



2. Gıda Güvenliği Kongresi

9-10 Aralık
2010

www.gidauguvenligikongresi.org

International Association for
Food Protection



10 Aralık 2010, 2. Gün POSTER BİLDİRİLERİ

Standart ve IFS Standardı, lojistik alanda BRC ve IFS Lojistik Standardı ve gıda üretiminde gıda kadar önemli olan ambalajlarla ilgili BRC/IOP: Ambalaj Standardı, tedarik zincirinde gıda güvenliğini sağlamaya yönelik standartlar olarak sayılabilir.

Temel Sonuçlar:

Gıda tedarik zinciri, insan yaşamının sürekliliğinde hayati önem taşımaktadır çünkü tedarik zincirinde olabilecek kesintiler-aksaklıklar, çok önemli etkilere yol açabilmektedir. Tedarik zincirine ilişkin risklerin doğru belirlenmesi ve etkin yönetimi, özellikle gıda güvenliği açısından birincil derecede öneme sahiptir.

Tartışma:

Gıda tedarik zinciri boyunca uygulanması gereken "7 Doğru" prensibi ve ürün yetiştirmeden lojistik faaliyetlerine kadar geçen adımlarda ilgili standartların doğru şekilde uygulanması ve sürdürülmesi ile tedarik zincirinin her aşamada kontrollü bir şekilde yönetilmesi mümkün olabilmektedir.

P 65

Gıda Güvenliği Bakımından Kükürtlü Kuru Kayısı

Bayram Yurt, Önder Yıldız, Ömer Sait TOKER, Nurhan Akyüz
İğdir Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü – İğdir

Kükürt dioksit yüzyıllardır meyvelerden elde edilen ürünlerin korunmasında yaygın olarak kullanılan, ilk çağlardan bu yana bilinen ve günümüzde de çok kullanılan en eski koruyucu maddedir. Kükürt dioksit sebze ve meyvelerde enzimatik ve enzimatik olmayan kararmaları önlemektedir.

Kayısıda kükürt dioksit kullanımı da çok eskilere dayanmaktadır. Kükürtleme işleminde parçalandığı zaman kükürt dioksit veren kükürt tuzları doğrudan kükürt dioksit gazına göre daha fazla tercih edilmektedir. Kayısı meyvesi kurutma işlemi esnasında rengi en fazla değişen meyvelerden biridir. Kükürtleme işlemi esnasında oluşan kükürt dioksit gazı renk değişimi ile birlikte hastalık ve zararlılara karşı meyveyi muhafaza etmektedir. Çoğu ülkelerde ve ülkemizde kayısıda kükürt miktarının belirlenen sınır değerini aşmaması istenmektedir. Kayısıda kükürt miktarı konusunda çeşitli ülkeler arasında değişiklik arz etmesi ise tartışılması gereken bir konu olarak gündemi meşgul etmektedir.

Kuru kayısıda kükürt dioksit gazı ile ilgili iki farklı görüş vardır. Birincisi, kükürt dioksit fenolik madde ve A vitamini kaybına neden olmakla birlikte süreli ve fazla kullanımı alerjik reaksiyonlara (özellikle astım hastalarında) ve çeşitli rahatsızlıklara yol açmaktadır. İkincisi ise, kükürt dioksit miktarının depolama esnasında % 40 oranında kayba uğradığı, kükürdün antioksidan etki göstererek maillard tipi esmerleşme reaksiyonlarını önlediği ve kayısıda kükürt dioksit miktarından dolayı da ciddi rahatsızlıklara rastlanmadığı görüşüdür. İncelemeler sonucunda; kayısıda kurutma işleminde kullanılan kükürt miktarının gereğinden fazla kullanılmadığı durumlarda etkin bir koruyucu madde olarak kullanılabileceğinden söz edilebilir.

P 66

Meyve ve Sebzelerin İşlenmesi Sırasında Pestisitlerde Meydana Gelen Azalmalar

Üstün N.Ş.¹ Bulam S.²

Öndokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Samsun-Türkiye¹, Giresun Üniversitesi Şebinkarahisar Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı Giresun-Türkiye²

Gıda güvenliği, insan sağlığı ile doğrudan ilişkisi nedeniyle dünya çapında ilgi çeken bir konudur. Gıdalardaki zararlı pestisitlerin varlığı tüketiciler arasında önemli bir kaygı konusudur. Bundan dolayı dünya gıda güvenliği sorunlarını çözmek için organik tarım yaygınlaştırılmaktadır. Ancak, çeşitli nedenlerden dolayı gelişmekte olan ülkelerde bu yaklaşım çok yavaş yayılmış ve kabul edilmiştir. Bu nedenle bu geçiş döneminde bu gıda güvenliği sorununu çözümlenebilmek için bazı pragmatik çözümler geliştirilmelidir. Gıdalardaki pestisit kalıntılarını, tarımsal hammaddelere hasat sonrası, işlenmiş gıda ürünlerine ise tüketim öncesi aşamada uygulanan saklama, ambalajlama ve işleme süreçlerinden etkilenmektedir. Yıkama, kabuk soyma, konserveye işleme veya haşlama gibi gıda işleme uygulamaları pestisit kalıntılarının önemli düzeyde azalmasına neden olmaktadır. Bu derlemede