bakteri ve küf toksinleri analizleri de önemli analizlerdendir.

Tüketilen gıdalarda; hammaddeden sofraya gelene kadar üretici, satıcı ve kullanıcı ayrı ayrı sorumlulukları vardır. Hiç bir aşamasında kontrolsüz kalamayacak kadar hassas ve önemlidir. Bazı gıdalar yapısı gereği hızla bozulmaya müsait, ya da daha dayanıklı olabilirler. Örneğin Süt ve Süt ürünleri en riskli gıdalardır. Konserve ürünlerin yapacağı zehirlenmeler tehlikeli olabilir, et ve et ürünleri özellikle tavuk dikkatli tüketilmelidir. Dondurulmuş ürünler tüketiminde hassas olunmalıdır. Örnekleri artırabiliriz elbette.

Sonuç olarak en önemlisi tüketici bilinci. Çünkü beraberinde üretici bilincini de zorlayacaktır.

Emine MERAL

Mikrobiyoloji Birim Sorumlusu

EDAMAME' Yİ BİLİYOR MUSUNUZ ?

"Türk Kahve Kültürü" ve "Washoku (Geleneksel Japon Mutfağı) Kültürü" : Hayal ötesi olan bu iki farklı kültür, dikkat çekici bir ortak noktaya sahiptirler. Peki, bu ortak nokta nedir? Her iki kültür de 4 Aralık 2013 te UNESCO'nun Manevi Kültürel Miras listesine alınmıştır. "Kültürel mirasın korunması, büyüyen küreselleşmeyle yüzleşirken, kültürel çeşitliliği korumak adına önem kazanmaktadır. Farklı milletlerin kültürel mirasını anlamak, kültürler arası diyalogları anlamada yardımcı olur ve farklı yaşam şekillerine karşılıklı saygı duymayı teşvik eder.''

Bu bülten için Japonya hakkında yazma fırsatı elde etmişken size Japonya'da vazgeçilmez bir yaz yemeği olan "edamame" yi tanıtmak isterim. Aslında edamame soya fasulyesinin olgunlaşmamış safhasında biçilen halidir. Fotoğrafta görüldüğü gibi rengi yeşildir. Atalarımız 7. - 8. yüzyıllar kadar erken dönemlerde edamame'yi yiyecek olarak kullanmışlardır ve günümüzde de modern zamanın Japonları olarak bizler edamameyi soğuk içeceklerle özellikle de soğuk bira ile tüketmekteyiz. Yazları fazlaca C vitamini tüketme ihtiyacı olduğundan ve edamame de yüksek seviyede C vitamini içerdiğinden, edamame bu sezon için çok uygun bir besindir. Google arama trendlerine göre edamame, ilk 5 Japon gıda türünden [Suşi, Japon usulü erişte, Sashimi (dilimlenmiş çiğ balık) ve Tempura (kızartılmış balık ve sebzeler)] 2. sıradadır.

Edamame nerede bulunabilir? Trabzon'da bulunabilir! Yaşadığım yer Boztepe'de bir arkadaşımın bahçesine ektim, ağustos ayının sonunda toplamayı planlıyorum. Eğer tadını merak ediyorsanız, komşum Osman-san (Osman Yahyaoğlu) aracılığıyla benimle iletişime geçebilirsiniz.

"Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır" diyerek ifade edilen kahve kültürüyle ilgili bir atasözünüz bulunmaktadır. Yapılan bir iyiliğin karşılıksız kalmayacağı düşüncesi sağlam bir toplumun altyapısını oluşturur. Her ne kadar burada sayfalarca yazmaya yerimiz olmasa da bizde de aynı değerleri vurgulayan eski birçok Japon atasözü mevcuttur. Sizin Kahve Kültürü'nüzün ve bizim Washoku Kültürü'nün aynı yıl UNESCO tarafından kültürel miras kabul edilmesi belki sadece tesadüfiydi ama bu bana bugün farklı insan toplulukları içinde aynı değerleri paylaştığımızı öğrenmek için çok güzel bir fırsat verdi.

Masa KIYOKA

Baş Danışman

DOKA (Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı)

JICA (Japon Uluslararası İşbirliği Ajansı)

Çeviren

Osman YAHYAOĞLU

Gıda Mühendisi

KÜÇÜK ŞEYLER

Mikroorganizmalar yalnızca mikroskopla görülebilen canlılardır. Bu canlılar aklınıza gelebilecek hemen her yerde yaşarlar. Sürekli sirkülasyon halinde bulunan atmosferden yerin derinliklerine, Antarktika buzullarının içlerinden gayzer kaynaklarına kadar yeryüzünün hemen her yerinde yaşarlar.

Mikroorganizmalardan yalıtılmış bir yer neredeyse yoktur. Ellerinizin içinde, çamaşırlarınızda, arabanızda, halılarda, televizyonunuzun üstünde, kısacası hemen her yerde onlar mutlaka vardır. Bu canlılar çevremizi adeta hava gibi sarmasına rağmen şu an bize saldırıp etki edememesinin nedeni ise vücudumuzdaki savunma sistemidir. Eğer savunma sistemimizi yalnızca 1 dakikalığına vücudumuzdan ayrı tuttuğumuzu varsayarsak, anında mikropların saldırısına uğrayarak ya ölecek kadar yada sakat kalacak derecede hastalanacaktık.

Tıp alanında, endüstride, tarımda ve gıda sanayinde mikroorganizmalardan oldukça faydalanılır. Gıda hammaddesinin işletmeye girmesinden başlayarak ürün elde edilmesi aşamasına kadar ki üretim zincirinde ürüne çeşitli kaynaklardan mikroorganizma kontaminasyonu söz konusudur. Mikroorganizma uygun ortamlarda hızla üreyerek üründe istenmeyen değişikliklere yol açabilmektedir. Ancak, endüstriyel mikrobiyolojide fermente ürünler için mikroorganizma şarttır. Örneğin; yoğurt, peynir, sirke, turşu vb fermente ürünlerinin üretimlerinde mikroorganizma gelişmeleri istenen bir olgudur. Elbette ki bu üretimlerde belli koşullar altında yapılmaktadır. Örneğin; 1 gr yoğurtta 10^7- 10^8 bakteri vardır. Diğer taraftan gıda maddesinde çok sayıda mikroorganizma bulunması pastörizasyon ve sterilizasyon gibi ısıl işlemler ile başarılı olunmasını da güçleştirilmektedir. Mikroorganizmalarla kontamine olmuş gıdaların tüketimi; İnsanlarda enfeksiyon (gıdaya bulaşma) ve intoksikasyona(Gıda zehirlenmelerine) neden olarak önemli sağlık sorunlarına da sebebiyet verebilmektedir.

Mikroorganizmaların o kadar çok türü vardır ki bu türlerin yalnızca % 1'i insan ve diğer canlılar üzerinde hastalık meydana getirirler.Geriye kalan % 99'luk çoğunluğa sahip türler ise doğada simbiyotik yada kommensal olarak yaşarlar.

Mikroorganizmalar her ne kadar bizlerin gözünden kaçan önemsiz canlılar gibi gözükse de gerek yaşam biçimleri gerekse yerine getirdiği görevler bakımında doğanın dengesi için vazgeçilmez birer unsurlardır.Mikroorganizmalarda tıpkı diğer canlılar gibi kendisini tasarlayan varlığın emri doğrultusunda doğadaki tüm canlıların yaşamını devam ettirebilmesi için hiç durmadan çalışmaktadırlar

Kaynakça:
http://www.biyolojidunyasi.net/mikro.htm
http://www.bilimvesaglik.com/bakteriler/default.asp
http://www.canlibilimi.com/ders-notlari-ve-saglik-bilgileri/mikrobiyoloji-nedir.asp

Adem ADIGÜZEL
Biyolog

Trabzon Gıda Kontrol
Laboratuvar Müdürlüğü

Telefon: 0 (462) 230 22 70
Faks: 0 (462) 230 22 71

İnönü Mah. TS. Bulvarı
No:94 61040 - TRABZON

T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK
BAKANLIĞI

E-mail : bilgi@tgklm.gov.tr

Web Adres : www.tgklm.gov.tr

Misyonumuz ;

Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemelerin gıda güvenliği, hijyen ve kalite analizlerini standartları yüksek, verimli, etkili ve etken bir şekilde çalışmak,
Bu hizmeti verirken dünyaca kabul görmüş metotları ve sistemleri kullanarak tarafsız, doğru, güvenilir ve hızlı analizler yapmak,
Müşteri taleplerini de dikkate alarak bu hizmet dalındaki Teknolojiyi ve bilimsel gelişmeleri yakından takip ederek en son yenilikleri müşterilerin ve çalışanların hizmetine sunmak,
Müşteri tatminini üst düzeyde karşılamak laboratuvarımızın esas görevidir.

Vizyonumuz;

Laboratuvar hizmetlerinde kaliteli, hızlı ve güvenilir hizmet sunan, İleri teknolojiyi kullanıp, uluslararası standartlarda analizler yapan, sektörde ilk akla gelen, en iyi laboratuvar olarak, ülkeye ve insanlığa hizmet etmek.