

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Ekim 2025

Yıl: 29 Sayı: 5

GIDA BİLEŞENLERİNE TALEP NEDEN ARTIYOR?

GÜNDEM

GIDA
SANAYİNDE
RİSK YÖNETİMİ

Prof. Dr. Mehmet Pala

Aromsa'dan 2026'NIN LEZZET HARİTASI

Tıp dünyasının gözü

FONKSİYONEL GIDALARDA

GIDAMO

Bölgesel özel gıda
laboratuvarlarına
ihtiyaç var

Gıdada ifşa sürecinin
1 yıllık karnesi

TÜGİS'den
çocuk işçiliğine
karşı mücadele



NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS

Hayata yeni fikirler katıyoruz!

Bir sonraki ürününüz için, sizleri eşsiz
önerilerimizle buluşmaya davet ediyoruz.

Bize Ulaşın:
www.doehler.com | sales@doehler.com

WE BRING IDEAS TO LIFE.

A gate of logistics opening from Türkiye to the world



www.logisticsinturkiye.com



What do you need in Türkiye?

- freight from/to Türkiye
- warehouses
- logistics partners
- companies in various services
- news ● interviews ● reports



find all on

www.logisticsinturkiye.com

contact: cemk@esmyayincilik.com.tr

Lider Sebze Kesim Teknolojileri

*Jalapeno
Fasulye
Pırasa
Havuç
Salatalık*

Düz ve crinkle dilim
kesimlerde uzman
çözüm ortağınız



İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL YAYIN KURULU BAŞKANI
(EDITOR IN CHIEF OF THE
SCIENTIFIC BOARD)

Prof. Dr. Mehmet PALA
Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü

BİLİMSEL YAYIN KURULU
(SCIENTIFIC EDITORIAL BOARD)

Prof. Dr. Jale ACAR Hacettepe Üniversitesi
Prof. Dr. Filiz Açıktur Haliç Üniversitesi
Prof. Dr. Necla ARAN İTÜ
Prof. Dr. Nevzat ARTIK Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Murat BALABAN University of Florida, USA
Prof. Dr. Fikri BAŞOĞLU Uludağ Üniversitesi
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU İTÜ
Prof. Dr. Faruk BOZOĞLU ODTÜ
Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Aziz EKŞİ Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Özgül EVRANUZ İTÜ
Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Artemis KARAALİ Yeditepe Üniversitesi
Prof. Dr. Şükrü KARATAŞ İstanbul Aydın Üniversitesi
Prof. Dr. J.L. KOKINI Illinois Üniversitesi, USA
Prof. Dr. Hazım ÖZKAYA Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Emel SEZGİN Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Muammer UĞUR İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Sezgin ÜNAL Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Prof. Dr. Ünal YURDAGEL Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN Kıbrıs Yakın Doğu Üniversitesi

Bu Sayıda İlanı Olan Firmalar

AROMSA: www.aromsa.com

AZELİS TÜRKİYE: www.azelis.com

DÖHLER: www.doehler.com.tr

ERKAYA: www.erkaya.com

GCA: www.gca.com

IBAKTECH 2026: www.ibaktech.com

JRS TÜRKİYE: www.jrsturkey.com

KARMA GRUP: www.karmalt.com

LOGISTICS IN TÜRKİYE: www.logisticsinturkiye.com

LOGITRANS: www.logitrans.istanbul

LÖSEV: www.losev.org.tr

MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr

ORTA DOĞU GIDA FUARI: www.ortadogugidafuari.com

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA ZİRVESİ:

www.surdurulebilirlik.com.tr/surdurulebilir-gida-zirvesi

TOHUM OTİZM VAKFI: www.tohumotizm.org.tr



GIDA BİLEŞENLERİ,
GELİŞTİRİCİLERİ VE
HAM MADDELER



GIDA LABORATUVARLARI,
ANALİZ VE
ÖLÇÜM TEKNOLOJİLERİ &
İZLENEBİLİRLİK

RÖPORTAJ

- 20 Aktaşlar Lezzet Grubu YKB Tamer Aktaş: "Karadeniz pidesini dünyada tanınan lezzet markası yapmak istiyoruz"
- 26 EuroFresh Genel Müdürü Ahmet Selim Kaplan: "Eurofresh, Türkiye'de taze doğranmış sebze ve meyve sektörünü büyütecek"

MAKALE

- 62 Prof. Dr. Y. Birol Saygı / İstanbul Topkapı Üniversitesi: Gıda sanayinde Ar-Ge ve inovasyon: Stratejik bir dönüşüm süreci

GIDA BİLEŞENLERİ, GELİŞTİRİCİLERİ VE HAM MADDELER

- 30 Sağlıklı yaşam trendi fonksiyonel gıda bileşenlerine talebi büyütüyor
- 32 Şule Mete, Ali Murat Köprubaşı ve Derin Güneş / Döhler Türkiye: Fonksiyonel toz karışımlarda yeni dönem: Sağlıklı yaşamın akıllı çözümleri
- 34 JRS'den fonksiyonel gıda üretimi için VITACEL Citrus Fiber
- 36 Canan Kaya / Aromsa: 2026'nın lezzet haritası: Fikirden raflara uzanan 5 fırsat alanı
- 38 Nursema Çeliktürk / Gıda Bilim Akademisi: Yaban mersini pektin – Antosiyaninlerinin bağlanma kinetiği ve kovalen olmayan etkileşimlerle stabilizasyonu

GIDA LABORATUVARLARI, ANALİZ VE ÖLÇÜM TEKNOLOJİLERİ & İZLENEBİLİRLİK

- 46 TURKLAB Başkanı Halit Karaboğa: "Gıda laboratuvarları teknoloji ve uzmanlaşmaya yatırım yapmalı"
- 49 BigChefs'ten kalite ve sürdürülebilirlikte önemli hamle
- 50 Necat Kırık / FSSC Türkiye: Gıda güvenliğinde izlenebilirlik: Tedarik zincirinde güven ve kontrolün anahtarı
- 54 Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanı Yusuf Değirmenci: "Bölgesel güçlü özel gıda laboratuvarları kurulmalı"

HABERLER

- 18 Kronik hastalıklarla mücadelede fonksiyonel gıdaların önemi artacak
- 22 TÜGİS ve Çalışma Hayatı Derneği çocuk işçiliğine karşı harekete geçti
- 24 GCA müşteri odaklı yaklaşımıyla global büyümesini hızlandırıyor
- 25 İnovasyonun gücü Boğaziçi'nde buluştu
- 29 Aslı'dan yeni franchise modeli: "Dükkan Senin"
- 42 Meslek liseleri ile gıda sanayini buluşturan köprü: Sektörel Mükemmeliyet Merkezi
- 44 "İhracatın kahramanları" 4. Güvenilir Ürün Zirvesi'nde buluştu
- 57 Yandex Türkiye açıkladı: Türk kahvesi lider, espresso takipte
- 58 Buğday ve mısır fiyatları son 5 yılın en düşük seviyesinde
- 60 Gıda sektörünün paydaşları Foodist İstanbul için kolları sıvadı



Fibers for Life.

VITACEL® Citrus Fiber

- › Sürdürülebilir üretim
- › E kodsuz etiketleme
- › Pürüzsüz ve yüksek viskoziteli doku
- › Yüksek diyet lifi içeriği

RETTEENMAIER TURKEY DOĞAL ELYAF TİC.LTD.ŞTİ

Acıbadem Mah. Derin Sok. | Akasya Kent Etabı A Blok No:8A / 83
34660 Üsküdar-İstanbul
Onur.Polat@jrs.eu | Cigdem.Selvi@jrs.eu

www.jrsturkey.com



673 milyon insan açlıkla mücadele ediyor

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun kuruluş tarihi olan 16 Ekim 1945 dolayısıyla her yıl aynı tarihte kutlanan Dünya Gıda Günü, bu yıl "Daha İyi Gıdalar ve Daha İyi Bir Gelecek İçin El Ele" temasıyla dünya genelinde kutlanıyor. Dünya Gıda Günü'nün amacı; yetersiz beslenme, açlık ve gıdaya erişim sorunlarına dikkat çekmek, farkındalık oluşturmak ve tüm paydaşları sağlıklı, sürdürülebilir ve adil bir gıda sisteminin kurulması için harekete geçirmek.

GIDAYA ERİŞİM EVRENSEL BİR İNSAN HAKKI

2025 yılı itibarıyla Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) verilerine göre, dünya genelinde yaklaşık 673 milyon insan açlıkla mücadele ediyor. Yaklaşık 2,3 milyar kişi, yani dünya nüfusunun yaklaşık %28'i, güvenli ve besleyici gıdaya düzenli olarak erişemiyor. Her yıl 600 milyondan fazla insan, güvensiz gıdaların neden olduğu hastalıklar nedeniyle sağlık sorunları yaşıyor. Afrika, Batı Asya ve Orta Doğu başta olmak üzere birçok bölgede açlık ve yetersiz beslenme oranları artmaya devam ediyor. Savaşlar, iklim değişikliği, kuraklık, ekonomik dalgalanmalar ve gıda israfı, sağlıklı gıdaya erişimin önündeki en büyük engeller. Artan obezite oranları ve yaygın gıda israfı, bolluk ve yoksunluğun sıklıkla yan yana var olduğu dengesiz sisteme işaret ediyor. Gıda hakkı, evrensel bir insan hakkı olmasına rağmen birçok kişi gıdaya erişmekte zorluk çekiyor.

Dünya Gıda Günü dolayısıyla bir açıklama yayımlayan Türk Veteriner Hekimleri Birliği, sağlıklı gıdaya erişimin insanın en temel hakkı olduğunu hatırlatırken, bu hakkın korunabilmesi için gıda üretiminde sürdürülebilirliğin sağlanması gerektiğine dikkat çekiyor. İklim değişikliği, doğal kaynakların bilinçsiz kullanımı, üretim maliyetlerindeki artış ve tarımsal üretimdeki dengesizlik gibi faktörlerin gıda arzı üzerinde ciddi baskı oluşturduğuna vurgu yapılan açıklamada, "Gıda üretiminde sürdürülebilirlik, yalnızca üretimin niceliğini değil, niteliğini de kapsamalıdır. Bilim temelli üretim politikalarının hayata geçirilmesi, üreticilerin ekonomik olarak desteklenmesi, gıda kaybı ve israfının önlenmesi, gıda güvenliği denetimlerinin etkinleştirilmesi ve toplum genelinde bilinçlendirme çalışmalarını yürütülmesi büyük önem taşımaktadır" ifadelerine yer veriliyor.

SAĞLIKLI GIDA SAĞLIKLI HAYVANDAN ELDE EDİLİR

Sağlıklı gıdanın sağlıklı hayvandan elde edildiğini hatırlatan Türk Veteriner Hekimleri Birliği açıklaması şöyle devam ediyor: "Veteriner hekimler, hayvansal üretimin her aşamasında, gıda güvenliği ve zoonotik hastalıkların önlenmesinde, toplum sağlığının korunmasında kritik bir noktada yer alır. Bu nedenle veteriner hekimlerin kamuda istihdamı artırılmalı, sağlık çalışanı statüsündeki hakları güvence altına alınmalı, serbest veteriner hekimlik uygulamalarındaki yapısal sorunlar giderilmeli ve özlük haklarına ilişkin yasal düzenlemeler ivedilikle yapılmalıdır. Veteriner halk sağlığı ve hayvan hastalıklarıyla mücadele faaliyetlerinin koordinasyonu için doğrudan Cumhurbaşkanlığına bağlı bir Hastalık Kontrol ve İzleme Merkezi oluşturulmalıdır."

Türk Veteriner Hekimleri Birliği açıklamasında Türkiye'de ve dünyada artan çocuk yoksulluğu, çocuk işçiliği ve beslenme yetersizliğini toplumların geleceğini tehdit eden en ciddi sorunlardan biri olarak tanımlıyor. Gıda hakkının yalnızca yetişkinlerin değil, her çocuğun doğuştan sahip olduğu bir hak olduğunun altının çizildiği açıklamada, "Her çocuğun sağlıklı, yeterli ve güvenli gıdaya erişebilmesi, adil bir gıda sisteminin en temel göstergesidir. Çocuk yoksulluğunun ortadan kaldırılması, okullarda beslenme programlarının güçlendirilmesi ve her çocuğun nitelikli gıdaya erişiminin güvence altına alınması, hem sosyal adaletin hem de halk sağlığının ayrılmaz bir parçasıdır" deniliyor.

Özgür ÇİLEK

Gıda Teknolojisi

ESM Yayıncılık Eğitim ve Tanıtım Ltd. Şti.

Adına İmtiyaz Sahibi (Publisher) ve

Genel Yayın Yönetmeni (Editor-in-Chief)

Cem KAÇMAZ

Kurucu (Founder)

Hüsamettin ÜNSAL

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)

Burcu GÜRSER KAÇMAZ

Haber Müdürü

Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)

Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon

0212 283 55 65

Adana Büro

Burhan AVŞAR (Temsilci)

(0532 441 40 92)

Abone (Subscription)

0212 283 55 65

Yönetim Yeri

ESM Ltd. Şti.

İnönü Cad. Yıldırım İşhanı 11/1

4. Levent- İSTANBUL

Tel: (0212) 283 55 65 (pbx)

Fax: (0212) 282 36 18

e-mail: gida@esmyayincilik.com.tr

Baskı ve Cilt: ŞAN MATBAA

Anadolu Caddesi No: 50/3

Kağıthane / İSTANBUL

Gıda Teknolojisi yılda 6 sayı yayımlanır.

Dergide yer alan yazılar kaynak gösterilmeden kısmen veya tamamen başka bir yere aktarılamaz. İmzalı yazılarda belirtilen görüşler yazarına aittir.

YEREL SÜRELİ

ISSN 1301 - 1782



online bilet satın almak için

Siz değerli iş ortaklarımızı
22-25 Ekim tarihlerinde Tüyap İstanbul Fuar ve
Kongre Merkezi'nde Gerçekleşecek **İstanbul**
Avrasya Ambalaj 30. Uluslararası Ambalaj
Endüstrisi Fuarı'nda 5.Salon 522 no'lu
standımıza bekleriz.

ambalajın
CAM ZAMANI



gcaturkiye



GCA TÜRKİYE

info@gca.com | www.gca.com



Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

GIDA SANAYİNDE RİSK YÖNETİMİ

Gıda sektörü hem ekonomik değer üretmesi hem de doğrudan halk sağlığıyla ilişkili olması nedeniyle en kırılgan sektörlerden biridir. Tarladan sofraya uzanan zincirin herhangi bir halkasında yaşanacak risk, yalnızca bir şirketi değil, tüm toplumu etkileyebilir. Bu nedenle risk yönetimi, gıda sektöründe hayati bir zorunluluktur.

Gıda üretiminde **tehlike**; bir ürün, süreç, faaliyet veya ortamda bulunan ve zarar verme potansiyeli taşıyan durum ya da özelliktir. Yani, zarara yol açabilecek kaynağın kendisidir. Örneğin gıdalarda pestisit kalıntısı, aflatoksin bulunması birer tehlikedir. **Risk** ise tanımlanmış bir tehlikenin gerçekleşme **olasılığı** ile gerçekleşmesi halinde doğuracağı **sonucun** bileşimidir. Yani, zararın ortaya çıkma ihtimali ve şiddetidir. Örneğin ürünlerde pestisit kalıntısının veya aflatoksin miktarının izin verilen limitlerin üzerinde olması. Bu olasılık ve zarar verme etkinliği riski belirler.

Risk yönetimi, olası tehlikeleri ve riskleri önceden belirleyip, bunları kontrol altına almak veya kabul edilebilir seviyeye indirmek için sistematik olarak yürütülen tüm faaliyetlerdir. Buna; riskin tanımlanması, analiz edilmesi, değerlendirilmesi, kontrol yöntemlerinin seçilmesi, uygulamaların izlenmesi ve sürekli iyileştirme süreçleri de dahildir. Ne yazık ki Türkiye’de pek çok gıda şirketi, kriz çıkmadıkça risk yönetimini gündeme almamakta; kriz çıktığında ise plansız, aceleci ve çoğunlukla da yetersiz adımlar atmaktadır. Kriz anında beyinde bloklaşma oluşmakta, bu nedenle sağlıklı düşünmek ve karar vermek sorunludur. Oysa önceden doğru hazırlanmış bir risk yönetim sistemi hem şirketin itibarını korur hem de tüketici güvenliğini güçlendirir.

Gıda sektöründe risk faktörleri çok geniş bir yelpazeye yayılmaktadır. Ürün kaynaklı sorunlar, mikrobiyal bulaşma, pestisit veya kimyasal kalıntılar, alerjen uyarılarının eksikliği ve etiket hataları bu risklerin başında gelir. Operasyonel riskler arasında üretim hatları arızaları, iş kazaları, enerji ve su kesintileri bulunurken; tedarik zinciri riskleri de ham madde temininde aksaklıklar, ithalat kısıtlamaları ve lojistik sorunlar şeklinde ortaya çıkmaktadır. Yeni mevzuatlara uyumsuzluk ya da denetimlerde uygunsuzluk raporları da şirketleri zor durumda bırakabiliyor. En önemlilerinden biri de itibar riskleridir. Sosyal medyada yayılan yanlış bilgi,

tüketici şikâyetlerinin büyümesi ya da olumsuz medya haberleri kısa sürede büyük etkiler yaratmaktadır.

Türkiye’de şirketlerin çoğu krizlerin olasılığını düşük görür ve risk yönetimini ek maliyet olarak değerlendirir. Kurumsallaşma eksikliği, uzman desteğine yatırım yapılmaması ve iletişimde profesyonel yaklaşımın olmaması hazırlıksızlığı pekiştirir. Ancak tüketici güvenliğini kaybetmenin maliyeti, her türlü üretim kaybindan çok daha yüksektir. Çünkü güven, yeniden kazanılması en zor sermayedir.

Türkiye’de yaşanan olaylar medyanın gücünü açıkça ortaya koymaktadır. Gıda ürünleriyle ilgili olarak çıkan olumsuz haberler sosyal medyada hızla yayılmakta, firmaların sessiz kalması sonucu tüketici güvenliğini ciddi biçimde zedelenmektedir. Meyve ve sebze ihracatında ürünlerdeki pestisit kalıntıları uygunsuzluğu üzerine yapılan geri çağırma ulusal basında geniş yer almakta, bu da ürünlere ve firmalara karşı güvensizliği artırmaktadır. Tarım ve Orman Bakanlığı düzenli olarak yaptığı denetimlerde mevzuata uygunsuz bulunduğu ürünleri ve firmaları kamuoyuyla paylaşmaktadır. Tüm bunlar haklı veya haksız şikâyetlere neden olmakta ve tüketici güvenliğini sarsılmaktadır.

Bu örnekler, Türkiye’de kriz yönetiminde iletişimin belirleyici rolünü gözler önüne seriyor. Kriz anında sessizlik en büyük hata olmaktadır. İlk birkaç saat içinde doğru ve şeffaf açıklama yapılmalı, yetkili sözcüler dışında kimse konuşmamalı, sosyal medyada yayılan yanlış bilgiler hızla düzeltilmeli ve krizin çözümü için atılan adımlar kamuoyuna anlatılmalıdır.

Sonuç olarak, risk yönetimi yalnızca kriz anında devreye giren bir plan değil, şirket kültürünün ayrılmaz bir parçası olmalıdır. Medya ve özellikle sosyal medyanın güçlü etkisi, bu kültürün iletişim boyutunu daha da önemli kılmaktadır. Hazırlık yapan şirketler kriz anında güven kaybını en aza indirirken, hazırlıksız şirketler yalnızca ürünlerini değil, yıllarca inşa ettikleri marka değerlerini de kaybedebilmektedir. Bu nedenle gıda sanayinde sürdürülebilir büyümenin yolu, risk yönetimini ve doğru kriz iletişimini içselleştirmekten geçtiğini vurgulamak istiyorum.

Çözüm odaklı Yenilikçi Proaktif

Her üründe yeni bir başarı hikayesi yazmak için uzmanlarımız, laboratuvarlarımız, portföyümüz, yenilikçi fikirlerimiz ile müşterilerimizin yanındayız.

Dünyanın en iyi hammadde üreticilerinin temsilcisi olarak, ülkemizdeki gıda ve içecek üreticilerine, kıvam vericiler, nişastalar, maya ekstraktları, emülgatörler, stabilizatörler, doğal tatlandırıcılar, aromalar ile fonksiyonel ve güçlendirilmiş ürünlerin yer aldığı geniş bir portföy sunuyoruz.

70'ten fazla uygulama merkezinden oluşan dünya çapındaki laboratuvar ağıımız, müşterilerimizin, pazarın ve tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılayan yenilikçi ve sürdürülebilir çözümler geliştiriyor. İstanbul'da hizmet veren gıda laboratuvarımız ve ödüllü teknik ekibimiz, ürün denemeleri, karşılaştırmaları, formülasyon iyileştirme, sıfırdan formülasyon geliştirme ve teknik eğitimler ile müşterilerimizin maliyet, performans, üretim, rekabet alanında karşılaştıkları sorunları aşmalarına destek oluyor. Ayrıca **proaktif olarak geliştirdiği pazar trendlerine uygun yeni formülasyonlar** ile yeni ürün geliştirme çalışmalarına önemli katkı sağlıyor.

İhtiyaç duyduğunuz yenilikçi, sürdürülebilir, rekabetçi formülasyonları birlikte geliştirmek için hazırız. Bizimle iletişime geçin. Size destek olmaktan mutluluk duyacağız.

Azelis Türkiye

+90 216 504 44 44

info@azelis.com.tr

Innovation
through
formulation



visit azelis.com



BESD-BİR: Türkiye’de piliç eti fiyatları ABD ve Avrupa’dan ucuz

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği Derneği (BESD-BİR), Türkiye’de son zamanlarda piliç eti piyasası ve piliç eti ürünleri fiyatlarıyla ilgili çıkan haberlere ilişkin kamuoyunun doğru bir şekilde bilgilendirilmesi amacıyla yazılı bir açıklama yaptı. Market raf fiyatları dikkate alındığında Türkiye’de bütün piliç eti fiyatının güncel kur ile 2 dolar/kg’ya denk geldiğine dikkat çeken BESD-BİR, bu fiyatın Amerika’da 3 dolar/kg’nin üzerinde, Almanya’da ise 5,56 Euro/kg’ya karşılık geldiğini belirtti. Haberlerde yer alan bütün piliç fiyatının 120 TL’ye ulaştığı bilgisinin de gerçeği yansıtmadığını vurgulayan açıklamada, şu an süpermarketlerde 1 kg bütün piliç etinin fiyatının 79 ila 85 TL arasında değiştiği bilgisine yer verildi. TÜİK ve ihracatçı birlikleri tarafından açıklanan ihracat verileri dikkate alınarak hesaplan iç pazar rakamlarına göre, Türkiye’de kişi başı piliç eti tüketiminin 2023 yılında 22,7 kg, 2024 yılında 26 kg, 2025 yılının ilk 6 ayında ise 27,5 kg seviyesine ulaştığına vurgu yapan BESD-BİR, “Bu Türk tüketicisinin piliç etine olan ilgisi ve güveninin her geçen sene daha da artığının göstergesidir” şeklinde bilgi paylaştı.



Taklit-tağış yapılan gıdalar listesi güncellendi

Tarım ve Orman Bakanlığı, gıda ürünlerinde taklit ve taşış yapan markaları ‘guvenilirgida.tarimorman.gov.tr’ internet adresi üzerinden açıklamaya devam ediyor. Sitede ‘Sağlığı Tehlikeye Düşürecek Gıdalar’ ile ‘Taklit ve Tağış Yapılan Gıdalar’ başlıkları altında taklit ve taşış yaparak sağlığı tehlikeye düşüren firmalar, markalar ve ürünler yer alıyor. Ekim ayının ilk haftası itibarıyla listeye toplam 24 yeni ürün daha eklendi. Listeye eklenen ürünler arasında peynir, tereyağı ve yoğurt ürünleri var. Buna göre, belirlenen peynir ve tereyağı ürünlerinin yağ oranlarının düşük olduğu belirlendi. Gaziantep Oğuzeli ilçesinde faaliyet yürüten bir firmanın yoğurdunda bitkisel yağ ve nişasta tespit edildi.

8 bin 600 yıllık ekmek kalıntıları bulundu

Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın desteğiyle Kütahya Tavşanlı Höyük’te gerçekleştirilen kazılarda 4 bin yıllık nohut kalıntıları ile Konya Çatalhöyük, Eskişehir Küllioba ve Karaman Topraktepe’de 8 bin 600 yıllık ekmek örnekleri gün yüzüne çıkarıldı. Tavşanlı Höyük ekip üyesi Dr. Doğa Karakaya tarafından yapılan mikroskobik incelemelerde, bu kalıntıların Anadolu’nun erken dönem tarım kültürüne ait olduğu belirlendi. Ayrıca aynı höyükte 2022 yılında bulunan 4 bin 200 yıllık fındık kalıntıları üzerinde yapılan analizlerde, bunların bölgede doğal olarak yetişen çalı fındığı (Corylus) türüne ait olduğu tespit edildi. Tavşanlı’daki baklagil buluntuları, Anadolu’nun üretim kültürünün köklü geçmişini ortaya koyarken; farklı bölgelerde



bulunan ekmek örnekleri bu üretimin sofralara ve ritüellere nasıl yansıdığını gösteriyor. Konya’daki Çatalhöyük’te 8 bin 600 yıllık mayalanmış ekmek, Eskişehir Küllioba Höyüğü’nde 5 bin yıllık ritüel amaçlı mayalanmış ve pişirilmiş ekmek, Karaman Topraktepe (Eirenepolis) Antik Kenti’nde ise 1300 yıllık bezemeli arpa ekmekleri tespit edildi. Küllioba ekmeği üzerinde yapılan analizlerde gernik buğdayı ve mercimek tespit edildi. (DHA)



Şeker pancarı alım fiyatı 3 bin 100 lira oldu

Şekerin yanı sıra, farklı yan ürünleriyle de Türkiye ekonomisine katkı sağlayan şeker pancarının alım fiyatıyla ilgili önemli bir gelişme yaşandı. Tarım ve Orman Bakanlığı, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. (TÜRKŞEKER) tarafından 2025-2026 yılı şeker pancarı alım fiyatının kota tamamlama primiyle birlikte ton başına 3 bin 100 TL olarak güncellendiğini duyurdu. Bakanlığın sosyal medya hesabından yapılan açıklamada, “TÜRKŞEKER 2025-2026 üretim yılı şeker pancarı alım fiyatı güncellendi. Bu kapsamda, kota tamamlama primi ile birlikte şeker pancarı alım fiyatı ton başına 3 bin 100 TL olacaktır. Yeni fiyatın üreticilerimize ve sektörümüze hayırlı olmasını diliyoruz” denildi.

Kerry Group’ta Türkiye’den önemli atama

Gıda ham maddeleri ve ev dışı tüketim sektörlerinde faaliyet gösteren gıda ve beslenme şirketi Kerry Group, üst düzey yönetim kadrosunda önemli bir atama gerçekleştirdi. Türkiye’de Krater ve DaVinci Gourmet markalarıyla tanınan şirketin Orta Doğu, Türkiye ve Pakistan Genel Müdürü İnanç Işık; 1 Ocak 2026 itibarıyla Kuzey Asya Bölgesi Genel Müdürü ve Asya Pasifik Orta Doğu ve Afrika Bölgesi (APMEA) Başkan Yardımcısı olarak göreve başlayacak. İnanç Işık atamasına ilişkin şu ifadeleri kullandı:



“Türkiye’de, İstanbul’daki Ar-Ge ve İnovasyon Merkezimizde geliştirdiğimiz tat ve çözümler, Kuzey Asya Bölgesinde tüketici trendlerinin yoğunlaştığı unlu mamuller, süt ürünleri, peynir ve içecek kategorilerinde sunacağımız yeniliklere öncülük edecek. Yeni görevim, hızlı gelişen Uzak Doğu pazarı dinamikleri ile Türkiye pazarından edindiğim ilham ve liderlik özelliklerini bir araya getirmemi gerektiriyor. Bu çerçevede amacım, Kuzey Asya ile şu anda yönettiğim Türkiye, Orta Doğu ve Pakistan bölgeleri arasında hem tat hem de kültürel etkileşim ile köprü kurmak.”



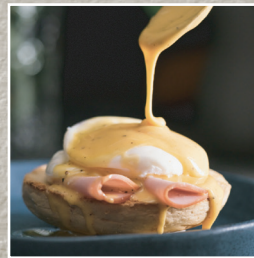
Peynir Mayaları

Starter Kùltürler

EMC & EMB (Enzim Modifiye Peynir & Tereyağ)

Stabilizer & Emùlsifiyer Karışımlar

Doğal Gıda Koruyucuları



Bursa'da gastronomi coşkusu

Bursa, 26-28 Eylül tarihlerinde lezzetli bir festivale ev sahipliği yaptı. Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından “Rota Yeniden Oluşturuluyor” temasıyla düzenlenen ve Merinos Park'ta üç gün süren Uluslararası 4. Bursa Gastronomi Festivali'nin Bursalı ziyaretçilerinin yanı sıra şehir dışından ve sınırlar ötesinden gelen 1 milyon konuğu ağırladığı bildirildi. Festivalde; panel, gastroşöleş, sunum, özel oturma, Coğrafi İşaretler Zirvesi gibi sektörel ve akademik etkinliklerin yanı sıra lezzet atölyeleri ve yarışmalar gibi birçok program da gerçekleştirildi. 145 konuk konuşmacı ve şefin katıldığı 100'e yakın etkinliğin içinde yarışma, gastro söyleşi, tadım ve lezzet atölyeleri ve 4 konserin de olduğu programlar gerçekleştirildi. 8 yabancı ülke standının olduğu Merinos Park'ta, 11'i gastronomi alanında olmak üzere 40 sivil toplum kuruluşu yer aldı. Bu STK'ların çoğunluğunun kadın kooperatifi ve dernekleri olduğu gözlemlendi. 50 restoran ve işletme, markasının daha da fazla tanınmasına olanak sağlarken ziyaretçilere de lezzetlerini ulaştırdı.



Gıda denetimlerinde 168,5 milyon lira para cezası

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı sosyal medya hesabından yaptığı açıklamada, “Vatandaşlarımızın sofrasına ulaşan her gıdanın güvenilirliğini sağlamak için denetimlerimizi aralıksız sürdürüyoruz. Eylül ayında gerçekleştirdiğimiz 125 binden fazla denetimde, gıda güvenliğini tehlikeye atan 2 bin 269 işletmeye idari yaptırım uygulandı” ifadelerini kullandı. 22 işletme hakkında suç duyurusunda bulunulurken, işletmelere toplam 168 milyon 546 bin 411 lira idari para cezası kesildiğini aktaran Yumaklı, “Uygunluklara asla geçit vermiyoruz, halk sağlığını tehlikeye atacak hiçbir unsura tolerans göstermiyoruz” şeklinde açıklamalarda bulundu..

Tiryaki Agro, Irak'ta gıda ve yem güvenliği tesisi kuracak

Tiryaki Agro Holding, Dünya Bankası Grubu üyesi Uluslararası Finans Kurumu (IFC) ile iş birliği yaparak, Irak'ın gıda güvenliğini güçlendirmeye yönelik en kapsamlı özel sektör projelerinden birini hayata geçiriyor. Irak tarımında dönüşüm yaratacak bu proje için imza töreni, 13 Eylül 2025'te Bağdat'ta, IFC'nin Irak'taki 20. kuruluş yıldönümü vesilesiyle düzenlenen özel etkinlikte gerçekleşti. Törene Irak Başbakanı Muhammed Şiia es-Sudani katıldı ve açılış konuşmasını yaptı. Proje kapsamında, Irak'ın dört bir yanındaki 14 şehirde toplam 39 adet Gıda ve Yem Güvenliği Tesisi (FFSC) kurulması hedefleniyor. İlk aşamada, fizibilite çalışmalarıyla çevresel ve sosyal etki değerlendirmeleri gerçekleştirilecek. İş birliğinin önemine vurgu yapan Tiryaki Agro CEO'su Süleyman Tiryakioğlu, “Bu girişim, Irak'ın gıda ve yem güvenliğinin yanı sıra bölgesel istikrar için de tarihi bir adımdır. Tiryaki Agro olarak, dünya genelinde beslenme çözümleri sunmak ve doğa ile uyumlu bir gıda geleceği kurmak için çalışıyoruz” dedi.



Perfetti Van Melle Türkiye'den Avrupa'ya transfer

Dünya genelinde 150'den fazla ülkede faaliyet gösteren ve güçlü markalarıyla öne çıkan şekerleme ve sakız üreticisi Perfetti Van Melle'nin Türkiye pazarlama direktörlüğü görevini yürüten Nalan Özgür, İsviçre ofisinde Avrupa sakız kategorisi ve naneli ürünler portföyü direktörlüğüne atandı. Kariyeri boyunca birçok global markanın stratejik pazarlama süreçlerine liderlik eden Nalan Özgür, yeni görevinde Avrupa pazarında Perfetti Van Melle'nin güçlü sakız ve naneli ürün portföyünü yöneterek, yenilikçi ve sürdürülebilir büyüme hedeflerine katkı sağlamayı amaçlıyor.

Krone yenilikçi treyler çözümlerini tanıttı

Türkiye treyler sektörünün öncü markalarından Krone, İzmir'de dördüncüsü düzenlenen Logistech – Lojistik, Depolama ve Teknolojileri Fuarı'nda sektöre sunduğu yenilikçi ve güvenilir çözümleriyle ziyaretçilerin yoğun ilgisiyle karşılaştı. Firmanın standında 20', 30', 40' ve 45' konteyner taşıma yeteneğine sahip, yeni nesil konteyner taşıyıcı ELTU70-2 ile deniz yolu lojistiğine yönelik çözümler tanıtıldı. Konteyner taşıyıcının yanı sıra sektörün frigorifik çözümler, perdeli ve plato treylerlerden farklı lojistik ihtiyaçlara yönelik özel çözümler hakkında bilgilendirmeler yapıldı. Krone Trailer International Genel Müdürü Semih Pala, başarılarının temelinde, müşteri ihtiyaçlarını doğru anlama ve onlara özel çözümler sunmanın yattığına dikkat çekerek, “Türkiye iç pazarında güçlü bir büyüme performansı sergilerken, bugün itibarıyla treylerlerimizi dünyanın 32 ülkesine ihraç ediyoruz. Bu ihracat başarısı, hem üretim gücümüzün hem de global ölçekte güvenilir bir marka olma vizyonumuzun en somut göstergesidir” dedi.



SÜRDÜRÜLEBİLİR
GIDA
ZİRVESİ

SUSTAINABLE FOOD SUMMIT

11.YIL

GIDANIN GELECEĞİ İÇİN SEKTÖRÜN BÜYÜK BULUŞMASI!



17 Aralık
2025



Swissôtel
The Bosphorus



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
AKADEMİSİ
SUSTAINABILITY ACADEMY



TUGİS
Türkiye Gıda Sanayii
İşverenleri Sendikası
1993

ADİL

DAYANIKLI

SAĞLIKLI

Ana Sponsor

pladis

ÜLKER GODIVA M&Vities

Platin Sponsor

aromsa

YARATICI LEZZET ORTAKLIĞI

Altın Sponsor



HARIBO



Gümüş Sponsor

eker

Marmarabirlik zeytinde 170 bin ton rekor te bekliyor

Marmarabirlik, 2024-2025 sezonunda 170 bin ton zeytin rekor te beklerken, yeni depo ve ürün yatırımlarıyla büyümeyi hızlandırmayı hedefliyor. 35 milyon dolarlık ihracat rekoru kıran Marmarabirlik, kısa vadede 50 milyon dolara, uzun vadede ise 70 milyon dolara ulaşmayı planlıyor. Marmarabirlik Yönetim Kurulu Başkanı Ali Yıldız, “Ortaklarımızın emeğini korumak boynumuzun borcudur. Vereceğimiz fiyat geçen yılın altında olmayacak” dedi. Kozmetik sektöründe inovatif ürünlere yeni bir pazara girdiklerini; sabunlar, duş jeli gibi ürünler üzerine çalıştıklarını anlatan Yıldız, “Bunlar için yeni fabrika kurmaya gerek yok. Sağlıklı ürünlerimizi bütün raflara koymak istiyoruz. 2 ay önce çalışmalara başladık. Gençlerimiz ve çocuklarımızın rahatlıkla tüketebileceği, palm yağı içermeyen, bu yağ yerine zeytinyağı kullanılan ekmeğe sürmelik çikolata yaptık. Yakında sofralarda olacak. Global markalarla yarışacak bu ürün bizleri de çok heyecanlandırıyor” ifadelerini kullandı. (Ekonomim Gazetesi)



Afyon sucuğuna Avrupa Birliği tescili

Afyonkarahisar’ın köklü lezzet geleneğini modern üretim standartlarıyla buluşturan Afyon sucuğu, Avrupa Birliği (AB) Komisyonu tarafından coğrafi işaretle tescillendi. Türkiye’den tescillenen 35. ürün olarak AB nezdinde koruma altına alınan Afyon sucuğu, üretim yeri, yöntemi ve geleneksel yapısıyla yasal güvenceye kavuştu. Et ve et ürünleri sektörünün önde gelen markalarından Danet, coğrafi işaretli ürünlerin geleneksel üretim metoduna sadık kalınarak yaşatılmasına katkı sunuyor. Danet Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, tescilin marka ve ülke adına taşıdığı önemle ilgili olarak; “Afyon sucuğunun Avrupa Birliği tarafından coğrafi işaretle tescillenmesi, yalnızca bir ürünün yasal korumaya alınması değil, aynı zamanda yerel mirasımızın global düzeyde tanınması anlamına geliyor. Bu gelişme, ülkemizin kültürel ve gastronomik zenginliğinin uluslararası arenada daha görünür hale gelmesi açısından oldukça kıymetli” ifadelerini kullandı.



Nestle’den 16 bin kişiyi işten çıkarma kararı

isviçre merkezli gıda ve içecek şirketi Nestle, maliyet azaltma programı kapsamında iki yıl içinde dünya çapında 16 bin çalışanını işten çıkarmayı planlıyor. Yılın 9 ayına ilişkin finansal sonuçlarını açıklayan şirketin bu dönemdeki satışları yıllık bazda %3,3 artış gösterirken, Çin’deki satışlar zayıfladı. Anadolu Ajansı’nda yer alan habere göre Nestle, maliyet azaltma programı kapsamında iki yıl içinde dünya çapında 16 bin çalışanını işten çıkarmayı planlıyor. Bu çalışanların 12 binini beyaz yakalıları oluşturacak. Kalan 4 bin pozisyon ise ağırlıklı olarak imalat ve tedarik zinciri birimlerinden olacak. Nestle Üst Yöneticisi Philipp Navratil, konuya ilişkin değerlendirmesinde, dünyanın değiştiğini ve şirketin de buna ayak uydurmak için daha hızlı değişmesi gerektiğini belirterek, “Bu değişim, önümüzdeki iki yıl içinde çalışan sayısını azaltmak için zor ama gerekli kararlar almayı da kapsayacak. Bunu saygı ve şeffaflıkla yapacağız” ifadelerini kullandı.



La Lorraine Türkiye’de üst düzey görevlendirme

Neslihan Nigiz Ulak, 1 Eylül 2025 itibarıyla değirmencilik ve fırıncılık sektöründe 85 yılı aşkın geçmişe sahip La Lorraine Bakery Group’un (LLBG) Türkiye & Orta Doğu Bölge Başkan Yardımcılığına atandı. 2022-2023 döneminde La Lorraine Türkiye, Kafkasya ve Orta Asya’da önce bağımsız yönetim kurulu üyesi, ardından danışman olarak sorumluluk üstlenen Ulak, Aralık 2023’ten bu yana da La Lorraine Bakery Group Türkiye Yönetim Kurulu Başkanlığını yürütüyordu. Kadın istihdamının artması ve iş hayatında kapsayıcı politikaların yaygınlaşması için 15 yılı aşkın süredir çalışmalar yürüten Neslihan Nigiz Ulak, halen LEAD Network Türkiye’nin Yönetim Kurulu Başkanı olarak görev yapıyor. Ulak evli ve bir çocuk annesi.



Chef Seasons’tan Anuga 2025’te büyük başarı

Sos, çeşni ve yenilikçi gurme ürünler sektörünün önde gelen oyuncularından Chef Seasons, dünya gıda sektörünün en prestijli buluşmalarından Anuga 2025’te uluslararası sahnede yerini aldı. Şirketin yenilikçi ürünü Balsamic Flakes, uzman jüri tarafından 2025’in Top Innovation ürünlerinden biri olarak seçildi. Balsamic Flakes, narin tuz kristallerini otantik balsamik sirkenin derinliğiyle buluşturan bir gurme inovasyonu. Balsamik banyosunda, ilave aroma veya renklendirici olmadan tamamen geleneksel yöntemlerle üretiliyor. Balsamic Flakes; et, sebze ve salatalara tatlı-ekşi sofistike bir katman ekleyerek daha az sodyumla daha zengin bir lezzet sunuyor.



Innovate, Inspire, Impact

19-21 Kasım 2025

**Yenikapı Avrasya Gösteri ve Sanat Merkezi
İstanbul**

» www.logitrans.istanbul

logitrans
TÜRKİYE

international transport
logistics exhibition

Organizasyon EKO MMI Fuarcılık Ltd. Şti.

BAROMETRE

TARIM



Çiftçinin borcu

1 TRİLYON TL'NİN ÜZERİNDE

CHP Niğde Milletvekili Ömer Fethi Gürer, 2025 yılının çiftçiler açısından zorluklarla dolu geçtiğini söyledi. Üretim maliyetlerinin sürekli yükseldiğini, ancak ürün fiyatlarının düşük kaldığını belirten Gürer, çiftçilerin üretimden uzaklaştığını ve pek çok kişinin icralık hale geldiğini dile getirdi. Ömer Fethi Gürer'in paylaştığı verilere göre, tarım sektöründeki ekonomik darboğaz rakamlara da yansdı. Çiftçilerin bankalara olan borcu 1 trilyon 81 milyar liraya yükseldi. Bu durumun en somut göstergelerinden biri de icralık duruma düşen çiftçiler oldu. Yıl başından beri yaklaşık 500 traktör ve 10 bine yakın tarla icra yoluyla satışa çıkarıldı. Gürer çözüm önerilerini şöyle sıraladı: Borçların ötelenmesi ve faizlerinin silinmesi, mazottan ÖTV'nin kaldırılması, zirai don desteklerinin tüm çiftçilere gecikmeden verilmesi, TARSİM'in çiftçinin yanında olacak şekilde yeniden yapılandırılması, kamunun alımlara girmesi ve taban fiyat uygulamasının başlatılması, Tarım Kanunu'nun 21. maddesine göre milli gelirin %1'inin çiftçiye verilmesi.

ÜRETİM



İklim krizi

ARTVIN BALINI VURDU

Artvin Arıcılar Birliği Başkanı İbrahim Durmuş, küresel ısınmanın Kafkas arısının bal verimini de olumsuz etkileyerek rekolte düşüklüğüne neden olduğunu söyledi. Bu sene bal üretiminde büyük bir düşüş yaşadıklarını ve yaklaşık 650 ton civarında verim olduğunu açıklayan Durmuş, "Bir önceki sene 800 ton bal olmuştur. Yani 150 ton gibi büyük bir kayıp söz konusu. Küresel ısınma meyve, sebze gibi tarım ürünlerini olduğu gibi balı da vurdu. Bizim arılarımız Kafkas arısı. İklimdeki bu değişim karşısında şaşırıldı. Arılarımızın dengesi bozuldu. Bu da direkt olarak yansdı ve bal verimi düştü" dedi. Kafkas arılarının yeni iklime alışması için en az 50-100 yıl geçmesi gerektiğine vurgu yapan Durmuş, "Arıların DNA'larının bu iklime uyması gerek. Görünen o ki arılarda yaşanan bu verim düşüklüğü devam edecek. Yani her şeyde olduğu gibi yaşanan küresel ısınmadan dolayı Kafkas Arısının özelliği de değişiyor. Bu durumun düzelmesi yapılacak tek şey doğayı korumamız bununla birlikte insanoğlunun düzelmesi lazım."

YAŞ SEBZE VE MEYVE



Satsuma mandalinada

İHRACAT HEYECANI

İnce kabuğu, yoğun aroması ve yüksek meyve suyu oranıyla öne çıkan satsuma mandalinada hasat ve ihracat heyecanı başladı. Türkiye'nin yıllık 1,9 milyon tonluk mandalina üretimiyle dünyada ilk üç üretici ülke arasında yer aldığını belirten Ege İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkan Yardımcısı ve Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı Hayrettin Uçak, satsuma mandalinanın tüketiciler tarafından en çok tercih edilen mandalina türü olduğunu vurguladı. Başkan Uçak, "Türkiye'nin mandalina rekoltesi hem iç piyasaya hem de ihracata yetecek seviyede. 2024 yılında 430 milyon dolarlık mandalina ihracatı gerçekleştirdik. Bu ihracatın 104 milyon dolarlık kısmını satsuma mandalina oluşturdu. 2025 yılının Ocak-Eylül döneminde mandalina ihracatımız yüzde 12 artışla 170 milyon dolardan 190 milyon dolara yükseldi. Yıl sonunda toplam mandalina ihracatından 500 milyon dolar döviz kazancı hedefliyoruz. Satsuma mandalina ihracatında ise 125 milyon dolara ulaşmayı amaçlıyoruz" diye konuştu.

ORTA DOĞU GIDA FUARI

MFF

MIDDLE EAST FOOD FAIR

6-8 MAYIS
2026

GAZİANTEP
ORTA DOĞU FUAR MERKEZİ



NOBEL
EXPO



GAB
GÜNEYDOĞU ANADOLU
İHRACATÇI BİRLİKLERİ

Gaziantep
Ticaret Borsası

RESMİ HAVA YOLU

TURKISH
AIRLINES



Fersan'dan inovatif ürün: Bal sirkesi

Fersan ve TAGEM iş birliğiyle üretilen endüstriyel bal sirkesi raflarda yerini aldı. %100 bal kullanılarak üretilen yeni ürün, herhangi bir ilave şeker, katkı maddesi veya başka bir sirke ilavesi olmaksızın, yalnızca ham balın doğal fermantasyon süreci temel alınarak üretiliyor. Doğal ve kontrollü biyoteknolojik üretim süreci, ürüne standardize edilebilir kalite ölçütleri kazandırırken, ev yapımı sirkenin özelliklerini endüstriyel boyuta taşıyor.



Président Tereyağı Türkiye'de satışa sunuldu

Avrupa'nın peynir, tereyağı ve krema kategorilerinin sevilen markalarından Président'in 90 yıllık deneyimi ve Türkiye'nin yüksek kaliteli sütleriyle üretilen Président Tereyağı raflardaki yerini aldı. Katkı maddesi, renklendirici veya koruyucu içermeyen yeni ürün; gastronomiye meraklı, gurme tatlara ilgi duyan mutfak severlerle tereyağında süt lezzeti arayan tüketiciler için ideal bir seçenek olmaya aday.

KANATLANDIRIIIR YENİLENEN ŞEFTALİ AROMASIYLA.



Red Bull'un şeftali aromalı içeceği raflarda

Red Bull'un sevilen kalıcı lezzetlerinden Red Bull Peach Edition, yenilenen şeftali aromasıyla raflardaki yerini aldı. Ferahlatıcı aromasıyla dikkat çeken ürün, klasik Red Bull enerjisini meyvemsi bir tatla buluşturuyor. Türkiye genelindeki tüm satış noktalarında yer alan Red Bull Peach Edition, hem sadık takipçilerinin hem de yeni tat arayışında olanların favorisi olmaya aday.



Kahve Dünyası'ndan fındık sürprizi

Kahve Dünyası, ekim ayına özel lezzetlerini fındığın aromasıyla bir araya getirdi. Gerçek çikolata parçacıklarıyla hazırlanan fındıklı çikolata parçacıklı dondurma ve fındıklı çikolata parçacıklı milkshake tatlı bir kaçamak yapmak isteyenlerin tercihi olmaya aday. Fındık kremalı latte, fındık kremalı buzlu latte ve fındık aromalı filtre kahve de bu ayın öne çıkan ürünleri arasında.



Dr. Ümit Aktaş'tan baharat serisi

Fitoterapi Uzmanı Dr. Ümit Aktaş, kendi adını taşıyan gıda takviyelerinin ardından kendi markalı baharatlarını da satışa sundu. Baharat serisinde; himalaya tuzu, tane karabiber, sumak, pul biber, tatlı kırmızı toz biber, kimyon, biberiye, nane ve kekik olmak üzere dokuz çeşit yer alıyor. Katkisiz içerikleriyle dikkat çeken ürünlerde pestisit kalıntısı, aflatoksin, ağır metal, GDO, sentetik boya ve gluten yer almıyor.



Vivident'ten 3 katlı lezzet fırtınası

Türkiye'nin sevilen sakız markalarından Vivident, inovatif yeni lezzetleriyle raflarda yerini aldı. Mango, narenciye ve çarkıfelek meyvesi; ahududu ve limonata; ahududu ve frenk üzümü harmonisi ile nane aromalı olmak üzere dört yeni çeşitten oluşan Vivident Storming Tri, üç katlı yapısı ve meyve kombinasyonlarının uyumuyla her damak zevkine hitap etmeyi hedefliyor.



Costa Coffee'den Caramel Nutcracker

Avrupa'nın önde gelen kahve zincirlerinden Costa Coffee, kahve menüsüne eklediği yeni ürünü Caramel Nutcracker ile soğuk havalara sıcak bir dokunuş katmaya hazırlanıyor. Karamel ve fındıkla harmanlanan bu özel lezzet; sıcak ya da soğuk latte ve sıcak çikolata seçenekleriyle servis ediliyor. Üzerindeki kremamsı dokusu, tuzlu karamel sosu ve renkli süslemeleriyle de kışın ruhunu fincana taşımayı hedefliyor.



Nesfit'ten Pembe Kurdele projesine özel paketler

Nesfit, meme sağlığı farkındalığını artırmak amacıyla yürüttüğü Pembe Kurdele projesinin 13. yılını özel paketleriyle kutluyor. MEMEDER iş birliğiyle ve Migros'un destekleriyle sürdürülen projeye özel tasarlanan paketlerde, kendi kendine meme muayenesi adımlarına yer veriliyor. Ayrıca paketlerin üzerinde yer alan QR kodunu okutarak ulaşılan web sitesinde, kadınların kendi meme kontrollerini nasıl yapabileceklerine dair detaylar paylaşılıyor.



Pinkberry'den çocuklar için tatlı bir mola

Pinkberry, her damak zevkine hitap eden seçenekleriyle çocuklara hem sağlıklı hem de keyifli bir tatlı deneyimi sunmak istiyor. Farklı aromalarla zenginleştirilen frozen yoğurtlara; çıtır krep parçaları, brownie, granola ve bisküvi gibi lezzetler eşlik ederken; mevsim meyveleriyle hafif ve ferah bir deneyim yaşıyor. Hindistan cevizi ve jelly bean gibi eklemelerle çocukların tatlı keyfinin tamamlanması hedefleniyor.



Shake Shack menüsüne yeni burgerler

2004 yılında ABD'nin New York şehrinde faaliyete başlayan gürne burger markası Shake Shack, menüsüne kattığı yeni tatlı lezzet severlerin beğenisini kazanmaya aday. Jalapeño'nun kendine has acısını, ranch sosun kremamsı dokunuşuyla buluşturan yeni seride; Jalapeño Ranch Burger, Jalapeño Ranch Chicken, Jalapeño Ranch Chicken Bites, Jalapeño Ranch Fries yer alıyor.



Nesquik'ten eğlenceli lezzet seçenekleri

Nesquik, çocukların olduğu kadar içindeki çocuğu yaşatan yetişkinlerin de yaşamına eğlence katmaya devam ediyor. "Nesquik ile Büyümek Çok Eğlenceli" temasıyla kakao ve fındık aromalı Nesquik Choconutty ile Çilek Aromalı Nesquik Milkshake ürün ailesindeki yerini aldı. Marka, Choconutty ile kakaonun tanıdık lezzetini fındık aromasıyla buluştururken, çilek aromalı milkshake ile yazın enerjisini sofralara taşımayı hedefliyor.



Söke'den sofralara doğal dokunuş

Söke piyasaya çıkardığı esmer kepekli unla sağlıklı beslenme arayışındaki tüketicilere özel bir alternatif sunmayı amaçlıyor. Buğdayın kepekli kısmı ile beyaz unun dengeli birleşiminden elde edilen yeni un, yüksek lif oranı ve B grubu vitaminleriyle dikkat çekiyor. İçeriğindeki 7,8 gram lif oranıyla günlük lif ihtiyacının %31'ini karşılayan esmer kepekli un, kekten ekmeğe, kurabiyeden poğaçaya kadar birçok üründe kullanılabiliyor.

Kronik hastalıklarla mücadelede fonksiyonel gıdaların önemi artacak

Son yıllarda dünyada obezite, diyabet, kalp-damar hastalıkları ve kanser vakalarının hızlı bir biçimde yükseldiğini, tüketilen gıdaların ve yanlış beslenme alışkanlıklarının bu artışta etkisinin bulunduğunu belirten Prof. Dr. Mehmet Pala, "Hastalarımızın günlük yaşamlarına entegre edebilecekleri basit ama etkili destekler sunan fonksiyonel ürünler, sağlık sistemine hem bireysel hem toplumsal ölçekte büyük katkılar sağlayabilir" diye konuştu.



Türkiye Obezite Araştırma Derneği tarafından bu yıl 13.'sü düzenlenen Ulusal Obezite ve Eşlik Eden Hastalıklar Kongresi, 25-28 Eylül 2025 tarihlerinde Marriott Hotel Kapadokya – Nevşehir’de gerçekleştirildi. Çeşitli üniversite ve sağlık kuruluşlarından 250 hekim ve diyetisyenin katıldığı kongrede gerçekleştirilen sunumlarda obezite ve neden olduğu hastalıklar değerlendirildi. Tıbbi uygulamalarla bu konudaki tedavi yöntemleri bilimsel olarak tartışıldı. Kongre sırasında paneller, sunumlar, poster bildirileri ve atölye çalışmaları da yapıldı.

Dergimizin Bilimsel Yayın Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Pala, hekim ve diyetisyenlere “İşlenmiş Gıdalar: Nedir? Ne Değildir?” konulu atölye çalışmasında konuya ilişkin detaylı bilimsel bilgiler verdi. Konuşmasında işlenmiş gıdalar hakkında sağlık profesyonellerinin yanlış bildiği konuları bilimsel gerekçeler göstererek anlatan ayrıca Pala, “Yeni Nesil Fonksiyonel Gıdalar ve Üretimi” konulu bir de sunum yaptı. Bu sunumda Türkiye’de artan kronik hastalıkların önlenmesinde bilimsel verilere dayalı fonksiyonel gıdaların önemli bir destek sağlayacağını kaydeden Pala, yeni nesil fonksiyonel gıdaların nasıl üretileceği konusunda detaylar aktardı, ayrıca konuyla ilgili çok sayıda soruyu da yanıtladı.

“FONKSİYONEL GIDALAR SAĞLIK SİSTEMİNE BÜYÜK KATKI SAĞLAYABİLİR”

Kongredeki konuşmasında, fonksiyonel gıdaların sadece bir gıda teknolojisi ürünü olarak değil, toplum sağlığında kullanılabilecek güçlü bir araç olarak görülmesi gerektiğini belirten Prof. Dr. Mehmet Pala, “Hastalarımızın günlük yaşamlarına entegre edebilecekleri basit ama etkili destekler sunan bu ürünler, sağlık sistemine hem bireysel hem toplumsal ölçekte büyük katkılar sağlayabilir. Önümüzdeki yıllarda hekimlerin hasta danışmanlığında, tedavi planlarının yanında ‘fonksiyonel beslenme’ önerileri de yer alacaktır. İşte bu yüzden, hekimlerin bu kavramı yakından tanınması ve klinik pratiğe entegre edebilmesi büyük önem taşıyor” dedi.

“HUKUKİ DÜZENLEMELER İHTİYAÇ VAR”

Konuşmasının son bölümünde Mehmet Pala fonksiyonel gıdalar ve sağlık beyanları konusunda önemli değerlendirmelerde bulundu. Türkiye’de fonksiyonel gıdaların ayrı bir kategori olarak mevzuatta henüz net biçimde tanımlanmadığına ve daha çok ‘sağlık beyanı’ düzenlemeleri kapsamında ele alındığına dikkat çeken Pala şöyle devam etti: “Mevcut mevzuata göre fonksiyonel gıdaların ilaç gibi etkinliklerinin klinik testlerle kanıtlanması istenmektedir. Bu nedenle Türkiye’de pek çok fonksiyonel ürün aslında potansiyelini tam gösterememektedir. Buradaki en önemli ihtiyaç, hem gıda sanayinin hem de hekimlerin güvenle kullanabileceği bilimsel ve hukuki bir çerçevenin netleşmesidir. Bu eksiklik aynı zamanda hekimlerin hastalarına fonksiyonel gıdaları tavsiye ederken tereddüt yaşamalarına da yol açabiliyor. Dolayısıyla Türkiye’de önümüzdeki dönemde yapılması gereken en önemli şeylerden biri, sağlık beyanı mevzuatını bilimsel verilerle uyumlu şekilde geliştirmektir.”

“YANLIŞ BESLENME KRONİK HASTALIKLARI TETİKLİYOR”

Son 50 yılda dünya genelinde yaşam süresinin uzadığını ancak kronik hastalıkların da hızla arttığını dile getiren Prof. Dr. Mehmet Pala, “Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre obezite, diyabet, kalp-damar hastalıkları ve kanser vakaları dramatik biçimde yükseliyor. Bu artışın en önemli nedenlerinden biri tüketilen gıdalar ve yanlış beslenme alışkanlıklarıdır. İşte

tam bu noktada fonksiyonel gıdalar devreye giriyor. Bu ürünler sadece besin ihtiyacımızı karşılamakla kalmıyor, aynı zamanda bağırsıkığımızı güçlendiren, kan basıncını dengeleyen, kolesterolü azaltan veya bilişsel performansı artıran ek faydalar sunuyor. Yani hekimler için fonksiyonel gıdalar, önleyici tıbbın güçlü bir destek aracı haline geliyor” ifadelerini kullandı.



IBAKTECH

15. ULUSLARARASI EKMEK, PASTA MAKİNELERİ,
DONDURMA, ÇİKOLATA VE TEKNOLOJİLERİ FUARI

14-17 EKİM 2026

İSTANBUL FUAR MERKEZİ

Partner Fuarlar



Destekleyenler



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
TİCARET BAKANLIĞI



Fuar Alanı



BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİ TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.

Tamer Aktaş:

“Karadeniz pidesini dünyada tanınan lezzet markası yapmak istiyoruz”

ABD’de tüm eyaletleri kapsayan bir dağıtım ağı, İtalya’da modern bir pide fabrikası kurmayı planladıklarını açıklayan Aktaşlar Lezzet Grubu YKB Tamer Aktaş, “Londra’da pide odaklı bir fast-food zinciri projemiz var. Önümüzdeki 10 yıl içinde Karadeniz pidesini, pizza gibi dünyaca ünlü hale getirerek, global bir lezzet markası olmasını hedefliyoruz” diyor.



Tamer Bey öncelikle kendinizi tanıtarak, Aktaşlar Lezzetler Grubu’nun öyküsünü anlatır mısınız?

Yolculuğumuz 1981 yılında Ordu’da 40 kişilik mütevazı bir pide salonunda başladı. Karadeniz’in eşsiz lezzetlerini Türkiye’ye, hatta dünyaya tanıtmaya hayalim gençlik yıllarımda o küçük dükkânda başladı. 2001 yılında Aktaşlar Lezzet Grubu’nun ikinci kuşak yöneticisi olarak şirketimizin yönetimini devraldım. Çocukluk yıllarımdan beri en büyük hedefim, Karadeniz mutfağını tüm dünyaya tanıtmaktı. Bu hayalle yola çıkarak, geleneksel Ordu pidesini modernize ederek dondurulmuş gıda formatında üretmeye başladık. Bugün dondurulmuş ürünlerimizi 50’ye yakın ülkeye ihraç ediyoruz. Bu da yolculuğumuzun ne kadar doğru bir vizyonla başladığını gösteriyor. Tüm bu yolculuk boyunca, Karadeniz’in o eşsiz lezzetlerini, hikâyelerini ve ruhunu, dünyanın dört bir yanına taşıyabilmek bana ilham verdi. Sistemli bir çalışma anlayışıyla şirketimizi kurumsallaştırarak global bir marka haline getirdik. Gastronomi dünyasında yenilikçi yaklaşımlar geliştirmeyi her zaman önemsedim. Bu anlayışla, geleneksel Karadeniz lezzetlerini dünya mutfağında

daha görünür kılmak için fast-food sektörüne yönelik Pideor markamızı hayata geçirdik. Kaliteden asla ödün vermiyoruz. Ayrıca, bugün fabrikamızdaki çalışanlarımızın yüzde 90’ı kadınlardan oluşuyor.

“HEM SON TÜKETİCİLERE HEM DE İŞLETMELERE HİZMET VERİYORUZ”

Markalarınız ve portföyünüzde yer alan ürün çeşitliliği hakkında detaylı bilgi verebilir misiniz? Ayrıca müşteri kitleniz sadece son tüketiciler midir, gıda işletmeleriyle de çalışıyor musunuz? Satış kanallarınızdan da bahsedebilir misiniz?

Ürün yelpazemizde kıymalı, kuşbaşı kaşarlı, karışık peynirli pide, vegan lahmacun ve margarita pide gibi farklı damak tatlarına hitap eden seçenekler yer alıyor. Ayrıca private label üretimlerimiz sayesinde Türkiye’deki zincir marketler ve global perakendeciler için özel markalı ürünler üretiyoruz. Tüm ürünlerimizde, geleneksel lezzetlerimizin özünü koruyarak kalite ve özgünlüğü ön planda tutuyoruz. Geniş ürün portföyümüz ve markalarımızla hem son tüketicilere hem de işletmelere hizmet veriyoruz. Ürünlerimiz perakende zincirleri ve



markalara özel üretim hizmetleri kapsamında; Shell deli2go, BİM, A101, Migros, File Süpermarketleri, Metro Marketler, Özkuruşlar ve Grossper gibi büyük zincir marketlerde tüketicilerle buluşuyor. Bunun yanı sıra, Lufthansa, Delta Airlines, Singapur ve Suudi Havayolları ile gerçekleştirdiğimiz iş birlikleri ürünlerimizin uçak ikramlarında kullanılmasını sağlayarak daha geniş bir kitleye ulaşıyoruz. Ayrıca ABD’de Costco, Avrupa’da ALDI ve Suudi Arabistan’da Al Tamimi gibi büyük perakende marketlerde dondurulmuş ürünlerimiz yoğun talep görüyor.



"GÜNLÜK 750 BİN ADET PİDE ÜRETİM KAPASİTESİNE ULAŞACAĞIZ"

Üretim tesisinizi tanıtarak, ham madde tedarikinden son ürünün müşterilere teslimatına kadar geçen zincirin aşamalarını anlatabilir misiniz? Ürünleriniz donuk özellikte olduğu için lojistikte ve depolamada hangi hususlara özen gösteriyorsunuz?

Tesislerimizde günlük 300 bin adet pide üretim kapasitemiz bulunuyor. Giresun'da hizmete açtığımız yeni fabrikamızla bu kapasiteyi 750 bine çıkarmayı hedefliyoruz. Modern üretim hatlarıyla donatılmış tesislerimizde, dondurulmuş gıda üretiminde kullanılan eksi 40 derece şoklama teknolojisi, ürünlerin tazeliğini ve lezzetini koruyarak raf ömrünün uzatıyor. Ayrıca Balıkesir'de açacağımız fabrikamızla Türkiye'nin en büyük pizza ve lahmacun üretim tesislerinden birini hayata geçirerek sektörde fark yaratmayı planlıyoruz. Ayrıca üretim süreçlerinde enerji verimliliği sağlayan teknolojilere öncelik vererek çevresel etkileri azaltmayı hedefliyoruz.

Soğuk zincirin sunduğu hız ve maliyet avantajı sayesinde, global pazarlara esnek

"Soğuk zincirin sunduğu hız ve maliyet avantajı sayesinde, global pazarlara esnek ve etkili çözümler sunuyoruz. Kaliteli, çok katmanlı ambalajlarımız; ürünlerimizin hava, nem ve koku gibi dış etkenlerden korunarak raf ömrünün uzamasına büyük katkı sağlıyor. Örneğin, raf ömrü yedi gün olan bir ürün çok katmanlı ambalajlar sayesinde 14 güne çıkabiliyor."

ve etkili çözümler sunuyoruz. Kaliteli, çok katmanlı ambalajlarımız; ürünlerimizin hava, nem ve koku gibi dış etkenlerden korunarak raf ömrünün uzamasına büyük katkı sağlıyor. Örneğin, raf ömrü yedi gün olan bir ürün çok katmanlı ambalajlar sayesinde 14 güne çıkabiliyor. Lojistik süreçlerimizi hızlandırmamıza olanak sağlayan entegre soğuk zincir sistemimiz, maliyet avantajı sağlıyor ve farklı ülkelerin taleplerine esnek yanıt vermemize de imkân tanıyor.

"HER DAMAK ZEVKİNE UYGUN ÜRÜN ÇEŞİDİMİZ VAR"

Aktaşlar olarak Pidemiss, Nelipide ve Pideor gibi sevilen markalarınız ve franchise modelleriyle dünya çapında ilgi görüyorsunuz. Franchise modelinizden söz edebilir misiniz, şartları nelerdir? Türkiye'de ve dünyada toplam kaç franchise işletmeniz var?

Amacımız her damak tadına ve yaşam tarzına hitap etmek. Bu kapsamda her markamızla farklı zevklere uygun lezzetler, özgün tarifler ve benzersiz deneyimler sunarak misafirlerimizin beklentilerini karşılamaya özen

gösteriyoruz. Pidemiss, vegan lahmacun gibi yenilikçi ürünlerimizle farklı beslenme tercihlerine odaklanırken; Nelipide gurme lezzetler arayanlara bir restoran deneyimi sunuyor. Pideor ise daha hızlı servis anlayışıyla fast-food tarzında lezzetler sunan zincir markamız olarak öne çıkıyor. Ürün yelpazemizde kıymalı, kuşbaşı kaşarlı, karışık peynirli pide, vegan lahmacun ve margarita pide gibi farklı damak tatlarına hitap eden seçenekler yer alıyor. Ayrıca private label üretimlerimiz sayesinde Türkiye'deki zincir marketler ve global perakendeciler için özel markalı ürünler üretiyoruz. Ürünlerimizin çeşitliliğiyle geleneksel lezzetleri korurken, global trendlere ve tüketici beklentilerine uyum sağlamaya özen gösteriyoruz.

"İTALYA'DA PİDE FABRİKASI KURMAYI PLANLIYORUZ"

Firma olarak kısa, orta ve vadede hedeflerinizi ve ajandanızda yer alan yeni projelerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Giresun ve Balıkesir'deki fabrikalarımızla üretim kapasitemizi iki katına çıkarmayı planlıyoruz. Önümüzdeki 10 yıl içinde Karadeniz pidesini, pizza gibi dünyaca ünlü hale getirerek, global bir lezzet markası olmasını hedefliyoruz. ABD'de tüm eyaletleri kapsayan bir dağıtım ağı ve İtalya'da modern bir pide fabrikası kurmayı planlıyoruz. Londra'da pide odaklı bir fast-food zinciri projemiz var. Uzun vadeli planlarımız arasında ise markamızın sürdürülebilir büyümesine katkı sağlamak adına halka açılmak yer alıyor.



DONDURULMUŞ GIDANIN PAZAR BÜYÜKLÜĞÜ 25 MİLYAR TL

Günlük yaşam temposunun hızlanmasıyla birlikte dondurulmuş gıdaların hem pratiklikleri hem de besin değerlerini koruyan yapılarıyla tüketici tercihlerinde önemli bir yer edinmeye başladığına dikkat çeken Tamer Aktaş, "Ülkemizde de dondurulmuş gıda sektörü son yıllarda hızla büyüyor. Özellikle son üç yıl içinde sektörün büyüklüğünün yaklaşık 25 milyar TL seviyelerine ulaştığı tahmin ediliyor. Ancak tüketicilerdeki bu alanda yaygın olan 'katkı maddesi kullanılıyor' algısı, sektörün en büyük yanılgılarından biri. IQF (Individually Quick Freezing - Bireysel Hızlı Dondurma) teknolojisiyle gıdaların besin değerleri korunuyor ve katkı maddesi kullanımına

gerek kalmıyor. Biz de bu teknoloji sayesinde ürünlerimizi tamamen doğal içeriklerle ve katkı maddesi kullanmadan üretiyor, tüketicilerle buluşturuyoruz" dedi.

Doğal içeriklerle katkı maddesi kullanılmadan hazırlanan dondurulmuş gıdaların taze ve sağlıklı olduklarını sürekli vurgulayarak, dondurulmuş gıdalara yönelik yanlış algıları düzeltmeye çalıştıklarını kaydeden Aktaş, tüketicilerin dondurulmuş gıdalara olan güvenini artırmak için ürünlerini uluslararası gıda güvenliği standartlarına uygun olarak üretimden paketlemeye kadar tüm aşamalarda denetimlerden geçtiklerini sözlerine ekledi.

TÜGİS ve Çalışma Hayatı Derneği iş birliğiyle düzenlenen, Avrupa Birliği (AB) ve Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) desteğiyle hayata geçen Küçük Eller İçin Büyük Gelecekler: Çocuk İşçiliğine Hayır projesiyle, başta gıda sektörü ve tedarik zincirleri olmak üzere birçok sektörde çocuk işçiliğinin önlenmesi hedefleniyor.



TÜGİS ve Çalışma Hayatı Derneği

çocuk işçiliğine karşı harekete geçti

Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) ve Çalışma Hayatı Derneği iş birliğiyle devreye alınan “Küçük Eller İçin Büyük Gelecekler: Çocuk İşçiliğine Hayır” projesinin açılış toplantısı, 25 Eylül Perşembe günü İstanbul Ticaret Üniversitesi’nin Sıtlıce Kampüsü’nde gerçekleştirildi. Başta gıda sektörü olmak üzere tüm üretim alanlarında çocuk işçiliğine karşı farkındalık yaratmaya odaklanan proje, Avrupa Birliği ve Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) tarafından destekleniyor. Açılış konuşmasını TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sıdar’ın yaptığı toplantıda İstanbul Ticaret Üniversitesi üst yönetimi ve ILO Türkiye Direktörü Yasser Ahmed Hassan da değerlendirmelerini paylaştı. Programın ikinci bölümünde ise Çalışma Hayatı Derneği Başkanı Dr. Nurcan Önder’in proje sunumuyla tedarik zincirlerinde çocuk işçiliğiyle mücadelenin yol haritası paylaşıldı. Çocuk işçiliğinin hukuki boyutlarının da ele alındığı toplantı, ölçülebilir hedeflerin vurgulandığı soru-cevap oturumuyla sona erdi.

KAAN SİDAR: “TÜRKİYE’DE 720 BİN ÇOCUK İŞÇİ BULUNUYOR”

Açılış konuşmasında çocuk işçiliğinin kapsamı, nedenleri ve etkilerine dikkat çeken TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sıdar, çocuk işçiliğinin 5–17 yaş aralığındaki bireylerin fiziksel, zihinsel, sosyal ve ahlaki gelişimlerini olumsuz etkileyebilecek işlerde çalıştırılması olduğunun altını çizerek, yoksulluk, eğitime erişim sorunları, göç ve mültecilik gibi nedenlere değindi. Dünya



Kaan Sıdar

genelinde 138 milyon çocuk işçi olduğunu kaydeden Sıdar, “Çocuk işçiliğinin en yaygın olduğu ülkelerin başında %48 ile Güney Sudan, %45 ile Etiyopya ve %42 ile Burkina Faso geliyor; birçok Afrika ülkesiyle birlikte Nepal ve Yemen de yüksek oranlara sahip. En düşük oranlar ABD ve AB ülkelerinde; buralarda çocuk işçiliği %1’in altında. Türkiye’de ise yaklaşık 720 bin çocuk işçi bulunuyor. Ülkemizde çocukların %30,8’i tarımda, %23,7’si sanayide, %45,5’i ise hizmet sektöründe çalışıyor” dedi.

“TÜRKİYE, ÇOCUK İŞÇİLİĞİYLE MÜCADELEDE ‘ÖRNEK ÜLKE’ SEÇİLMİŞTİ”

Türkiye’nin dünya sıralamasında hala orta basamaklarda olduğunu belirten Kaan Sıdar, bu alandaki ilerlemeleri de somut verilerle paylaştı. Sıdar, “Ülkemiz, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları arasında yer

alan çocuk işçiliğinin sonlandırılması hedefi kapsamında bugüne kadar önemli kazanımlar elde etmiştir. 1992 yılında ILO’nun Çocuk İşçiliğiyle Mücadele Programı’na (IPEC) katılan ilk 6 ülkeden biridir. Bu dönemde yapılan çalışmalar sonucunda Türkiye, ILO tarafından 2006 yılında çocuk işçiliğiyle mücadelede “Örnek Ülke” seçilmiştir. Bunun yanı sıra Birleşmiş Milletler nezdinde oluşturulmuş olan Küresel İttifak Koordinasyon Grubu’nun 2024 yılındaki toplantısında da çocuk işçiliği ile mücadelede ‘Rehber Ülke’ statüsünü kazanmıştır” ifadelerini kullandı.

ÇOCUK İŞÇİLİĞİNİN %1’İN ALTINA DÜŞMESİNE KATKI HEDEFLENİYOR

Yapılan çalışmalar kapsamında Türkiye’de 1994 yılında %15,2 olan çocuk işçiliği oranının 2019 yılında %4,4’e düşürüldüğünü ekleyen Sıdar, “Mevsimsel tarım işçileri ve göçebe ailelerin çocukları ilgili merciler tarafından elektronik ortamda kayıt altına alındı. Böylelikle eğitim ve sağlık hizmetlerinden yararlanmaları sağlandı. Ayrıca Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı başta olmak üzere meslek kuruluşları ve ILO Türkiye Ofisi tarafından Çocuk İşçiliğiyle Mücadele Deklarasyonu hazırlanarak Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri koordinatörlüğünde çocuk işçiliğiyle mücadele birimleri kuruldu. Bu çalışmalar sorunun kontrol altında tutulmasında ve tarım sektöründe çalışan ailelerin şartlarının iyileştirilmesine yönelik ciddi atımlar atılmasında yardımcı oldu. Halen devam eden çalışmalarla ülkemizdeki çocuk işçiliğinin tamamen ortadan



Dr. Nurcan Önder



Prof. Dr. Necip Şimşek

kaldırılması hedefleniyor. Biz de projemiz kapsamında 1 yıl boyunca gıda ekosisteminin paydaşlarına çocuk işçiliğinin önlenmesiyle ilgili uluslararası mevzuat hakkında bilgi vereceğiz. Bunun yanı sıra işverenler için çocuk işçiliğiyle mücadele konusundaki sorumluluk ve yükümlülükleri ile ilgili eğitimler düzenleyeceğiz. Nihai hedefimiz yeni çalışmalarla desteğimizi artırarak ülkemizde çocuk işçiliği oranının %1'in altına düşmesine katkı sağlamaktır" diye konuştu.

"ÇIRAKLIK İLE KARİŞTİRİLMAMALI"

Konuşmasında çıraklık-çocuk işçiliği ayırımına ve işveren sorumluluklarına da değinen Kaan Sıdar, "Çıraklık ile çocuk işçiliği kesinlikle birbirine karıştırılmamalı. 4857 sayılı İş Kanunu'nun 71. maddesi, 14 yaşını doldurup zorunlu ilköğretimi bitiren çocukların, gelişimlerine zarar vermeyen ve eğitimlerini engellemeyen hafif işlerde çalıştırılabileceğini açıkça düzenliyor. 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu kapsamındaki çıraklık eğitimi de bu çerçevede değerlendirilmeli; yani denetimli, güvenli ve eğitimle bütünleşik bir süreçtir, çocuk işçiliği değildir" ifadelerini kullandı.

YASSER AHMED HASSAN: "ÇOCUK İŞÇİLİĞİNİ ÖNLEMEK ORTAK SORUMLULUĞUMUZ"

Projenin açılış toplantısında katılımcıları Türkçe selamlayan ILO Türkiye Direktörü Yasser Ahmed Hassan, İLO Türkiye Ofisi olarak TÜGİS ve Çalışma Hayatı Derneği ile yürütülen girişimin yanında olduklarını vurguladı. Çocuk işçiliğinin yalnızca bireysel bir sorun olmadığını belirten Hassan, "Bu durum; eğitimi, insana yakışır işi, sosyal adaleti ve sürdürülebilir kalkınmayı zedeliyor. 'Küçük Eller İçin Büyük Gelecekler:

Çocuk İşçiliğine Hayır' projesi ise tedarik zincirlerinde özen yükümlülüğünü güçlendirmeyi, işveren ve sendika kadrolarının kapasitesini artırmayı, açık ve anlaşılır bilgi materyalleri üretmeyi ve dijital farkındalıkla risk görülen noktalarda çocuk işçiliğini önlemeyi hedefliyor. Proje kapsamında sonuçların belgelenmesi ve paylaşılması da iyi örneklerin yayılmasını sağlayacak" dedi.

Çocuk işçiliğini önlemenin ortak sorumluluk olduğunu hatırlatan Hassan, "Yasal çerçeveyi devlet kurar ama gerçek ilerleme iş dünyası, emek örgütleri, üniversiteler, STK'lar ve toplumun aktif katılımıyla gelir. Liderlikleri için TÜGİS ve ÇAHAD'ı tebrik ediyor, insan onuruna, adalet ve temel haklara saygıyı esas alan bu çalışmanın başarılı olacağına inanıyoruz" diye konuştu.

"KÜÇÜK ELLER İŞTEN, AĞIR YÜKLERDEN VE SÖMÜRÜDEN UZAK TUTULMALIDIR"

Etkinlikte söz alan İstanbul Ticaret Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Necip Şimşek ise, "Çocuklarımız; hayal kuran, öğrenen, keşfeden ve geleceğimizin teminatı olan en değerli varlıklarımız. Küçük eller işten, ağır yüklerden ve sömürüden uzak tutulmalıdır. Çünkü ülkemizin geleceği için çocukların yeri okuldur. Anadolu'nun emek

ve dayanışma kültürü içinde küçük yaşlarda sorumluluk almanın erdemi vurgulansa da, sorumluluk bilincini desteklemek ayrıdır, çocukları çalışma hayatının yükleriyle baş başa bırakmak ayrıdır. "Küçük Eller için Büyük Gelecekler: Çocuk İşçiliğine Hayır" temasıyla düzenlenen bu proje açılış toplantımız, çocuklarımızın haklarına sahip çıkmak, onların gelişimlerini desteklemek ve iş gücünün en savunmasız kesimi olan çocukları koruma sorumluluğumuzun açık bir göstergesidir" şeklinde konuştu.

"TEDARİK ZİNCİRLERİNDE SORUMLULUK ARTIK YASAL OLARAK BAĞLAYICI"

Açılış toplantısının ikinci bölümünde söz alan Çalışma Hayatı Derneği Başkanı Dr. Nurcan Önder, pazara erişimi belirleyen uyum kurallarına dikkat çekti. Önder, "Başlangıçta gönüllülüğe dayalı olan sorumlu üretim ilkeleri, artık ulusal yasalarla bağlayıcı hale geliyor. İngiltere'nin Modern Kölelik Yasası (2015), Fransa'nın Özen Yükümlülüğü Yasası (2017), Hollanda'nın Çocuk İşçiliği Tespit Yasası (2019), İsviçre'nin İnsan Hakları Durum Tespiti Yasası (2020) ve Norveç'in Şeffaflık Yasası (2021) gibi düzenlemeler, üretim zincirlerinde insan hakları ihlallerini doğrudan yaptırıma bağlıyor. Almanya, 2023'te yürürlüğe giren Tedarik Zinciri Yasası ile uygunsuzluk halinde 200 bin avroya kadar para cezası ve büyük şirketler için ciro bazlı yaptırım öngörüyor; ayrıca kamu ihalelerinden men gibi ağır sonuçlar getiriyor. Avrupa Birliği ise 2024'te kabul ettiği Kurumsal Sürdürülebilirlik Özen Yükümlülüğü Direktifi (CS3D) ile ortak standart ve bağımsız denetim mekanizması oluşturdu. Bu kapsamda belirlenen yükümlülükler 2026'dan itibaren kademeli olarak devreye girecek" dedi.



"SOSYAL POLİTİKA İLE HUKUKU BİRLİKTE DÜŞÜNMEİYİZ"

Çocuk işçiliğini hukuki bakımdan değerlendiren İstanbul Ticaret Üniversitesi Hukuk Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. İbrahim Subaşı şunları söyledi: "Ülkemizin iktisadi koşulları güçlenmeden çocuk işçiliğini tamamen ortadan kaldırmak kolay değil; bu yüzden sosyal politika ile hukuku birlikte düşünmeliyiz. Yasaları çıkarmak

yetmiyor; sahada denetim, müeyyide ve kurala uyum kültürü olmadan sonuç alamayız. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu dahil elimizde sağlam araçlar var, mesele bu ilkeleri sahada hayata geçirmek. Kuralın varlığı kadar, kuralın işleyeceğine duyulan güveni büyütmek zorundayız."

Türkiye cam ambalaj sektörünün önde gelen kuruluşlarından GCA, 2015 yılında Gürök Grup'un 30 yılı aşkın sofracı camı deneyimi üzerine inşa edilen güçlü temelleriyle kısa sürede ulusal ve uluslararası pazarlarda önemli bir oyuncu haline geldi. Bugün 40'tan fazla ülkeye ihracat yapan firma, Avrupa, Orta Doğu, Afrika ve Birleşik Krallık gibi stratejik pazarlarda etkisini artırarak global büyümesini sürdürüyor.



Dr. Abdullah Gayret

2025'in ilk yarısında ihracat ağıni genişleterek, farklı segmentlere hitap eden inovatif ürünleriyle yeni iş birlikleri kuran GCA, hafifletilmiş cam teknolojileri, özel tasarım çözümleri ve yeniden doluma uygun şişe formatlarıyla hem çevresel avantaj sağlamayı hem de markalara estetik değer katmayı amaçlıyor. İş ortaklarını yalnızca müşteri değil, çözüm ortağı olarak gören firma, bu yaklaşımıyla sektörde ayrıcalıklı bir konuma ulaşmayı hedefliyor.

"SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İŞİMİZİN MERKEZİNE ALIYORUZ"

Sürdürülebilirliği yalnızca bir hedef olarak değil, tüm karar ve süreçlerinin ayrılmaz bir parçası olarak konumlandıklarını belirten GCA Genel Müdürü Abdullah Gayret, "Gelecek için GCA" proğralları kapsamında 2050 yılına kadar karbon nötr olmayı hedeflediklerini, 2030 ara hedeflerini hayata geçirmek için sistematik adımlar attıklarını anlattı. Kütahya tesislerinde



güneş enerjisi yatırımıyla yenilenebilir enerjiye geçişlerini hızlandırdıklarını, rejeneratif fırın teknolojileri ve atık ısı geri kazanımıyla enerji verimliliklerini artırdıklarını kaydeden Gayret, "Üretimde cam kırığı kullanım oranımızı yükselterek hem enerji tasarrufu sağlıyor hem de emisyonları azaltıyoruz. EKOMAT geri dönüşüm projemizle milyonlarca ambalajı yeniden ekonomiye kazandırıyoruz. Ayrıca HoReCa kanalına yönelik yeniden doluma uygun şişe çözümlerimizle döngüsel ekonomi anlayışımızı güçlendiriyoruz. Sürdürülebilirlik alanındaki çalışmalarımız uluslararası platformlarda da karşılık buluyor. Ecovadis değerlendirmesinden "Taahhüt Rozeti" alıyor, Bilim Temelli Hedefler İnisiyatifi (SBTi) ile çevresel sorumluluğumuzu global ölçekte pekiştiriyoruz" dedi.

"İNOVASYON VE KALİTEYLE SEKTÖRE YÖN VERİYORUZ"

Üretim süreçlerini ileri otomasyon teknolojileriyle yönettiklerini söyleyen Abdullah Gayret, yapay zekâ destekli görüntü işleme ve sensör tabanlı kalite

kontrol sistemleriyle kaliteyi en üst seviyede garanti altına aldıklarını ifade etti. ERP ve CRM entegrasyonlarıyla üretimden müşteri ilişkilerine kadar tüm süreçleri dijitalleştirdiklerini açıklayan Gayret, "Tasarım alanındaki gücümüzle iş ortaklarımızın markalarını en iyi şekilde yansıtan özgün projeler geliştiriyor, renksiz camın benzersiz niteliklerini farklı ürün kategorilerine estetik ve güvenilir çözümlerle sunuyoruz. Uluslararası tasarım ödülleriyle taçlandırdığımız yaklaşımımız, bizi global ölçekte de farklılaştırıyor. BRCGS tarafından verilen AA+ sertifikamız ise gıda güvenliği ve hijyen standartlarında Türkiye'de bir ilki temsil ediyor" diye konuştu.

Sektörel gelişime yalnızca üretimle değil, uluslararası platformlardaki aktif rolleriyle de katkı sağladıklarını anlatan Abdullah Gayret, "FEVE Yönetim Kurulu üyeliğimizin yanı sıra ÇEVKO, ASD, SUDER ve MASUDER gibi önemli kuruluşlarda üstlendiğimiz görevlerle hem ulusal hem de uluslararası arenada standartların oluşumuna yön veriyoruz" ifadelerini kullandı.

"AVRASYA AMBALAJ FUARI'NDA YENİDEN BULUŞUYORUZ"

Cam ambalaj sektörünün en önemli buluşmalarından biri olan Avrasya Ambalaj Fuarı'nın kendileri için yalnızca ürünlerini sergiledikleri bir alan değil; aynı zamanda mevcut ve potansiyel iş ortaklarıyla doğrudan temas kurdukları bir platform olduğuna dikkat çeken GCA Genel Müdürü Abdullah Gayret sözlerini şöyle sürdürdü: "2023 ve 2024 yıllarında fuarda gördüğümüz büyük ilgi, ürün ve hizmetlerimizi geliştirmemizde

önemli bir rol oynadı. 22-25 Ekim 2025 tarihlerinde İstanbul Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi'nde düzenlenecek 30. Avrasya Ambalaj Fuarı'nda ödüllü tasarımlarımızı, yenilikçi ürünlerimizi ve sürdürülebilir üretim anlayışımızı bir kez daha ulusal ve uluslararası ziyaretçilerimizle paylaşıyoruz. Camın doğal, sağlıklı ve estetik yapısını ileri teknolojilerle buluşturduğumuz çözümlerimizle, iş ortaklarımız için yeni fırsatlar yaratmayı hedefliyoruz."

İnovasyonun gücü Boğaziçi'nde buluştu

4. Gıda İnovasyon Zirvesi & Gıda Plus Ödülleri büyük bir katılımla gerçekleşti. İnovasyon odaklı panellere ve ilham verici sunumlara ev sahipliği yapan zirvenin ardından akşam düzenlenen Gıda Plus Ödülleri Seremonisi ile sektörde fark yaratan yenilikçi çalışmalar taçlandırıldı.

Gıda İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GIFT) tarafından organize edilen 4. Gıda İnovasyon Zirvesi & Gıda Plus Ödülleri, 14 Ekim 2025 tarihinde Boğaziçi Üniversitesi'nin tarihi atmosferinde büyük bir katılımı gerçekleştirildi. Zirvede, inovasyonun üretimden lojistiğe kadar tüm süreçlerde maliyetleri düşürme ve kaliteyi arttırmadaki rolü ele alındı. Yapay zeka, dijitalleşme ve veri analitiği gibi teknolojilerin, sadece operasyonel verimliliği arttırmakla kalmayıp aynı zamanda iş süreçlerini daha şeffaf ve izlenebilir hale getirdiği örneklerle paylaşıldı.

GIDA SEKTÖRÜNDE İNOVASYON ÖNE ÇIKIYOR

Sürdürülebilir ham madde tedariki ve sorumlu tedarik zincirleri, geleceğin gıda güvenliği için kritik olarak vurgulanırken, bu yaklaşımların şirketlerin uzun vadeli rekabet avantajı yaratmasında da belirleyici olduğu ifade edildi. Katılımcılar ayrıca, markalaşma ve katma değerli ihracatta inovasyonun, ürün tasarımı, Ar-Ge ve pazarlama stratejileriyle entegre edilmesinin önemine dikkat çekti. Hızla değişen tüketici trendleri ve bitki bazlı, fonksiyonel veya kişiselleştirilmiş ürün taleplerinin, Türkiye'nin gıda sektöründe hem iç hem de dış pazarlarda rekabet avantajı elde etmesi için yenilikçi stratejilerin geliştirilmesini zorunlu kıldığı belirtildi. Bu bağlamda, sektörün geleceği, teknolojik dönüşüm ve sürdürülebilir yaklaşımlarla şekillenecek bir yol haritasına işaret ediyor.

"HEDEFİMİZ, GLOBALDE 5 TÜRK MARKASININ YER ALMASINI SAĞLAMAK"

GiFT Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Samet Serttaş zirvede yaptığı konuşmada, "Geleceğin gıdalarını arayan yeni nesil tüketicilere sunulan fırsatlar giderek önem kazanıyor. Bu nedenle açlık ve yeterli beslenme odaklı



stratejiler yerine, besleyici, sağlıklı ve katma değerli gıdaya odaklanmamız gerekiyor. Dünyada 2,6 milyar insan sağlıklı diyetle erişemiyor ve tarım ile gıda tedarik zincirinde değerlerin %73-93'ü çiftlikten sonra yaratılıyor. Özellikle ABD pazarında, tüketicilerin üçte ikisi gıda satın alırken sağlığı en önemli kriter olarak dikkate alıyor. Bu bağlamda 2030 hedeflerimiz; gıda ihracatını 60 milyar dolara çıkarmak, işlenmiş ürün oranını %70 seviyesine ulaştırmak ve Global Top 100'de 5 Türk markasının yer almasını sağlamak" ifadelerini kullandı.

"SEKTÖRDE DEĞER ZİNCİRİNİ GÜÇLENDİRMİYİ HEDEFLİYORUZ"

Katma değer yaratmanın beş altın kuralına dikkat çeken Samet Serttaş katma değer yaratmanın temel unsurlarının beş başlıkta toplandığını belirtirken şunları söyledi: "İlki, ürünlerin özgünlüğünü ve güvenilirliğini öne çıkaran coğrafi işaret ve marka stratejisi. İkincisi, tüketiciye sağladığı ek fayda ile öne çıkan fonksiyonel gıda devrimi. Üçüncüsü, doğru markalaşma stratejileri sayesinde ürünlerin fiyatını %25-44 oranında



arttırabilme potansiyeli. Dördüncüsü, komşu pazarlarda premium bir konum elde ederek rekabet avantajı sağlamak. Son olarak, sürdürülebilirlik sertifikaları ile hem çevresel hem de toplumsal sorumluluklar destekleniyor. Tüm bu unsurları bir araya getirerek, 2030 vizyonumuz olan 'Bilimle Yaratılan Gelecek' kavramını hayata geçirerek sektörde değer zincirini güçlendirmeyi hedefliyoruz."

35 KATEGORİDE ÖDÜLLER SAHİPLERİNİ BULDU

4. Gıda İnovasyon Zirvesi'nin ardından düzenlenecek Gıda Plus Ödülleri Seremonisi'nde, gıda sektöründe öne çıkan projeler, şirketler ve bireyler yenilikçilik,

sürdürülebilirlik, ihracat başarıları ve sosyal sorumluluk alanlarında ödüllendirildi. Özel gecede, 70 kişilik jüri tarafından değerlendirilen ve 35 kategoride ödüller sahiplerini buldu.



Ahmet Selim Kaplan

Geniş ürün portföyleri, operasyonel avantajları ve yüksek kaliteleriyle taze doğranmış sebze ve meyve sektöründe etki alanlarını genişlettiklerini belirten Eurofresh Genel Müdürü Ahmet Selim Kaplan, Türkiye’de bu kategoride büyümeye odaklandıklarını belirterek, “Tüketicilerimizin sağlıklı ve pratik ürünlere uygun fiyatlarla ulaşabilmeleri öncelikli hedefimiz. Ülke genelinde daha fazla zincir markette raf alanımızı artırmayı amaçlıyoruz” diyor. Kaplan ile faaliyetlerini, gündemlerinde bulunan projeleri ve geleceğe yönelik hedeflerini konuştuk.

Eurofresh, Türkiye’de taze doğranmış sebze ve meyve sektörünü büyütecek

Sayın Kaplan merhaba. Öncelikle sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

Öncelikle bu keyifli sohbet için teşekkür ederim. Galatasaray Lisesi’nin ardından Galatasaray Üniversitesi İşletme Bölümü’nden mezun oldum. Profesyonel kariyerime gıda sektöründe başladım. Satış, ticari pazarlama, perakende ve tedarik zinciri gibi alanlarda sektörün öncü şirketlerinde 25 yılı aşkın deneyim elde ettiğim görevlerde bulundum.

2021 yılında Eurofresh ailesine Genel Müdür olarak katıldım ve o günden bu yana alanında uzman değerli çalışma arkadaşlarımla birlikte Eurofresh’in kurumsal alt yapısının

inşasıyla birlikte doğranmış sebze ve özellikle salata kategorisinde hızlı büyüme sürecini bizzat deneyimlemek benim için de çok kıymetli oldu.

Bugün geldiğimiz noktada, sürdürülebilir tarım, soğuk zincir dağıtım, üretim, gıda güvenliği ve inovatif ürün geliştirme konularına odaklanarak Eurofresh’in büyümesine katkı sağlamanın gururu içindeyim. Benim için en büyük motivasyon, müşterilerimize taze ve pratik çözümler sunarken aynı zamanda çiftçilerimizi desteklemek, doğal kaynaklarımızı verimli kullanmak ve ülkemizin bu sektördeki rekabetçiliğini güçlendirecek adımlarla Eurofresh’i güçlendirmek diyebilirim.

“GIDA GÜVENLİĞİ, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE İNOVASYON ODAK NOKTALARIMIZ”

Eurofresh’i tanıyabilir miyiz? Faaliyetlerinizden kısaca bahseder misiniz?

Eurofresh’in kuruluşu uzun yıllar öncesine dayanıyor ancak asıl büyük atılımı 2018 yılında gerçekleşti. Çayırova’daki 4 bin metrekarelik kapalı alana sahip mevcut tesisimize geçişimiz ve anonim şirket olarak yapılanmamız, markamızın büyüme yolculuğunda önemli bir dönüm noktası oldu. Eurofresh olarak, “İşletmelere ve bireysel tüketicilere uygun fiyatlı, taze ve pratik çözümler sunma” hedefiyle çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Tüketici beklentilerinin zamanla değişmesi ve sağlıklı, hazır gıdaya



"Ürünlerimizin her aşamasında yüksek hijyen standartları gözetiyor, tüketicilerimize yalnızca kolaylık değil, aynı zamanda güven sunmayı amaçlıyoruz. Market raflarında yer alan doğranmış salata paketlerinden restoran mutfaklarına giren endüstriyel ölçekteki ürünlere kadar tüm süreci aynı titizlikle yönetiyoruz."

olan talebin artmasıyla birlikte ürün gamımızı da sürekli bir gelişim gösterdi. Bugün geldiğimiz noktada müşterilerimiz, ürün çeşitliliğimiz, üretim kapasitemiz ve ekip büyüklüğümüz göz önüne alındığında Eurofresh'in Türkiye'nin önde gelen taze doğranmış sebze ve meyve tedarikçisi konumunda olduğunu söyleyebiliriz.

Faaliyetlerimizin merkezinde üç temel unsur bulunuyor: Gıda güvenliği, sürdürülebilirlik ve inovasyon. Ürünlerimizin her aşamasında yüksek hijyen standartları gözetiyor, tüketicilerimize yalnızca kolaylık değil, aynı zamanda güven sunmayı amaçlıyoruz. Market raflarında yer alan doğranmış salata paketlerinden restoran mutfaklarına giren endüstriyel ölçekteki ürünlere kadar tüm süreci aynı titizlikle yönetiyoruz.

"ÜRÜNLERİMİZ 7 GÜN BOYUNCA TAZELİĞİNİ KORUYABİLİYOR"
Ürün portföyünüzden ve müşteri kitlenizden söz eder misiniz?

Eurofresh'in ürün portföyü bugün 100'ün üzerinde çeşidi kapsıyor. Doğranmış ve yıkanmış hazır salatalar, doğranmış sebzeler ve yeşillikler,

perakende ve ev dışı tüketim (EDT) kanalı için farklı büyüklükteki paketler ürün gamımızda yer alıyor. Ayrıca mevsime göre çeşitlenen, müşterilerimiz için özel olarak hazırlanmış karışımlar da tüketiciler tarafından oldukça ilgi görüyor. Doğranmış Eurofresh ürünleri, standart ürünlere göre hem operasyonel hem de kalite açısından önemli avantajlar sunuyor. En başta, yüksek kalite anlayışıyla üretilen ürünlerimiz, tüketiciye her seferinde aynı güvenilir deneyimi sunuyor. Ürünün tazeliğini 7 güne kadar koruyacak vakumlu ambalaj ve kontrollü atmosferde paketleme işlemi sayesinde marketler ve işletmeler için ürün kayıplarını azaltırken, tedarik zincirinde daha esnek planlama imkânı sağlıyoruz. Ayrıca, maliyetlerin öngörülebilirliği işletmeler için belirsizliği ortadan kaldırıyor ve finansal avantaj sağlıyor. Operasyonel verimlilik açısından da doğranmış ürünler sayesinde iş gücünden kaynaklanan maliyetleri düşürüyor ve iş kazası risklerinin azalmasını sağlıyoruz. Bunun yanında, hazırlık süreçlerini sadeleştirerek mutfaklarda zaman ve alan tasarrufu sağlıyoruz. En önemlisi de Eurofresh'in yüksek hijyen ve gıda güvenliği standartları sayesinde ürünler güvenli, taze ve pratik bir şekilde tüketiciye ulaşıyor.

Perakende sektöründe zincir marketler aracılığıyla doğrudan son tüketiciye ulaştığımız için çok geniş bir müşteri ekosistemine sahibiz. Tüketicilerimize, sağlıklı ve pratik ürünlerimizi, ulaşılabilir

fiyatlarla sunmayı önceliklendirerek faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. HoReCa kanalında ise, ulusal zincir restoranların büyük bir kısmına hizmet veriyoruz. Aynı zamanda Türkiye'nin önde gelen kurumsal yemek şirketleri de müşterilerimiz arasında bulunuyor. Bununla birlikte börek, turta, poğaç gibi gıda ürünleri üreten ülkemizin önde gelen sanayi kuruluşlarına hammadde tedariki de sağlıyoruz.

"HER GÜN 2 BİNE YAKIN SATIŞ NOKTASINA ULAŞIYORUZ"
Üretim tesisiniz ve işleyişten biraz bahseder misiniz?

Eurofresh olarak, gıda güvenliği ve kalite standartlarını üretimin merkezine alan bir anlayışla faaliyet gösteriyoruz. BRCS Gıda Güvenliği, Global Gap gibi uluslararası geçerliliği olan kalite belgelerine sahip fabrikamızda; insan sağlığını, gıda güvenliğini ve müşteri memnuniyetini önceliklendiren, çevreye ve topluma saygılı bir üretim biçimini sürdürülebilir kılıyoruz. Her gün fabrikamızdan çıkan 100'ün üzerinde farklı ürünü, önce soğuk zinciri kırmadan Türkiye genelinde 2 bine yakın satış noktasına ulaştırıyoruz. Böylece ürünlerimizin besin değerlerini koruyarak müşterilerimize ulaşması için çalışıyoruz. Sürecin işleyişini de şöyle aktarabilirim: Öncelikle tesisimize gelen tüm ürünler, mevzuat gereklilikleri kapsamında belirlenen aralıklarda kalite ve pestisit analizlerinden geçiyor. Kalite standartlarına uymayan hiçbir ürün işleme alınmıyor. Onaylanan ürünler önce hijyenik koşullarda doğranmaya hazır hale geliyor, doğranıyor, ardından yıkanıyor ve paketleniyor. Paketlenen ürünler 1-4 °C aralığında depolanıyor ve soğutmalı araç filomuzla müşterilere ulaştırılıyor. Bu sistem sayesinde ürünler tarladan sofraya kadar besin değerini kaybetmeden tüketiciye buluşuyor.



"ÇİFTÇİLERİMİZLE UZUN VADELİ İŞ ORTAKLIKLARI KURUYORUZ"

Ürün tedarikinde nasıl bir yol izliyorsunuz? Çiftçilerinizi hangi kriterlere göre seçiyorsunuz?

Ürünlerimizin büyük kısmını Ege, İç Anadolu, Akdeniz ve Marmara bölgelerindeki çiftçilerimizden temin ediyoruz. Tedarikçi seçiminde belirli kalite standartlarımız bulunuyor. Öncelikle iş ortaklarımızın, üretim süreçlerinde doğal dengeyi gözeten yöntemleri tercih etmeleri ve çevresel sorumluluk bilinciyle hareket etmeleri bizim için temel öncelikler arasındadır. Eurofresh olarak çiftçilerimizle yalnızca ticari değil, aynı zamanda uzun vadeli iş ortaklıkları kuruyoruz. Bu anlayışla, üretim sürecini eğitim programları ve saha denetimleriyle sürekli kontrol ediyoruz. Bu yaklaşımla tüketiciye ulaşan her ürünümüzün güvenilir olmasını garanti altına alıyoruz.

"İKLİM KONTROLLÜ ÜRETİM ALANLARI HEDEFLİYORUZ"

Son dönemde yaşanan don felaketi ve kuraklık sizi nasıl etkiledi?

İklim değişikliği günümüzde tarım sektörünün en büyük gündem maddelerinden biri oldu. Geçtiğimiz aylarda yaşanan don felaketi özellikle bazı ürünlerde ciddi kayıplara yol açtı. Kuraklık ise giderek büyüyen bir sorun olarak karşımıza çıkıyor. Elbette bu durum tedarik zincirimizi zorladı. Ancak Eurofresh olarak biz bu tür risklere karşı proaktif bir yaklaşım benimsiyoruz. Türkiye'nin farklı bölgelerine yayılmış geniş bir tedarik ağıımız var. Ayrıca çiftçilerimizle sözleşmeli tarım modeliyle çalışarak ürün güvenliğini garanti altına alıyoruz. Orta vadede, yatırımlarımızı artırarak iklim kontrollü üretim alanları oluşturmayı hedefliyoruz. Bu yatırımlar sayesinde hem don hem de kuraklık riskine karşı daha dayanıklı bir sistem kuracağız.

"Geçtiğimiz aylarda yaşanan don felaketi özellikle bazı ürünlerde ciddi kayıplara yol açtı. Kuraklık ise giderek büyüyen bir sorun olarak karşımıza çıkıyor. Elbette bu durum tedarik zincirimizi zorladı. Ancak Eurofresh olarak biz bu tür risklere karşı proaktif bir yaklaşım benimsiyoruz. Türkiye'nin farklı bölgelerine yayılmış geniş bir tedarik ağıımız var. Ayrıca çiftçilerimizle sözleşmeli tarım modeliyle çalışarak ürün güvenliğini garanti altına alıyoruz."



Önümüzdeki döneme dair hedefleriniz neler?

Eurofresh büyüyen ürün hacmi, operasyonel avantajları ve kalitesiyle etki alanını genişletiyor ve büyüme yolculuğunu sürdürüyor. Kısa vadede Türkiye genelinde daha fazla zincir markette raf alanımızı artırmayı amaçlıyoruz. Aynı zamanda ürün

çeşitliliğimizi artırarak tüketicilerimize yeni ve pratik seçenekler sunmayı planlıyoruz. Orta vadede mevcut pazarlardaki payımızı büyütme ve yatırımlarımızı genişletmek önceliklerimiz arasında yer alıyor. Özellikle iklim kontrollü tarım projeleri ajandamızda stratejik önceliklerimiz arasında yer bulunuyor. Uzun vadede ise Eurofresh'i yalnızca Türkiye'de değil, Avrupa'da da taze doğranmış sebze ve meyve üreticilerinden biri haline getirmeyi hedefliyoruz. Bununla birlikte sürdürülebilirlik projelerimizi hızlandırarak, karbon ayak izimizi azaltmak çevreye duyarlı üretim anlayışımızı daha da güçlendirmek de önceliklerimiz arasında yer alıyor.

"PESTİSİTLE İLGİLİ SIKI BİR DENETİM MEKANİZMASI KURDUK"

Son yıllarda gıda sektöründe üzerinde en çok konuşulan konulardan biri olan pestisitlerle mücadelede büyük önem verdiklerini açıklayan EuroFresh Genel Müdürü Ahmet Selim Kaplan, "Pestisitlerle ilgili sıkı bir denetim mekanizması kurduk. Ürünler tesisimize geldiğinde yetkin laboratuvarlarda akredite yöntemlerle belirli periyotlarda kalıntı analizleri yapılıyor. Çiftçilerimizin doğru tarım yöntemlerini kullanmaları için onları hem teşvik ediyor hem de destekliyoruz" dedi. Bu süreçte yalnızca ürün kalitesini değil aynı zamanda doğal kaynakların korunmasını da gözetlediklerini kaydeden Kaplan şöyle devam etti: "Özellikle su ve toprak yönetiminde modern teknikleri

uygulayan çiftçilerle çalışmayı tercih ediyoruz. Bu sayede hem doğayı koruyor hem de güvenilir ürünler elde ediyoruz. Üreticilerimizle uzun vadeli iş birlikleri kurarken yalnızca ürün kalitesini değil, toprak ve suyun korunmasını da gözetiyoruz. Çiftçilerimizin sürdürülebilir tarımı benimsemeleri için saha eğitimleri, teknik danışmanlık ve motivasyon destekleri sunuyoruz. Damla sulama, hassas gübreleme ve biyolojik mücadele gibi yenilikçi teknikleri uygulayan üreticilerle çalışmaya öncelik veriyoruz. Bu bütünsel yaklaşım sayesinde, Eurofresh ürünlerinin hem güvenli hem de yüksek kaliteli olarak tüketiciye ulaşmasını sağlıyoruz."



Caner Bayıralan

Türkiye'nin önde gelen kafe - fırın zincirlerinden Aslı, yüksek yatırım maliyetlerini ortadan kaldıran ve sektörde ilk olacağını iddia ettiği yeni franchise modelini duyurdu. Yeni model sayesinde, girişimci olmak isteyen herkese sermayesiz kendi işini kurma imkânı tanınırken, uzun vadeli yatırım ve kalıcı başarı fırsatı sunuluyor. Programa dahil olanlara 90 gün içinde faaliyete hazır Aslı mağazası teslim ediliyor.

Aslı'dan yeni franchise modeli:

“DÜKKAN SENİN”

Eksim Holding çatısı altında faaliyet gösteren Aslı, gıda sektöründe franchise modeline yeni bir soluk getiren ve girişimciliği herkes için ulaşılabilir kılan bir projeyi hayata geçiriyor. Yeni model, yüksek sermaye ve yatırım maliyeti gibi en büyük engelleri ortadan kaldırıyor. Bu sayede hizmet sektöründe deneyimi olanların yanı sıra kafe işletmeciliğine ilgi duyan herkese kendi işini kurma fırsatı sunuluyor. Aslı, yeni franchise modeliyle yatırımcılardan giriş bedeli talep etmiyor. Mağaza kurulumu, dekorasyonu, gerekli ekipmanların temini ve tüm yatırım sürecini üstlenen marka, kendi işini kurmak isteyenlere anahtar teslim iş yeri sunuyor.

90 GÜNDE MAĞAZA TESLİMİ VE KAPSAMLI DESTEK

Aslı yeni model sayesinde iş ortaklarına hızlı ve etkili bir destek süreci de sunuyor. Bu kapsamda; anlaşma sağlandıktan sonra 90 gün içinde mağaza teslimi hedeflenirken, potansiyel mağaza yerlerinin analizi ve personelin eğitimi de Aslı tarafından ücretsiz olarak sağlanıyor. Modelin en büyük avantajlarından biri de 5 yıllık başarılı bir işletme sürecinin ardından mağaza

mülkiyetinin işletmeciye avantajlı olarak devredilme imkanı sunması. Aslı bu sayede, girişimcilerin iş yatırımıyla birlikte kalıcı bir varlık edinmesine olanak da sağlıyor.

Eksim Holding bünyesine 2020 yılında Aslı Börek adıyla katılan markanın dönüşüm sürecinin tamamlandığını ve Aslı adıyla kafe – fırın konseptiyle faaliyet gösterdiğini açıklayan Aslı Genel Müdürü Caner Bayıralan, 8'i kendilerine ait, 24'ü ise franchise olmak üzere 34 mağazalarının bulunduğunu kaydetti. Menülerinde bulunan kruvasandan unlu mamullere, simitten niş pastalara, sandviçten muffinlere kadar uzanan geniş bir ürün segmentinin üretimini yaparak mağazalara tedarik ettiklerini dile getiren Bayıralan, “Bunun yanı sıra tanınmış kahve zincirlerine ait kahveleri de müşterilerimize mağazalarımızda servis ediyoruz” dedi.

CANER BAYIRALAN: “UZUN VADELİ DEĞER SUNUYORUZ”

Aslı tarafından hayata geçirilen franchise modelinin sekörde çığır açacağını dile



getiren Caner Bayıralan, “Yeni modelin, Türkiye’de girişimciliğin önündeki bariyerleri kaldırmak için atılmış önemli bir adım olduğuna inanıyoruz. Artık bir Aslı mağazası açmak için gereken tek şey, işine duyulan tutku ve başarıya olan inanç. Biz tüm finansal ve operasyonel yükü üstlenerek, iş ortaklarımızın en iyi hizmeti sunmaya odaklanmasını sağlıyoruz. Bu yeni yaklaşımla potansiyeli olan herkesin hayallerine ulaşmasına destek olmayı hedefliyoruz. Bu yeni model ile yalnızca iş değil, aynı zamanda uzun vadeli ve kalıcı bir değer sunuyoruz. Aslı ailesine katılan her iş ortağımızın başarısını kendi başarımız olarak görüyor, birlikte büyümenin gücüne inanıyoruz” dedi.

GÜNLÜK 90 TON ÜRETİM KAPASİTESİNE ULAŞTI

Geçtiğimiz yıl Tuzla’da yatırımını gerçekleştirdiklerini fabrikalarının faaliyete başladığını açıklayan Aslı Genel Müdürü Caner Bayıralan, “15 bin metrekaresi Dudullu’da, 9 bin metrekaresi Tuzla’da olmak üzere toplamda 24 bin metrekare kapalı alana sahip iki tesisimizde günlük yaklaşık 90 ton üretim kapasitesine ulaşmış bulunmaktayız. Aynı zamanda Tuzla’da

eksi 18 derecede 1200 paletlik bir depomuz mevcut. Aslı olarak sadece mağazalara ürün tedarik etmiyoruz aynı zamanda perakendeye, ev dışı tüketime, market zincirlerine ve ihracat kanallarına da satış yapıyoruz. Geçen yıla göre tonaj bazında %20’nin üzerinde bir büyüme gerçekleştirdik. Bu büyümeyle unlu mamuller sektöründe pazar liderliğine ulaştık” diye konuştu.



Dünyada sağlıklı yaşam eğiliminin ve tüketici bilincinin yükselmesiyle fonksiyonel ve sağlık faydaları sağlayan gıda ürünlerine talep hızla artmış durumda. Son yıllarda gıda endüstrisinin bu doğrultuda Ar-Ge ve inovasyon yatırımlarını yoğunlaştırması fonksiyonel gıda bileşenlerinin değerli hale gelmesine yol açıyor.

Sağlıklı yaşam trendi

fonksiyonel gıda bileşenlerine

TALEBİ BÜYÜTÜYOR

Gıda bileşenleri, gıda koruyucuları ve aromalar, gıda sanayinde ürünlerin kalitesini, güvenliğini ve tüketici memnuniyetini artırmak için kritik öneme sahiptir. Gıda bileşenleri, bir gıda ürününün temel yapı taşlarını oluşturan ham maddelerdir. Bileşenlerin önemini gıda ürünlerine besin değeri (ürünlerin besleyici özelliklerini sağlaması - vitaminler, mineraller, lif vb.), doku ve yapı (ürünlerin kıvamı, hacmi ve

fiziksel özelliklerini belirlemesi - örneğin emülgatörlerin soslarda homojenlik sağlaması), fonksiyonellik (üretim süreçlerini kolaylaştırıyor ve ürünün işlevselliğini artırıyor) ve tutarlılık sağlaması (standardize edilmiş ürünler sunarak markaların kalite sürekliliğini sağlıyor) olarak sıralayabiliriz.

DÜNYADA GIDA BİLEŞENLERİ PAZARI

Gıda bileşenleri pazarı, gıda sanayinin temel unsurlarını oluşturan ham maddeler, gıda koruyucuları ve geliştiricileri ile fonksiyonel bileşenleri kapsıyor. Bu pazar, tüketici taleplerindeki değişiklikler (örneğin temiz etiketli, bitki bazlı ve sağlıklı ürünler), nüfus artışı ve işlenmiş gıdalara olan talep nedeniyle hızla büyüyor. 2025 yılı itibarıyla küresel pazar büyüklüğü farklı piyasa araştırma kuruluşlarının raporlarına göre değişkenlik

gösterse de, genel olarak 350-370 milyar dolar aralığında tahmin ediliyor. Örneğin pazar araştırmalarıyla bilinen Precedence Research ve Towards FnB gibi firmaların raporlarına göre, 2025 pazar büyüklüğü 368.70 milyar dolar olarak öne çıkıyor. Bu, 2034'e kadar 567 milyar dolara ulaşması beklenen bir büyüme trendini yansıtıyor.

BÜYÜME DİNAMİKLERİ

Tüketici eğilimleri: Temiz etiketli (clean-label), organik ve bitki bazlı ürünlere talep artışı, pazarın %5 civarında büyümesini tetikliyor.

Bölgesel dinamikler: Asya-Pasifik bölgesi (özellikle Çin ve Hindistan), nüfus ve kentleşme nedeniyle en hızlı büyüyen alan (pazarın %40'ından fazlası).

Yenilikler: 2025'te bitki bazlı vitaminler ve sürdürülebilir bileşenler gibi lansmanlar (örneğin, Louis Dreyfus Company'nin Mart 2025 lansmanı) büyümeyi destekliyor.

Bu veriler, piyasa raporlarının doğası gereği tahmini olup, ekonomik dalgalanmalara göre değişebilir.



GIDA BİLEŞENLERİNE TALEP ARTACAK

Türkiye’de gıda bileşenleri pazarı, gıda üretiminin büyümesi, ihracat artışı ve tüketici taleplerindeki değişiklikler nedeniyle hızla gelişiyor. Ancak, doğrudan gıda bileşenlerine odaklanan spesifik veriler sınırlı; bu nedenle analiz, gıda işleme ve bileşen ithalatı raporlarından derlenmektedir. 2025 itibarıyla pazar büyüklüğü güvenilir kaynaklara göre yaklaşık 1,5-2 milyar dolar aralığında tahmin ediliyor. Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı’nın yurt dışı programlarından sorumlu dış ilişkiler kuruluşu USDA FAS’ın raporuna göre, Türkiye’de gıda işleme bileşenleri pazarı 2025’te 1,8 milyar dolar civarına ulaşacak. Rapora göre söz konusu bu büyümede, Türkiye’nin gıda ihracatındaki (meyve, sebze, işlenmiş ürünler) konumu ve ithalatın (AB’den sıfır gümrükle) etkisine dikkat çekiliyor.

Türkiye gıda sektörü ülke ekonomisinin can damarlarından biri konumunda.. Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sıdar, iklim krizi, dünya genelindeki yüksek faiz oranları ve jeopolitik gerilimlere rağmen Türkiye gıda sanayinin 2024 yılında yaklaşık 160 milyar dolar hacme ulaştığını belirtiyor. Araştırmalar, ülkemizde ambalajlı gıda pazarının 2025-2033 döneminde %6,5 oranında büyüyeceğini, bunun da gıda bileşenlerine olan talebi artıracığını gösteriyor. altını çiziyor. Gıda bileşenleri özelinde küresel pazarın büyümesi Türkiye’yi de olumlu etkiliyor. Ülkede gıda takviyeleri (gıda bileşenlerine benzer dinamiklere sahip) pazarı 2025 itibarıyla 750 milyon dolara ulaşarak çift haneli büyüme gösterdi.

POTANSİYEL VE FIRSATLAR

Araştırmalar Türkiye’de gıda bileşenleri pazarının büyüme eğiliminde olduğunu gösteriyor. Bu büyümede etkili olması muhtemel faktörler ise genel olarak şunlar:

İşlenmiş ve paketli gıdalar:

Dondurulmuş ürünler, atıştırmalıklar ve içeceklerde gıda bileşenlerinin kullanımı artıyor. E-ticaretin yaygınlaşması, pazar erişimini %20-30 artırabilir.

İhracat potansiyeli: Türkiye, Avrupa ve Orta Doğu’ya coğrafi yakınlığıyla avantaj bir yerde. Helal sertifikalı bileşenler (bitkisel bazlı) Suriye, Türkmenistan gibi pazarlarda talep görüyor. 2025’te gıda ihracatının %15 büyüyeceği öngörülüyor.

Yenilikçi ürünler: Doğal ve temiz etiketli gıda bileşenlerine geçiş hızlanıyor. Maya ekstraktı gibi yerel üretimler (Levex gibi girişimler) dışa bağımlılığı azaltabilir.

FONKSİYONEL GIDALAR NEDEN ÖNEMLİ HALE GELDİ?

Fonksiyonel gıdalar, temel beslenmenin ötesinde sağlık faydaları sağlayan (örneğin, bağışıklık güçlendirici, kalp sağlığı destekleyici veya sindirim sistemini iyileştirici) gıdaları kapsıyor. Bu pazar, tüketici sağlık bilincinin artması, yaşlanan nüfus ve önleyici sağlık trendleri nedeniyle hızla büyüyor. Yapılan araştırmalar beslenme ve gıda tercihlerinin kronik hastalıkların oluşumunda %40-60 arasında etkili olduğunu ortaya koyuyor. Günümüzde tüketiciler sadece lezzetli ve doyurucu değil, aynı zamanda sağlık üzerinde olumlu etkileri olan ürünleri talep ediyor. Özellikle Covid-19 pandemisi, bu eğilimi daha da görünür hale getirdi ve bağışıklık sistemini destekleyen ürünlere olan ilgiyi artırdı. Bu durum, sağlık odaklı gıda pazarının genişlemesine ve gıda



sanayinin daha stratejik bir yaklaşımla hareket etmesine zemin hazırlıyor.

Nitekim bu gerçekten yola çıkan dünya gıda endüstrisi, sağlığı destekleyen besleyici ürünlerin geliştirilmesi yönünde Ar-Ge çalışmaları yapıyor. Fonksiyonel ve sağlık odaklı gıdalar, sadece temel beslenme ihtiyacını karşılamıyor, aynı zamanda vücut fonksiyonlarını iyileştiren, hastalıklardan korunmayı destekleyen ve yaşam kalitesini artıran önemli çözümler sunuyor. Dünya genelinde fonksiyonel gıda pazarının 2025 yılında 300 milyar dolara ulaşacağı tahmin ediliyor. Türkiye’de fonksiyonel gıda pazarı, artan sağlık bilinci, kronik hastalıkların yayılması ve sağlıklı beslenme trendleri nedeniyle hızla büyüyor. Ancak, global pazarla kıyaslandığında Türkiye pazarı hala gelişmekte olup, kişi başı harcama düşük seviyede. Süt ürünleri (yoğurt, ayran, kefir) en dominant segment, ardından ekmek, tahıl ve içecekler geliyor. Türkiye’de fonksiyonel gıda pazarının büyüklüğü konusunda sınırlı güncel veri mevcut; en son raporlar 2023’e dayanıyor. Enflasyon ve talep artışı dikkate alınarak, 2025 için tahmini büyüklük yaklaşık 25-30 milyar TL aralığında öngörülüyor.

TÜRKİYE’DE GIDA TAKVİYELERİ SEKTÖRÜ POTANSİYELİNİN GERİSİNDE

Gıda takviyeleri, vücudun ihtiyaç duyduğu vitamin, mineral, amino asit, bitkisel ekstraktlar veya diğer besin öğelerini desteklemek amacıyla ağız yoluyla alınan ürünler olarak tanımlanıyor. Genellikle tablet, kapsül, toz, sıvı veya hap formunda bulunurlar. Amaçları, normal beslenme yoluyla alınamayan eksiklikleri tamamlamak, sağlığı desteklemek veya belirli durumlarda performansını artırmak (örneğin, sporcu beslenmesi). Ancak, gıda takviyeleri ilaç değildir ve hastalıkları tedavi etme amacı taşımıyor. Gıda olarak tanımlanıyor ve bu kapsamda denetleniyor. Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği (GTBD) verilerine göre, 2013-2025 yılları arasında takviye edici gıda sektörü çift hanelerde büyüyerek 750 milyon dolara ulaştı. Bu büyümenin arkasında 2013

yılında Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Ticaret Bakanlığı’nın beraber çalışarak kurguladığı güçlü denetim sistemi bulunuyor.

Bilim komitelerinin verdiği destekle ürünlerde kullanılan bileşen limitleri tanımlanarak, üretim standartları yukarı çıkartıldı. Bu yolla sektörün kalite standartları yükselerek Türkiye takviye edici gıdalarda ihracatçı ülke haline geldi. Türkiye’de kişi başı gıda takviyelerine harcanan para 7,24 dolar civarında. Bu rakam, Almanya’da 121 dolar, ABD’de ise 284 dolar. Konunun uzmanları bu farkın, hem kamuoyunda bilgi eksikliği hem de takviyelerin toplum beslenmesinde oynayabileceği önemli rollerin yeterince anlaşılmamasından kaynaklandığını belirtiyorlar.

Fonksiyonel Toz Karışımlarda Yeni Dönem: **Sağlıklı Yaşamın Akıllı Çözümleri**

Sağlıklı yaşam artık yalnızca bir trend değil, günlük hayatın vazgeçilmez bir parçası haline geldi. Tüketiciler, beslenme seçimlerinde daha bilinçli davranıyor; yalnızca karın doyurmayı değil, aynı zamanda beden ve zihin sağlığına katkı sunan ürünleri tercih ediyor. Market raflarında bu yaklaşım, fonksiyonel gıdaların giderek daha fazla yer kaplamasıyla kendini gösteriyor. Bunların yanında rafları dolduran başka bir ürünümüz daha var; fonksiyonel toz karışımlar. Günümüzün yoğun temposunda yaşayan bireylere pratik, lezzetli ve çok yönlü fayda sunarak sağlıklı yaşamı günlük rutine entegre etmenin kolay yollarından birini sağlıyor.

Şule Mete

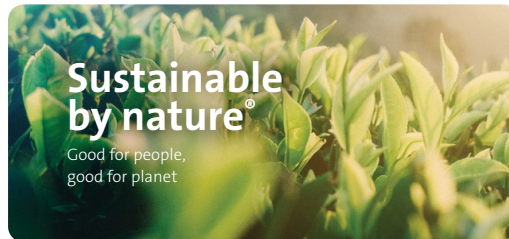
R&D Teamleader NPI Region TIP

Ali Murat Köprübaşı

Head of BU Health Region TIP

Derin Günenç

Product Manager BU Health
Region TIP





İnülin ve GLP-1 Destekli Akıllı Kilo Yönetimi

Fonksiyonel toz karışımların en değerli bileşenlerinden biri, nötr-pH içeriğiyle, gıda ile içecek kategorilerinde kullanım için uygun olan inülin tozudur. Doğal bir prebiyotik lif kaynağı olarak bağırsak sağlığını destekler ve uzun süreli tokluk hissi sağlar. Özellikle kilo kontrolüne odaklanan tüketiciler için bu özellik büyük önem taşıyor.

Buna ek olarak, GLP-1 etkisini güçlendiren özel toz karışım formülleri, metabolik dengeyi korumaya, enerji seviyelerini düzenlemeye ve uzun süreli tokluk sağlamaya yardımcı oluyor. Süt, yoğurt, smoothie ve gıda takviyelerinde kolayca kullanılabilen bu karışımlar, hem pratik hem de yenilikçi bir beslenme deneyimi sunuyor.

Doğal Antioksidanlar ve Vitamin-Mineral Desteği

Fonksiyonel karışımların değerini artıran bir başka bileşen ise **nar kabuğu tozu**. Polifenol bakımından zengin yapısı sayesinde vücuda güçlü antioksidan desteği sağlıyor. Milkshake, toz içeceklerde, ya da keklerde nar kabuğu tozu kullanmak, bağışıklık sistemini güçlendirirken, hücreleri serbest radikallerin olumsuz etkilerine karşı da koruyor.

Üstelik nar kabuğunun sahip olduğu canlı kırmızı tonları, ürüne hem doğal bir görsellik hem de sağlıklı yaşamla özdeşleşen bir kimlik kazandırıyor.

Elbette modern yaşam yalnızca sindirim ya da bağışıklık desteğiyle sınırlı kalmıyor. Yoğun şehir hayatı ve stres, vitamin ve mineral ihtiyacını karşılamayı da zorlaştırıyor. İşte burada devreye vitamin ve mineral karışım tozları giriyor. Tek bir porsiyonla günlük mikro besin ihtiyacını karşılamak, gün boyu daha enerjik hissetmek ve bağışıklık sistemini güçlendirmek mümkün hale geliyor. Özellikle çalışan bireyler ve sürekli hareket halinde olan tüketiciler için bu karışımlar, sağlıklı yaşamın pratik destekçileri arasında ilk sıralarda yer alıyor. Ayrıca bilimsel formülasyonlar sayesinde tüketiciye güven veriyor ve düzenli kullanım alışkanlığı kazandırıyor.

Natural Super Mix: Tek Ürün, Çok Fayda

Tüm bu bileşenleri tek potada buluşturan **Natural Super Mix** konsepti, Döhler'in fonksiyonel toz portföyünde güçlü bir örnek olarak öne çıkıyor. Protein, inülin, vitamin-mineral mix ve GLP-1 destekli powder blend'in birleşimiyle hazırlanan bu ürün, birkaç dakikada sağlıklı, lezzetli ve doyurucu bir içecek sunuyor.

"Tek ürün, çok fayda" yaklaşımı, modern tüketicinin en çok aradığı özelliklerden biri. Döhler olarak bu alandaki uzmanlığımız ve bütünsel ürün geliştirme yaklaşımımızla markalara yalnızca içerik değil; **yüksek kalite standartları, sürdürülebilir üretim çözümleri ve bilimsel olarak optimize edilmiş formülasyon desteği** sunuyoruz. Döhler olarak, inülin, GLP-1 odaklı powder blend, vitamin-mineral karışımları ve protein bazlı süper mix formüllerini kapsayan bütünsel çözümlerimizle, markaların yenilikçi ve güvenilir ürünler geliştirmesine destek veriyor; fonksiyonel gıda kategorisinin geleceğini şekillendirmeye devam ediyoruz.

JRS'den fonksiyonel gıda üretimi için VITACEL Citrus Fiber

Fibers for Life mottosu ile hayatın her alanında kullanılan bitkisel lif ürünleri sunan JRS'nin gıda ve beslenme uzman ekipleri, müşterilerinin ihtiyaçlarını karşılamak için sürekli olarak birçok yenilikçi ve maliyet düşürücü ürün ve çözüm önerileri geliştiriyor. Bu ürünlerden biri olan VITACEL® Citrus Fiber sahip olduğu özellikleriyle gıda endüstrisinde geniş bir alanda kullanılıyor.



JRS Food Ingredients, 'Yeşil Felsefe' olarak adlandırılan şirket felsefelerinden biri olan bitki bazlı kaynakları, bütünsel bir kullanım konseptine dayalı olarak işlevselleştirerek değer yaratmayı hedefliyor. Meyve suyu ve uçucu yağ üretiminin bir yan ürününden elde edilen VITACEL® Citrus Fiber lifiyle sürdürülebilir üretim süreci ve doğal imajına dikkat çekiyor. VITACEL® Citrus Fiber, %100 doğal olarak liften oluşan tatsız, kokusuz ve beyaz renkli toz bir ürün olup narenciye kabuklarından elde ediliyor. Güney İtalya - Rende'deki JRS Silvateam Ingredients'ın pektin fabrikasının hemen yanında bulunan son teknoloji bir üretim tesisinde üretiliyor.

VITACEL® Citrus Fiber, kullanıldığı ürünlerde lifçe zenginleştirme gibi besinsel faydaların yanı sıra tatsız ve kokusuz duyu özellikleriyle birlikte kolay işlenebilirlik ve su tutma özelliği gibi teknolojik avantajlar sunabiliyor. Bu faydalarından dolayı süt ürünleri, et ürünleri, vegan ve vejetaryen alternatifler, unlu mamuller, sos ve içeceklerde kullanılabilir.

DİĞER BİTKİ BAZLI LİFLERDEN FARKLARI

Suyu bağlama ve emülsiyon stabilitesini destekleme konusundaki belirgin özellikleri VITACEL® Citrus Fiber ürününü diğer bitki bazlı liflerden



Fibers for Life.

ayırان temel işlevsel özellikleridir. Bu lifin yüksek devirde karıştırma yapılarak aktive edilmesi, su emme kabiliyetini artırıyor. Yiyecek ve içeceklerde viskozite ve form stabilitesi sağlarken aynı zamanda ağız hissini de geliştiriyor. Diyet lifleri çözünür ve çözünmez liflerden oluşur. VITACEL® Citrus Fiber ise çalışırken oluşturduğu üç boyutlu ağ sayesinde hidrofilik ve hidrofobik davranış göstererek su içinde yağ emülsiyonlarının stabilitesini destekliyor.

VITACEL® Citrus Fiber alerjen içermez, helal ve koşer belgelerine sahip tamamen doğal bir üründür. E kodsuz bir ürün olması nedeniyle tüketici dostudur. VITACEL® Citrus Fiber, gıda ürünlerine besin değeri ve soğuk işlenebilirlik sayesinde kolay kullanım, geliştirilmiş doku ve ağızda hoş bir his gibi teknolojik avantajlar sağlıyor. Tüm bunların ötesinde ileri seviyede maliyet-kullanım oranıyla sonuçlanan yüksek bir verimlilik sağlıyor. JRS'nin VITACEL® Citrus Fiber ürününü yakından tanımak, tüketici memnuniyetine katkıda bulunmak ve aynı zamanda otantik doku ve form stabilitesi için güvenilir teknolojik özelliklere sahip lezzetli gıda ürünleri üretmek isteyenler JRS Türkiye Ofisi ile iletişime geçebilir.

JRS FOOD INGREDIENTS HAKKINDA

J. Rettenmaier & Söhne Grubu yani kısaca JRS, merkezi Almanya'da olan 140 yılı aşkın geçmişle kurucu Rettenmaier ailesinin 5. kuşağı Josef Otto Rettenmaier (CEO) tarafından yönetilen bir aile şirkettir. JRS bugün dünya genelinde 90'dan fazla lokasyonunda, 3 bin 500'ü aşkın çalışanıyla 12 farklı endüstri alanında faaliyet göstermektedir. "Fibers for Life" mottosuyla yaşamın her alanında katma değerli bitkisel lifler sunuyor. Gıda alanında et sektörü başta olmak üzere fırıncılık, pastacılık, süt ve sos sektörlerine hizmet veriyor. JRS Gıda Departmanı, Dietary Fiber ve Functional Ingredient olarak iki bölümden oluşan portföyüyle dünyada bulunduğu kategorilerde lider üreticilerden biri konumunda. JRS, Türkiye pazarına uzun yıllar partnerleri üzerinden ulaşırken, pazar payını artırmak ve kullanıcılara direkt ulaşmak için stratejik bir kararla 2018 yılının haziran ayında JRS Türkiye ofisini açtı. JRS Türkiye ilaç, gıda, bitki ve hayvan besleme iş birimleri ve güçlü bir operasyon ekibiyle faaliyet gösteriyor. Geçen yıl itibarıyla JRS Türkiye bazı iş birimlerinde Orta Doğu bölgesi sorumluluğunu da aldı.



Önce erken tanı sonra fırsat tanı

**Bağışınız
eğitime dönüşsün!**

tohumotizm.org.tr/bagis



Kare Kodu Okutun!



2026'NIN LEZZET HARİTASI: FİKİRDEN RAFLARA UZANAN 5 FIRSAT ALANI



Canan KAYA

Aromsa Kurumsal İletişim,
Pazarlama ve Sürdürülebilirlik Lideri

Gıda ve içecek pazarında tüketici beklentileri hızla değişiyor. Innova Market Insights'ın 2026 Küresel Tüketici Trendleri Raporu, markalar ve üreticiler için büyük bir yol haritası sunuyor. Bu trendler, ürün geliştirmeden pazarlamaya kadar pek çok alanda aroma kullanımına yön verecek fırsatlar barındırıyor.

2026'NIN ARKA PLANI: ZORLU AMA UMUTLU BİR TÜKETİCİ

Tüketiciler ekonomik belirsizlikler, iklim kaygıları ve stres dolu gündemlerle



boğuşuyor. Araştırmalara göre **küresel tüketicilerin yüzde 85'i son 12 ayda stres yaşadığını bildiriyor**. Özellikle kişisel finans, sağlık, iş ve okul konuları öne çıkıyor. Ancak aynı zamanda iyi oluş, pratik çözümler ve keyif veren deneyimlere her zamankinden daha fazla önem veriyor. Bu tablo, gıda ve içecek markaları için net bir mesaj taşıyor: **Tüketiciler hem faydayı hem de duygusal tatmini bir arada arıyor.**

5 TREND, 5 AROMA FIRSATI

1. Rahat Sosyallik → Paylaşım Kültürünü Yansıtan Tatlar

Resmi akşam yemekleri yerini samimi buluşmalara bırakıyor. Kafeler, ev ortamı ve açık hava sosyalleşmenin yeni adresleri. Araştırmalara göre **tüketicilerin yüzde 59'u resmi etkinlikler yerine daha samimi ve gündelik buluşmaları tercih ediyor.**

Fırsat: Atıştırmalıklar, artisan içecekler

ve paylaşmaya uygun ürünler için hafif, ferah, doğal ve alkolsüz içecek aromaları öne çıkıyor.

Örnek aromalar: *karpuz & fesleğen soda, üzüm & lavanta mocktail, baharatlı mango chutney dip sosları.*

Kimler için? Genç profesyoneller ve sosyal etkileşimi seven Z kuşağı tüketiciler. Özellikle kafe menülerine ve paylaşım odaklı aperitiflere ilham verebilir.

2. Kendime Ayırdığım Zaman → Kişisel Ritüellere Eşlik Eden Aromalar

Tüketiciler yalnız geçirdikleri zamanı öz bakım ve yenilenme için değerlendiriyor. **Küresel ölçekte her üç tüketiciden biri, stresliken yalnız kalmanın iyi geldiğini söylüyor; yüzde 29'u ise yiyecek ve içecek deneyimini "kendime ayırdığım zaman" ile ilişkilendiriyor.**

Fırsat: "Kendime ayırdığım anlar"

aromsa

YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

için geliştirilen ürünlerde rahatlatıcı, nostaljik ya da ruh halini yükselten aromalar fark yaratıyor.

Örnek aromalar: *lavanta & bal çayı, kakuleli kahve, vanilya & fındık aromalı mini kekler.*

Kimler için? Öz bakım odaklı kadın tüketiciler, evde keyif zamanlarını önemseyen milenyumlar. Ev tipi tatlılar ve sıcak içecek markaları için ideal ilham alanı.

3. Canlılık ve Uzun Ömür → Enerjiyi ve Sağlığı Destekleyen Aromalar

Enerji, uyku kalitesi ve uzun ömür beklentisi her yaş grubunda yükseliyor. Araştırmalara göre **tüketicilerin yüzde 57'si enerji seviyeleriyle ilgili kaygılarını gidermek için adım atıyor.** Geleneksel yöntemlere (Ayurveda, Geleneksel Çin Tıbbı) olan ilgi artarken bilimsel çözümler de değerini koruyor.

Fırsat: Enerji içeceklerinden fonksiyonel gıdalara kadar, doğal meyve, bitki ve baharat profilleri sağlıklı yaşamı çağrıştıran ürünler için öne çıkıyor.

Örnek aromalar: *matcha & lime enerji içeceği, zencefil & yuzu detoks suyu, altın süt (zerdeçal & tarçın) bazlı içecekler.*

Kimler için? Aktif yaşam tarzına sahip genç yetişkinler, sporcular, sağlıklı yaşam arayışındaki ebeveynler.

4. Dijital Dostum → Teknolojiyle Uyumlu Lezzet Deneyimleri

Yapay zekâ destekli uygulamalar,



tarif önerileri ve akıllı mutfak aletleri tüketici hayatına giriyor. **Tüketicilerin yüzde 57'si yapay zekâyı kullanmanın yollarını öğrenmekle ilgileniyor.** Pratiklik ve ilham birleşiyor.

Fırsat: Yapay zekâ destekli tariflerle eşleşebilecek, farklı malzeme kombinasyonlarına uyumlu çok yönlü aromalar inovasyonu hızlandırıyor.

Örnek aromalar: *hibiskus & nar kombucha, kakao & kırmızı biberli protein bar, çiçeksi-tonik notalara sahip fonksiyonel sular.*

Kimler için? Teknolojiye yakın, zaman yönetimi odaklı genç profesyoneller. Akıllı mutfak ürünleri, hazır içecekler ve sağlıklı atıştırılmalık kategorilerine uygun.

5. Sade Hayat → Doğallığı Öne Çıkaran Minimal Tatlar

Tüketiciler basit, anlaşılır ve doğayla uyumlu ürünlere yöneliyor. Karmaşıklık yerine sadelik öne çıkıyor. Araştırmalara göre **tüketicilerin yüzde 29'u zihinsel iyi oluşun hayatlarını sadeleştirmeye yönelttiğini, yüzde 31'i ise stres azaltmak için doğada veya açık havada vakit geçirmeyi tercih ediyor.**

Fırsat: Temiz içerik algısı yaratan,

doğal, “az ama öz” aromalar sade yaşam trendine uygun çözümler sunuyor.

Örnek aromalar: *tek notalı limon kabuğu aroması, soğuk demlenmiş kahve özleri, organik elma & tarçın aroması.*

Kimler için? Çocuklara yönelik sade formüller geliştiren markalar ve “temiz içerik” arayan ebeveynler için ilham kaynağı.

SONUÇ: TRENDLERİ AROMALARLA TÜKETİCİYE TAŞIMAK

2026 tüketici trendleri bize şunu söylüyor: **doğru aroma seçimi, sadece ürünün tadını değil, markanın konumlandırmasını da belirliyor.** Samimiyet, kişisel bakım, sağlık, teknoloji ve sadelik... Her biri doğru aroma profilleriyle buluştuğunda, tüketiciye doğrudan dokunan güçlü hikâyeler yaratmak mümkün.

2026'da her hedef kitle kendi “lezzet dilini” arıyor. Kadınlar için huzur, çocuklar için güven, gençler için dinamizm...

Aromalar, bu duyguları ürüne taşımanın en güçlü yolu olmaya devam ediyor.

Kaynak: Innova Market Insights'ın 2026 Küresel Tüketici Trendleri Raporu Global Consumer Trends 2026 F&B

2026

2026'nın trendlerini ürünlerinize yön verecek aroma çözümleriyle bugünden yakalayın. Daha fazlası için www.aromsa.com'u ziyaret edin.



YABAN MERSİNİ PEKTİN – ANTOSİYANİNLERİNİN BAĞLANMA KİNETİĞİ VE KOVALENT OLMAYAN ETKİLEŞİMLERLE STABİLİZASYONU



Nursema ÇELİKTÜRK
Gıda Bilim Akademisi Üyesi

Bağlı fenolikler, hücre duvarındaki selüloz, pektin ve protein gibi yapılara ester, eter veya asetal bağları aracılığıyla kovalent olarak bağlanabilir. İçerdikleri aromatik halkalar ve hidroksil grupları sayesinde fenolik bileşikler, hidrofobik ve hidrofilik etkileşimler, hidrojen ve kovalent bağlar yoluyla hücre duvarına ve ortamdaki protein, karbonhidrat ve lipid gibi yapılara bağlanma yeteneğine sahiptir. Fenolik bileşikler olan antosiyaninlerin (polifenoller) ve pektinin etkileşimini ve biyoyararlanımına detaylıca bakalım.

Yaban mersini (*Vaccinium spp.*) antosiyaninleri, güçlü antioksidan özellikleri nedeniyle gıda ve beslenme bilimlerinde ilgi gören moleküllerdir.

Ancak antosiyaninlerin stabilitesi, ortamın pH'ı, iyonik güç, sıcaklık ve oksidatif ortamlar gibi faktörlerle kolayca bozulabilir. Pektin gibi polimerler, antosiyaninlerle etkileşerek bu moleküllerin bozulmasını yavaşlatmak, renk ve fonksiyonel özelliklerini korumak için potansiyel taşıyan taşıyıcı ve stabilize ediciler olarak araştırılmaktadır.

ANTOSİYANİNLER NEDİR?

Antosiyanin, bitkilerde yaygın olarak bulunan kırmızıdan maviye flavonoid pigmentlerin ana sınıfıdır. Antosiyaninler suda çözünür ve bitki hücrelerinin boşluklarında bulunur. Tipik bir antosiyanin pigmenti asitte kırmızı, nötr çözeltide mor ve alkali çözeltide mavi

görünür. Hücre özsuyunun farklı asitlik ve alkalilik seviyelerine bağlı olarak renk değişimleri gösterir. Bir çiçekte birden fazla antosiyanin bulunabilir ve birçok çiçeğin rengi, dokularda hem antosiyaninlerin hem de plastid pigmentlerinin varlığından kaynaklanır. Ayrıca, çeşitler veya türler içindeki küçük genetik değişiklikler, farklı antosiyaninlerin gelişimiyle ilişkili olabilir.

Antosiyaninler, çiçek ve meyvelerin renklendirilmesi yoluyla tozlayıcıları ve tohum dağıtıcılarını çekmede oynadıkları önemli role ek olarak, tomurcukların ve genç sürgünlerin kırmızı renginden ve sonbahar yapraklarının mor ve mor-kırmızı renklerinden de büyük ölçüde sorumludur. Kış yaklaşırken, yeşil klorofil parçalandıkça kırmızı renk ortaya çıkar. Yoğun ışık ve düşük sıcaklıklar, antosiyanin pigmentlerinin gelişimini kolaylaştırır. Bazı yapraklar ve çiçekler olgunlaştıklarında antosiyaninlerini kaybeder; bazıları ise gelişme sırasında pigment içeriği kazanır. Antosiyaninler bol olduğunda, yapraklar genellikle fazla şeker içerir. Bu gibi durumlarda, tek tek yapraklara verilen zararlar fazla şekere neden olabilir. Antosiyaninler ayrıca köklerde (örneğin pancarlarda) ve bazen larva ve yetişkin sineklerde ve gerçe böceklerde (Heteroptera) bulunur. [1]

PEKTİN NEDİR?

Pektin, meyve ve sebzelerin hücre duvarlarında doğal olarak bulunan ve onlara yapı kazandıran heteropolisakkarit adı verilen bir polisakkarit türüdür. Şeker ve asitle birleşen bu polisakkarit, soğutulduğunda reçel ve jölelerin yarı katı bir doku geliştirmesini sağlar. Elma, ayva ve turuncgiller gibi bazı meyvelerin kabukları, çekirdekleri ve zarları doğal olarak çok yüksek pektin içeriğine sahiptir. [2]

ANTOSİYANİN VE PEKTİN NASIL ELDE EDİLİR?

Antosiyaninler;

Antosiyaninler, bitkilerin hücrelerinde genellikle vacuollarında depolanır. Yaban mersini gibi meyvelerden antosiyanin elde etmek için birkaç farklı yöntem kullanılabilir.

1. Çözücülü Ekstraksiyon (Solvent Extraction):

En yaygın antosiyanin elde



etme yöntemlerinden biri çözücülü ekstraksiyondur. Bu yöntem, bitkiden antosiyaninlerin çözücülerle (su, alkol, metanol, etanol) ayrılmasını sağlar. Yaban mersini antosiyaninlerinin ekstraksiyonu için genellikle aşağıdaki adımlar izlenir:

» **Örnek Hazırlığı:** Yaban mersini meyveleri iyice temizlenir ve doğranır.

» **Çözücü Seçimi:** Genellikle metanol, etanol ya da su kullanılır. Etanol su karışımları, iyi verim sağlar.

» **Ekstraksiyon:** Meyve örnekleri çözücü içinde kaynatılır veya soğukta bir süre bekletilir. Sıcak ekstraksiyon daha fazla pigment çıkarılmasını sağlar.

» **Filtrasyon:** Ekstrakte edilen çözeltinin süzülmesi gerekir.

» **Konsantrasyon ve Saflaştırma:** Ekstraktın sıvısı kaynatılarak konsantr edilir ve ardından saflaştırma işlemleri yapılabilir.

2. Mekanik Ekstraksiyon:

Mekanik yöntemlerde, meyve örnekleri bir pres veya makine yardımıyla ezilir ve sıvı hale getirilir. Bu sıvı, antosiyaninlerin yanı sıra diğer fenolik bileşenleri de içerir. Bu yöntem, kimyasal çözücüler kullanmadan daha çevre dostu bir alternatiftir.

3. Ultrasonik Ekstraksiyon:

Ultrasonik dalgalar kullanarak, hücre duvarları kırılır ve antosiyaninler daha hızlı bir şekilde çözeltinin içine geçer. Bu yöntem, geleneksel yöntemlere göre daha kısa süreli ve etkili olabilir.

4. Mikrodalga Destekli Ekstraksiyon:

Mikrodalga ile ısıtma yöntemi de antosiyaninlerin verimli bir şekilde ekstrakte edilmesini sağlar. Mikrodalgalar bitkisel hücreleri hızla ısıtarak, hücre duvarlarını kırar ve pigmentlerin çözülmesini kolaylaştırır.

5. Süperkritik CO2 Ekstraksiyonu:

Bu yöntem, organik çözücüler yerine süperkritik karbondioksit kullanarak antosiyaninleri çıkarır. Çevre dostu olmasının yanı sıra, çözücü kalıntıları da ortadan kaldırılır.

6. Sıvı-Likit Ekstraksiyon (Solvent-Extraction):

Bu yöntem, asidik çözücülerle uygulanan bir ekstraksiyon türüdür. Sıklıkla su, metanol veya etanol gibi çözücüler kullanılır.

7. Enzimatik Ekstraksiyon:

Bu yöntem, hücre duvarlarını parçalamak için spesifik enzimlerin kullanılması ile yapılır. Bu, pektin gibi



bileşiklerin serbest kalmasını sağlar ve daha sonra antosiyaninleri çıkarmaya yardımcı olabilir. [3]

Pektinler;

Pektin elde etme, meyvelerden (özellikle narenciye, elma ve yaban mersini gibi) ve bazı bitkilerden yapılabilir. Pektin genellikle meyve özlerinden veya kabuklarından ekstrakte edilir.

1. Asidik Ekstraksiyon: Pektin genellikle asidik çözücülerle (örneğin, hidroklorik asit veya sitrik asit) ekstrakte edilir. Yaban mersini pektin elde etme süreci şu şekilde olabilir: [4]

Meyve Hazırlığı: Yaban mersini kabukları veya meyve özüleri doğranır.

Asidik Çözücünün Eklenmesi: Pektin salgılamaya yardımcı olması için asidik bir çözeltinin uygulanması gerekir.

Isıtma ve Karıştırma: Karışım, genellikle sıcaklık artırılarak karıştırılır. Bu süreç pektin moleküllerinin çözünmesini sağlar.

Filtrasyon ve Saflaştırma: Karışım filtrasyonla süzülür ve pektin saflaştırılır.

2. Alkali Ekstraksiyon: Bu yöntemde, alkali (bazik) çözücüler kullanılarak pektin çözücülere ayrılır. Yüksek pH seviyesi, pektin moleküllerinin açığa çıkmasına yardımcı olabilir.

3. Enzimatik Ekstraksiyon: Enzimler kullanarak pektin ekstraksiyonu yapılabilir. Örneğin, pektinaz enzimi pektin bağlarını çözer ve daha verimli ekstraksiyon sağlar. Bu yöntem, daha doğal ve çevre dostu bir alternatif olarak tercih edilebilir.

Antosiyanin – Pektin Etkileşim Mekanizmaları

Antosiyaninlerin pektin ile etkileşimi genellikle kovalent olmayan (non-covalent) bağlarla gerçekleşir. Bu bağlar sayesinde antosiyaninler daha stabil hale gelir. [5]

Bağlanma Kinetiği ve Stabilizasyon Mekanizmaları

Bağlanma Kinetiği: Antosiyaninlerin pektin ile bağlanma kinetiği, bu bileşiklerin ne kadar hızlı ve ne kadar güçlü bağlandığını belirler. Bağlanma hızı ve gücü, pH, sıcaklık ve çözücü ortam gibi faktörlere bağlıdır. Antosiyanin ve pektin etkileşiminde “Bağlanma Kinetiği”, bu iki molekülün nasıl, ne hızla ve hangi mekanizmalarla etkileşime girdiğini anlamamıza yarayan önemli bir parametredir. Bu etkileşimlerin çoğu, hidrojen bağları, iyonik etkileşimler ve Van der Waals kuvvetleri gibi kovalent olmayan bağlarla gerçekleşir. [6]

Başlıca Etkileşim Türleri;

» **Hidrojen Bağları;** Antosiyaninlerin

hidroksil (-OH) grupları ile pektin üzerindeki karboksil ve hidroksil grupları arasında bağlar oluşur. Bu bağlar genellikle zayıftır ama birlikte olduklarında güçlü stabilizasyon oluştururlar.

» **Elektrostatik Etkileşimler (İyonik Bağlar);** Düşük pH’ta antosiyaninler pozitif yüklü (flavylium formunda) olabilir. Pektin ise negatif yüklü karboksilat grupları taşır. Böylece ikisi arasında çekim oluşur.

» **Hidrofobik Etkileşimler;** Antosiyanin moleküllerinin aromatik yapıları ile pektin zincirindeki hidrofobik bölgeler arasında olabilir.

» **Van der Waals Kuvvetleri;** Daha zayıf, kısa mesafeli etkileşimlerdir ama toplam etkileşime katkı sağlarlar.

Etki Sonuçları;

» **Stabilizasyon;** Antosiyaninlerin renk stabilitesi artar. Oksidasyon, ışık, sıcaklık ve pH gibi faktörlere karşı dayanıklı hale getirir.

» **Renk koruma;** Pektinle bağlanan antosiyaninler daha parlak ve kalıcı renkler oluşturabilir. Gıda ürünlerinde daha güçlü renk kalıcılığı sağlar.

» **Antioksidan Aktivite Koruması;** Etkileşim, antosiyaninlerin yapısını koruyarak antioksidan özelliklerini sürdürmelerini sağlar.

Jel Oluşumuna Katkı; Özellikle reçel, marmelat gibi ürünlerde

antosiyeninlerin pektinle birlikte jel yapısını güçlendirdiği görülür.

Asidik Ortamda Stabilité:

Antosiyeninler genellikle asidik ortamlarda daha stabil olurlar, çünkü protonlar pigment moleküllerinin yapısını korur. Bu durum pektin ile olan etkileşimi de etkiler.

pH ve Sıcaklık Etkisi

Antosiyeninlerin stabilitesi, pH ve sıcaklık gibi faktörlere bağlıdır. Özellikle asidik ortamda antosiyeninler daha stabil kalır, bu da pektin ile etkileşimde bulunarak renk koruma fonksiyonlarını güçlendirebilir. pH ve sıcaklık, antosiyeninlerin pektinle olan etkileşimleri üzerinde en belirleyici iki çevresel faktördür. Bu değişkenler, hem bağlanma kinetiğini hem de antosiyenin stabilitesini doğrudan etkiler.

pH'nin Etkisi;

Antosiyeninler, pH'ya bağlı olarak yapı ve renk değiştirir. Bu dönüşümler bağlanma yeteneklerini de etkiler. [6]

Pektin Etkileşimi ile Bağlantısı

Düşük pH (asit ortam): Antosiyenin flavylum formundadır → pozitif yüklüdür → Pektinin negatif karboksil gruplarıyla elektrostatik bağlanma maksimumdur.

Yüksek pH: Antosiyenin iyonik yapısı değişir → yük kaybı olur → pektinle etkileşim zayıflar → bağlanma azalır.

✓ pH 5.0 ve üzeri → %30'dan fazla bağlanma kaybı. [7]

Sıcaklığın Etkisi

Sıcaklık, hem reaksiyon hızını artırabilir, hem de moleküler yapıları bozabilir. Bu ikili etki nedeniyle sıcaklığın etkisi non-lineer olabilir. (Pekin Linye Daxue Xuebao/Pekin Ormancılık Üniversitesi Dergisi 33(2):126-129).

Pektin ile Etkileşim

Orta sıcaklıklarda (30–40°C) pektin zincirleri daha esnektir → antosiyeninleri daha iyi "tutabilir".

● Ancak sıcaklık yükseldikçe:

» Antosiyenin yapısı bozulur (örneğin aglikon kopması).

» Pektin viskozitesi azalır, bağlanma yüzeyi azalır.

» Hidrojen bağları ısıya duyarlıdır → zayıflar.

✓ 60°C üzerindeki sıcaklıklarda antosiyenin stabilitesi %50'ye kadar azalmaktadır.

Bağlanma Kinetiği Nasıl Ölçülür?

Antosiyeninlerin pektin moleküllerine hangi hızla ve hangi miktarda bağlandığını belirlemek, bu etkileşimin kinetiğini anlamak açısından önemlidir. Bu amaçla yapılan çalışmalar, bağlanma sürecine ait kantitatif verileri analiz ederek, bağlanma sabiti (K) ve maksimum bağlanma kapasitesi (Nmax) gibi temel parametreleri ortaya koyar. Elde edilen deneysel veriler, antosiyeninlerin pektine bağlanma davranışını modellemek için genellikle "Langmuir" ve "Freundlich" gibi izoterm modellerine uygulanır. Bu modeller, bağlanmanın doğasını (tek tip veya heterojen yüzey, maksimum kapasiteye ulaşılıp ulaşılmadığı gibi) ve bağlanma yüzeyinin özelliklerini daha iyi anlamayı sağlar. [9]

Spektrofotometrik Yöntem:

» Antosiyeninlerin UV-Vis absorpsansı (genelde 510–530 nm) ölçülerek, bağlanma miktarı hesaplanır.

» Serbest kalan antosiyenin miktarı ⇒ toplamdan çıkarılır ⇒ bağlanmış miktar hesaplanır.

HPLC (High Performance Liquid Chromatography);

Antosiyeninler yapısal olarak benzer bileşikler olduğu için, HPLC bu pigmentlerin:

» Ayrımını (örneğin: siyanidin-3-glukozit, delphinidin-3-glukozit)

» Konsantrasyon ölçümünü

» Stabilité ve bağlanma sonrası değişimini incelemek için kullanılır.

Bu bağlamda, pektin ile inkübe edilen antosiyenin örnekleri HPLC'ye verilerek, hangi antosiyeninlerin bağlandığı, hangilerinin serbest kaldığı belirlenebilir. Antosiyeninlerin degradasyon ürünleri ya da polimerleşme formları da izlenebilir.

LC-MS (Liquid Chromatography – Mass Spectrometry);

» Antosiyenin türlerinin kesin yapısal tanımlanması yapılabilir.

» Pektinle etkileşime girdikten sonra oluşan komplekslerin, konjugatların veya modifiye olmuş formların tespiti yapılabilir.

» Bağlı ve serbest formlar arasında kütle farkı varsa bu fark doğrudan gözlemlenebilir.

LC-MS, antosiyeninlerin pektinle etkileşiminden kaynaklanan moleküler değişikliklerin ve komplekslerin tespiti

için kullanılır. Bu, bağlanmanın sadece varlığını değil, doğasını (kovalent mi, non-kovalent mi) da ortaya koyabilir. [8]

Sonuç ve Uygulama Potansiyeli

Yukarıdaki bulgular, yaban mersini pektinleri ile antosiyeninlerin non kovalent etkileşimlerle güçlü bir şekilde bağlanabildiğini ve bu bağlanmanın, uygun pH ve düşük iyonik güç gibi ortamlarda oldukça stabil kompleksler oluşturduğunu göstermektedir. Gıda endüstrisinde renklendirici, antioksidan katkı, fonksiyonel içecekler gibi ürünlerde bu tür kompleksler kullanılarak antosiyenin kayıpları minimize edilebilir. Ancak pratik uygulamalarda dikkat edilmesi gerekenler vardır: ürünün pH'sı, içerdiği tuzların iyonik gücü, depolama sıcaklığı, oksijen varlığı, ve beraber kullanılacak diğer bileşenlerin stabilite üzerindeki etkileri.

Gelecekteki çalışmalar, bu etkileşimlerin moleküler düzeyde daha detaylı mekanizmalarını (örneğin flavonoid yapısının etki farklılıkları), farklı pektin kaynaklarının optimizasyonu, ve bu komplekslerin gıdada duyuşal, raf ömrü ve biyoyararlanım etkilerinin değerlendirilmesini içermelidir.

KAYNAKÇA

- [1] <https://tr.wikipedia.org/wiki/Antosiyenin>
- [2] <https://tr.wikipedia.org/wiki/Pektin>
- [3] <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/14/6596>
- [4] https://www.researchgate.net/publication/349048610_Extraction_and_Characterization_of_Pectin_from_Citrus_sinensis_Peel
- [5] <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814619314566>
- [6] <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814619314566>
- [7] <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33059464/>
- [8] https://www.researchgate.net/publication/36884827_Principles_of_Fluorescence_Spectroscopy
- [9] <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/3339280>

Meslek liseleri ile gıda sanayini buluşturan köprü

SEKTÖREL MÜKEMMELİYET MERKEZİ

Mesleki ve teknik eğitim ile özel sektör arasında kalıcı bir iş birliği ağı kurmak amacıyla hayata geçirilen Sektörel Mükemmeliyet Merkezleri, Türkiye’de mesleki eğitimin gelişiminde yeni bir dönemin kapılarını aralıyor. Öğretmenlerin sürekli mesleki gelişimini destekleyen bu merkezler, eğitim dünyası ile sanayi sektörünü aynı çatı altında buluşturarak güncel teknolojik yeniliklerin meslek liselerine aktarılmasını hedefliyor. Türkiye genelinde kurulan 15 merkezden biri Kocaeli Darıca’da bulunan Aslan Çimento Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MTAL) bünyesinde faaliyet gösteriyor. Gıda, kimya ve matbaa teknolojisi alanlarında yalnızca bu okulda yer alan merkez, Haziran 2024 itibarıyla Merkez Müdürü Serdar Çakır ve beş kişilik uzman ekibin çalışmalarıyla faaliyete başladı.

TEKNOLOJİK GELİŞMELER ÖĞRETMENLERE VE ÖĞRENCİLERE AKTARILIYOR

Merkez müdürlüğünün yanı sıra aynı zamanda Aslan Çimento Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi müdürlüğü görevini de yürüten Serdar Çakır, merkezin kuruluş amacıyla ilgili olarak; “Milli Eğitim Bakanlığı’nın Avrupa Birliği destekli METEK Projesi kapsamında kurulan merkezimiz, gıda, kimya ve matbaa sektörlerindeki güncel teknolojik gelişmeleri öğretmenlere, öğretmenlerden öğrencilere aktarmayı amaçlıyor. Öğrencilerimizin iş hayatına nitelikli ve donanımlı bireyler olarak hazırlanması bizim önceliğimiz. Merkezimizin en temel hedefi, sektör ile meslek liseleri arasında güçlü bir köprü kurmak. Öğretmenlerimizin özel sektörle birebir temas ederek üretim süreçlerinde ihtiyaç duyulan bilgi ve becerileri edinmeleri bizim için çok önemli. Bu kazanımların öğrencilerimize aktarılması ve sürekli güncellenen bir müfredatın oluşmasıyla mesleki eğitimin kalitesi artacak” dedi.

GIDA TEKNOLOJİSİ ÖĞRETMENLERİNE YÖNELİK EĞİTİM PROGRAMLARI

Çakır’ın da vurguladığı gibi merkez yalnızca öğretmenlerin değil, doğrudan

Mesleki ve teknik eğitim ile özel sektör arasında kalıcı bir iş birliği ağı kurmak amacıyla hayata geçirilen Sektörel Mükemmeliyet Merkezleri, güncel teknolojik yeniliklerin meslek liselerine aktarılmasını hedefliyor. Bu merkezlerden biri olan Kocaeli Darıca’daki Aslan Çimento Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MTAL), gıda, kimya ve matbaa teknolojisi alanlarında öğrencilerin iş hayatına nitelikli ve donanımlı bireyler olarak hazırlanmasını hedefliyor.



öğrencilerin de iş yaşamına hazırlıklı bireyler olarak yetişmesine katkı sunmayı hedefliyor. Merkezin önemli ayaklarından birini, gıda teknolojisi öğretmenlerinin gelişimine yönelik eğitim programları oluşturuyor. Gıda Teknolojisi Alanı Mesleki Gelişim Koordinatörü Şirin Hicri Parmaksız yürüttüğü faaliyetlere ilişkin olarak; “Gıda teknolojisi alanı öğretmenlerinin mesleki gelişimlerine yönelik sektördeki yenilik ve gelişmelerden haberdar olmalarını sağlamak için yoğun bir çalışma yürüttüm. Öncelikle ulusal ve uluslararası seviyede düzenlenen etkinlikleri yakından takip ederek öğretmenlerimize en doğru eğitimi planlamak için uğraşı içerisinde oldum. Bunun yanında, bu kurum ve kuruluşlarla bilgi ve deneyim paylaşımına yönelik iş birlikleri geliştirmeye özen gösterdim ve bu kapsamda çeşitli proje fikirleri üzerinde çalışmalar başlattım. Sektör temsilcileri, sosyal ortaklar ve paydaş kurumların desteğiyle öğretmenlerimizin ihtiyaçlarına yönelik işbaşı eğitimleri, meslek seminerleri planladım. Bu eğitimleri hizmet içi eğitim programları çerçevesinde



yürütmek için gerekli hazırlıkları gerçekleştirdim. Sektörün ihtiyacı olan nitelikli ve donanımlı bireyler olarak hazırlanması için ve öğretmen eğitimlerine yönelik ihtiyaç analizi hazırladım, analiz sonuçlarına göre bu programları düzenli olarak güncellemek için bakanlığımıza sunmayı hedefliyorum. Tüm bu çalışmalar, öğretmenlerimizin güncel teknolojik gelişmelere uyum sağlamalarını ve öğrencilerine aktardıkları bilgilerin sektörle paralel olmasını hedefliyor” ifadelerini kullandı.



"GIDA SEKTÖRÜNDEKİ GELİŞMELER MÜFREDATIN GÜNCEL TUTULMASINI SAĞLIYOR"

Koordinatör Şirin Hicri Parmaksız bu eğitimlerin önemi hakkında şunları söyledi: "Gıda firmalarıyla yapılan iş birlikleri, öğretmen eğitimlerinin sektördeki üretim süreçleri ve insan gücü ihtiyaçlarına göre planlanmasını sağlamaktadır. Firmalarda kullanılan yeni teknolojilerin ve uygulamaların öğretmenlere aktarılması, onların mesleki donanımını güncellerken aynı zamanda öğrencilere güncel bilgi aktarılmasına da olanak tanımaktadır. Bu sayede öğrenciler, mezun olduklarında sektöre hazır bireyler olarak yetişmektedir. Ayrıca gıda sektöründeki gelişmeler müfredatın güncel tutulmasına katkı sağlamakta, sektörde çalışan elemanların ihtiyaç duyduğu eğitimler ise firmalarla iş birliği içinde yürütülmektedir."

"YENİ İŞ BİRLİKLERİNE HAZIRIZ"

Kendilerine destekleyen tüm firma, dernek, kurum ve kuruluşlara içtenlikle

teşekkür eden Parmaksız, ne kadar çok paydaşla iletişim kurabilirlerse öğretmenler için o kadar çeşitli ve nitelikli eğitimler düzenleyebileceklerine inandıklarına dikkat çekiyor. Bu nedenle yeni iş birliklerine her zaman açık olduklarını ve sektörle daha fazla ortak çalışma yapmak istediklerini vurgulayan Parmaksız, "Merkezin yürüttüğü çalışmalar düzenli olarak kamuoyuyla paylaşıyor. "aslancimento_smm" instagram hesabı üzerinden güncel faaliyetler, eğitimler ve etkinlikler öğretmenler, öğrenciler ve sektör temsilcileriyle buluşturuluyor. Aslan Çimento MTAL bünyesinde kurulan Sektörel Mükemmeliyet Merkezi, yalnızca bir eğitim merkezi değil; aynı zamanda Türkiye'de mesleki eğitimin geleceğini şekillendiren stratejik bir köprü işlevi görüyor. Öğretmenlerin mesleki donanımını güçlendiren, öğrencileri ise sektörün beklentilerine uygun şekilde yetiştiren merkez, gıda teknolojisi alanında kalıcı bir dönüşümün de öncüsü olmayı amaçlıyor" diye konuştu.



GIDA SEKTÖRÜYLE ÖNEMLİ PROJELERE İMZA ATILDI

Gıda Teknolojisi Alanı Mesleki Gelişim Koordinatörü Şirin Hicri Parmaksız, gıdayla ilgili bu zamana kadar destek aldıkları ve projeler gerçekleştirdikleri kurum ve konular hakkında bilgi verdi. Gıda Profesyonelleri Derneği iş birliğiyle "Gıda Etiketleme Mevzuatı, Etiket Okuma, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi" eğitimleri gerçekleştirdiklerini kaydeden Parmaksız, Türkiye Gıda İnovasyon Platformu (TUGİP) ile "Bitkisel Ekstraksiyon Teknikleri" üzerine

çalışmalar, Gebze Teknik Üniversitesi Biyomühendislik Bölümü'nden Prof. Dr. Barış Binay ve ekibiyle "Enstrümental Analiz Kursu", Senapa Stampa Ambalaj iş birliğiyle "Gıda Ambalajlarının Hazırlanması ve Üretim Süreçleri" eğitimi, Gıda Mühendisi Dr. M. Banu Bahar ile "Duyusal Test Teknikleri" eğitimi, Bitkiden Derneği ile "Gıda Katkı Maddeleri" eğitimi, Bimbo QSR firmasıyla "Ekmek Üretimi, Genel Kalite ve Yalın Üretim Teknikleri" uygulamaları yaptıklarını açıkladı.



İHRACATIN KAHRAMANLARI

4. Güvenilir Ürün Zirvesi'nde buluştu

Güvenilir Ürün Platformu tarafından bu yıl dördüncüsü düzenlenen Uluslararası Güvenilir Ürün Zirvesi, "İhracatın Kahramanları" temasıyla İstanbul'da yapıldı. Çok sayıda KOBİ'nin katıldığı ve 12 farklı ülkeden kamu ve özel sektör temsilcilerini buluşturan zirve, üreticilere yeni ticaret fırsatları sundu.

Tarım ve Orman Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı, TBMM Tarım Komisyonu gibi kuruluşların desteğiyle 1 Ekim Çarşamba günü Crowne Plaza İstanbul Florya'da gerçekleştirilen 4. Güvenilir Ürün Zirvesi'nin açılışında Ticaret Bakan Yardımcısı Volkan Ağar, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak, İSTİB Başkanı Ali Kopuz ve İMES Başkanı Kemal Akar konuşma yaptı. Zirve teması gereği Türkiye'nin ihracat gücünü pekiştirmeye yönelik görüşmelere de ev sahipliği yaptı. Gün boyu paneller, workshoplar, ülke masası toplantıları ve kariyer buluşmaları yapılan zirvede, Türkiye'nin üretim gücünü uluslararası pazarlara taşıyan isimlere "İhracat'ın Kahramanları" ödülleri verildi.

VOLKAN AĞAR: "HEDEFİMİZ TÜRK MALI İMAJINI KORUMAK VE İHRACATI SÜRDÜRÜLEBİLİR KILMAK"

Açılışta konuşan Ticaret Bakan Yardımcısı Volkan Ağar, ürün güvenliği, ihracatın gelişimi ve yeni projelere ilişkin önemli mesajlar verdi. Ağar, ürün güvenliğinin ve kalite standartlarının sadece tüketici sağlığını korumakla kalmadığını, aynı zamanda adil rekabet ortamı, yerli üretimin güçlendirilmesi ve ekonomik büyümenin sürdürülebilirliği için de temel bir unsur olduğunu vurguladı. "Türk malı imajına zarar veren firmalara toplam 2,4 milyon TL idari ceza uyguladık" diyen Ağar, önümüzdeki dönemde de güvensiz ürün ihracatı

yapanlara yönelik caydırıcı önlemlerin süreceğini belirtti.

Ticaret Bakan Yardımcısı Volkan Ağar, Türkiye'nin ihracat performansına da değinerek 2002'de 36,1 milyar dolar olan toplam ihracatın yaklaşık 270 milyar dolara, tarım ve gıda ürünleri ihracatının ise 3,7 milyar dolardan 32,6 milyar dolara yükseldiğini söyledi. Yeni pazarlara erişim için yapılan çalışmalar hakkında bilgi veren Ağar, Kanada'ya su ürünleri ve Filipinler'e kanatlı et ihracatında kısıtlamaların kaldırıldığını açıkladı. Yakın zamanda Çin'e yapılacak resmi heyetle yeni pazar açılımlarının hedeflendiğini söyledi. Ayrıca, "İhracatın Kahramanları Projesi" kapsamında, Türkiye genelinde düzenlenecek eğitim ve farkındalık etkinliklerinin ihracat kültürünün yaygınlaştırılmasına katkı sağlayacağını belirten Ağar, bakanlık olarak her türlü

desteği sağlayacaklarını ifade etti.

Ağar, konuşmasını şöyle tamamladı: "İklim olarak birçok tarım ürününün üretilbildiği bereketli bir coğrafyada yaşıyoruz. Bu avantajı değerlendirerek Türk ürünlerinin kalitesini yükseltmek ve dünya çapında imajını güçlendirmek önceliğimiz. Üreticilerimizi uluslararası standartlarda üretime teşvik ediyor, tüketici güvenliğini sağlamak için mevzuatımızı güncelliyor, denetimlerimizi artırıyoruz. Bu zirve, sektör, kamu ve STK'ların iş birliğini güçlendirecek, bilgi paylaşımı ve ortak politikalar geliştirilmesi açısından büyük önem taşıyor."

ALİ KOPUZ: "BU ÇABA TİCARİ FAALİYETLERİN ÖTESİNDE"

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) Başkanı Ali Kopuz, tarım ve gıdanın 21. yüzyılda ekonomik bir konunun ötesine geçerek jeopolitik dengeleri belirleyen stratejik bir unsur haline geldiğini söyledi. Türkiye'nin binlerce yıllık tarımsal birikimiyle fındık, kuru üzüm, incir ve kayısı gibi ürünlerde dünyada en üst sıralarda olduğunu hatırlatan Kopuz, bazı ürünlerin hâlâ hammadde olarak ihraç edildiğine dikkat çekerek, "Küresel rekabette asıl değer, işlenmiş ve katma değerli ürünlerimizi uluslararası pazarlara taşımaktan geçiyor" diye konuştu.

Zirvede imzalanan "İhracatın Kahramanları Projesi" protokolüne değinen Kopuz, projenin KOBİ'lerin satış ve ihracatına katkı sağlayacağını belirtti. "Marifet iltifata tabidir. Bu



proje ile üreticilerimizin başarılarının artmasını temenni ediyorum. Emeği geçenleri yürekten kutluyorum” ifadelerini kullandı. Konuşmasında gıda sektöründe markalaşan ve başarı hikâyeleri yazan girişimcilere teşekkür eden Kopuz, “Sizler yalnızca sermaye riski almıyor, iklimle, don felaketiyle, kuraklıkla da mücadele ederek bu ürünleri sofralarımıza ulaştırıyorsunuz. Bu çaba bir ticari faaliyetin çok ötesindedir” diye konuştu.

KEMAL AKAR: “PROJE YOL AÇICI OLACAK”

İMES Sanayi Sitesi Başkanı Kemal Akar ise yaptığı konuşmada zirvenin “İhracatın Kahramanları” temasıyla ülkenin üretim gücünü ortaya koyduğunu ve sanayicileri onurlandığını vurguladı. Katılımcıları selamlayarak konuşmasına başlayan Akar, zirvenin yalnızca bir toplantı olmadığını ifade ederek, “Bugün burada sadece bir zirvenin açılışını yapmakla kalmıyor, aynı zamanda ülkemizin üretim gücünü, alın terini ve emeğini temsil eden kahramanlarımızı da onurlandırıyoruz” dedi. Akar, zirvede ihracata yönelen firmaların yanı sıra İMES Sanayi Sitesi’nin uzun yıllar üretim hayatına emek vermiş sanayicilerinin de ödüllendirileceğini söyledi. “Onların emeği, fedakârlığı ve vizyonu, bizlere yol göstermeye devam edecek” dedi. Zirvede imzalanacak protokoller ve eş zamanlı etkinliklerin ülke genelinde üreticilerin ihracata yönelmesine katkı sağlayacağını belirten Akar, “Bu zirvede alınacak kararların, kurulacak iş birliklerinin ve yapılacak projelerin hem ülkemiz hem de üreticilerimiz için hayırlı sonuçlar doğuracağına inanıyorum” şeklinde açıklamalarda bulundu.



CELAL TOPRAK: “2 BİN ÜRETİCİ VE KOOPERATİFİ ALICILARLA BULUŞTURDUK”

Geçtiğimiz yıllarda yerel üretimin geliştirilmesi ve üreticilerin desteklenmesi amacıyla hayata geçirilen projelerin bu yıl “İhracat” odaklı bir vizyona taşındığını belirten Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak, “Üç yıldır Anadolu’da üreticilerimizi destekleyen projeler yürüttük. 12 ilde 2 bine yakın üretici ve kooperatifi önemli alıcılarla buluşturduk, birçok ticari anlaşmaya vesile olduk. Bu yıl üretimden vazgeçmeyen üreticilerimizi daha ileriye taşıyarak ihracat yolculuklarına destek olmak istiyoruz. İhracatın Kahramanları projemizi bugün burada protokolünü imzalayarak başlatıyoruz” dedi.

ÖDÜL KAZANAN İHRACATIN KAHRAMANLARI

4. Güvenilir Ürün Zirvesi’nde Türkiye’nin üretim gücünü uluslararası pazarlara taşıyan isimlere “İhracat’ın Kahramanları” ödülleri verildi. Bu isimler şunlar:

Günhan Ulusoy / Ulusoy Un Yönetim Kurulu Başkanı
Fatih Eke / Nigella Yönetim Kurulu Başkanı
Senur Akın Biçer / Arnica Yönetim Kurulu Başkanı
Celal Kadooğlu / Kadooğlu Holding Yönetim Kurulu Başkanı
Hulusi Oğuz / Oğuz Holding Yönetim Kurulu Başkanı
Çetin Tecdelioğlu / Civtec Civata Yönetim Kurulu Başkanı
Orhan Aydın / Askon Yönetim Kurulu Başkanı
Turgay Terzi / Art Design Yönetim Kurulu Başkanı
Mustafa Kürlek / Köklü Zeytincilik Yönetim Kurulu Başkanı
Süleyman Orakçioğlu / Orka Holding Yönetim Kurulu Başkanı
Dr.Özgür Akın / Akınsoft Yönetim Kurulu Başkanı
Abdullah Arslan / Sanayici
Kemal Bektaş / Sanayici
Aydın Dinçol / Sanayici
Şükrü Kayıkçı / Sanayici
Ahmet Ünlü / Sanayici
Cevdet Sarı / Sanayici

FEED THE FUTURE ÖDÜLLERİ SAHİPLERİNİ BULDU

Güvenilir Ürün Platformu tarafından bu yıl dördüncü kez düzenlenen Güvenilir Ürün Zirvesi alanının en prestijli yarışmalarından kabul edilen Feed the Future ödül törenine de ev sahipliği yaptı. 35 ana kategoride

850 üzerinde başvurunun değerlendirildiği yarışmada 62 isim ödül almaya hak kazandı. Başvuruların Türkiye genelinden büyük, küçük, kurum, firma demeden ücretsiz olarak alındığı yarışmaya 850 üzerinde başvuru yapıldı. Alanında uzman 120 jüri üyesinin değerlendirdiği yarışmanın kazananları düzenlenen ödül töreninde açıklandı.

İçecekten ambalaja, baharattan kooperatiflere kadar geniş bir yelpazede verilen ödüller, gıda, tarım ve gastronomi sektöründe farkındalık yaratmayı ve sesini duyuramayan yerel üreticileri kamuoyuna tanıtmayı amaçlıyor. “Üretimin devamlılığı ile geleceği besleyelim” mottosu ile başlatılan yarışmada ödül alan markalar, Feed the Future logosunu bir yıl boyunca ambalaj ve reklam malzemelerinde kullanabilecek.





Halit Karaboğa:

“Gıda laboratuvarları teknoloji ve uzmanlaşmaya yatırım yapmalı”

Türkiye’de Tarım ve Orman Bakanlığı’na bağlı 41 kamu laboratuvarı ve 91 özel gıda kontrol laboratuvarının faaliyet gösterdiğini belirten Kalibrasyon ve Deney Laboratuvarları Derneği (TURKLAB) Yönetim Kurulu Başkanı Halit Karaboğa, “Analiz kapasitesi açısından ülkemiz ihtiyacını karşılayabiliyor. Ancak gelişen analiz ihtiyaçları giderek daha sofistike cihaz parkı ve uzmanlık gerektiriyor. Bu noktada laboratuvarlar sayısı öncelik değil, nitelik ve uzmanlaşmaya ağırlık verilmesi önem teşkil ediyor” diye konuşuyor.

Bugün Türkiye’de gıda analizi yapan kaç laboratuvar var? Özel laboratuvarların kaç TURKLAB üyesi ve akredite?

Türkiye’nin gıda güvenliği sistemi güçlü bir laboratuvar alt yapısına dayanıyor. Ülke genelinde bugün 41 kamu

gıda laboratuvarı aktif olarak hizmet veriyor: 39 ilde faaliyet gösteren gıda kontrol laboratuvar müdürlükleri, Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü ve Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı’yla birlikte Türkiye’nin resmî analiz omurgasını oluşturuyor. Bu yapıya ek olarak, bakanlıktan kuruluş ve çalışma izni almış 91 özel gıda kontrol laboratuvarı da sistemin önemli bir bileşeni. Bu laboratuvarlara hem ithalat–ihracat kapsamında yapılan resmî kontrollerden gelen numuneler hem de özel sektörün kendi kalite güvence süreçlerinden doğan analiz talepleri yönlendiriliyor. Böylece kamu ve özel laboratuvarlar, ülkenin gıda güvenliği zincirinde birbirini tamamlayan iki kritik mekanizma haline geliyor.

TURKLAB – Kalibrasyon ve Deney Laboratuvarları Derneği olarak bu yapının merkezinde yer alıyoruz. Türkiye’de deney ve kalibrasyon laboratuvarlarını temsil eden çatı örgüt olarak; kalite, güvenilirlik ve sürdürülebilirlik ilkelerini odağımıza

alıyoruz. Bugün itibarıyla 45 üyemiz gıda alanında faaliyet gösteriyor. Bu laboratuvarlarımız yalnızca analiz kapasitesiyle değil, aynı zamanda metot doğrulama, belgelendirme, eğitim ve kalite yönetimi süreçleriyle de ulusal denetim gücüne katkı sağlıyor. Her biri hem resmî denetimlerin tamamlayıcısı hem de özel sektörün güvenilirlik referansı konumundadır. Biz dernek olarak her yıl düzenli istişare toplantıları, teknik komisyonlar ve eğitim faaliyetleriyle bu verilerin arka planındaki kaliteyi güçlendirmeye odaklanıyoruz.

Bizim için önemli olan yalnızca sayı değil; ülkenin analitik kapasitesini ileriye taşıyacak iş birliği kültürünü yaygınlaştırmak. TURKLAB olarak inancımız; “Gıda güvenliği, yalnızca analizlerle değil; güvenilir sonuçların arkasındaki sistemli iş birliğiyle sağlanır.” Bu anlayışla üyelerimizle birlikte Türkiye’nin gıda analiz ekosisteminin gelişimine katkı sunmaya ve laboratuvarların sesini ulusal politika süreçlerine taşımaya devam ediyoruz.



Halit Karaboğa

"İFŞA SÜRECİ GIDA SEKTÖRÜNÜN ÖZ DENETİM REFLEKSİNİ GÜÇLENDİRDİ"

Ekim 2024'ten bu yana ifşa listelerinde kaç firma/ürün açıklandı? TURKLAB gözüyle bu 1 yıllık süreci nasıl değerlendiriyorsunuz?

Ekim 2024'ten bu yana geçen bir yılda Tarım ve Orman Bakanlığı'nın taklit ve taşıyıcı ifşa listeleri kamuoyunda yeniden dikkatleri üzerine çekti. Bakanlık, 2011 tarihli Resmî Kontrol Yönetmeliği'nin 8. maddesi uyarınca, tespit edilen uygunsuzlukları güvenilirliğide.tarimormman.gov.tr adresi üzerinden düzenli biçimde yayımlamayı sürdürüyor. Bu şeffaflık mekanizması, son yıllarda Türkiye'nin gıda güvenliği politikasının en görünür ve en caydırıcı unsurlarından biri haline geldi. Bu bir yıllık dönemde (Ekim 2024 – Eylül 2025) birden fazla güncelleme yapıldı. Bu veriler sistemin denetim sıklığını ve kapsamını gösteren önemli bir gösterge niteliğinde.

TURKLAB gözüyle bakıldığında, bu dönemdeki en büyük kazanım süreklilik ve şeffaflık oldu, sektördeki öz denetim refleksini ciddi biçimde güçlendirdi. Artık birçok üretici yalnızca resmî kontrolleri değil, kendi iç denetimlerini ve tedarikçi analiz süreçlerini de sıklaştırıyor. Bununla birlikte, kayıt dışı üretim ve e-ticaret kaynaklı küçük partiler hâlâ sistemin

"TURKLAB üyesi laboratuvarlarımız, analiz kapasitesini artırarak ulusal denetim gücünün ayrılmaz bir parçası haline geldi. Her yeni analiz yalnızca bir uygunsuzluğu tespit etmiyor; aynı zamanda tüketici güveninin, dürüst üreticinin emeğinin ve sektörün itibarlılığının korunmasına katkı sağlıyor."

dışında kalıyor. Bu noktada, risk bazlı denetim + güçlü laboratuvar kapasitesi + hızlı raporlama üçlünün sürdürülebilir biçimde işletilmesi kritik önemde. TURKLAB olarak, üyelerimizle birlikte bu sistemin aktif bir paydaşı olmaktan gurur duyuyoruz. Üye laboratuvarlarımız, analiz kapasitesini artırarak ulusal denetim gücünün ayrılmaz bir parçası haline geldi. Her yeni analiz yalnızca bir uygunsuzluğu tespit etmiyor; aynı zamanda tüketici güveninin, dürüst üreticinin emeğinin ve sektörün itibarlılığının korunmasına katkı sağlıyor.

Sonuç olarak bu bir yıllık dönem, Türkiye'nin gıda güvenliği alanında reaktif bir denetim anlayışından proaktif bir sistemsel yaklaşıma geçtiğini gösteriyor. Şeffaflık artık bir tercih değil, kalıcı bir kamu politikası refleksi haline gelmiş durumda. TURKLAB, bu sürecin sürdürülebilirliği için hem teknik kapasite hem de farkındalık düzeyinde katkı vermeye devam edecektir.

"ANALİZLER VE DENETİM SIKLIĞI AÇISINDAN AVRUPA'DAN EKŞİĞİMİZ YOK"

Bir gıda/içecek ürününün denetim-analiz yolculuğu genel hatlarıyla nasıl işler?

Bir gıda ürününün sofraya ulaşmadan önceki yolculuğu, aslında görünmeyen bir denetim zinciridir. Bu zincirin her halkasında halk sağlığını koruyan sessiz bir bilimsel mekanizma çalışır. Önce risk planlaması yapılır. Tarım ve Orman Bakanlığı, yılın başında hangi ürünlerde hangi risklerin öne çıktığını belirler:

örneğin yaz aylarında aflatoksin, kışın pestisit ya da ağır metal gibi. Bu plana göre üretimden, ithalattan ya da market raflarından numuneler alınır. Her bir numune aslında sadece bir ürünü değil, o kategoriye ait yüzlerce benzer ürünü temsil eder. Tarım ve Orman Bakanlığı verilerine göre 2024 yılında gıda işletmelerine toplam 1 milyon 329 bin 758 adet yurt içi resmi kontrol gerçekleştirildiği bildirilmiştir. Avrupa Birliği'nde de benzer şekilde "Multiannual National Control Plan (MANCP)" adı altında yürütülen sistem, Türkiye'deki uygulamanın birebir karşılığıdır. Fransa veya Hollanda'da bir gıda denetimi nasıl planlanıyorsa, bizdeki risk esaslı yaklaşım da aynı mantıkla işler.

Numune onaylı veya akredite laboratuvara ulaştığında önce "görsel kabul" yapılır: ambalaj, etiket, numune bütünlüğü kontrol edilir. Ardından sistemde kayda alınır, test parametreleri atanır ve analiz planı oluşturulur. Bu süreç tamamen izlenebilir ve geriye dönük olarak takip edilebilir şekilde yürütülür. İşte bilimin başladığı nokta burasıdır. Her analiz, ISO/IEC 17025 standardına uygun şekilde yürütülür; yani kullanılan metot validedir, ölçüm belirsizliği hesaplanmıştır ve kalite sistemi altındadır. Laboratuvar, her testte kullanılan metodu matrise (örneğin süt, yağ, baharat) ve hedef parametreye göre belirler. Patulini ölçmek için HPLC, pestisit kalıntısı için LC-MSMS/ GC-MS/MS, ağır metal için ICP-MS veya et orjin belirleme için PCR/ DNA analizleri yapılabilir. Kalite güvence için kör numune, sertifikalı referans materyal (CRM) ve kontrol numuneleri kullanılır. Bu, testin doğru sonuç verdiğini



ZEYTİNYAĞI VE BİTKİSEL YAĞLAR EN ÇOK TAĞŞIŞ YAPILAN ÜRÜNLER

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın güncellediği listelerde zeytinyağı ve bitkisel yağların en çok taşıyıcı tespit edilen ürün gruplarının başında geldiğini belirten Halit Karaboğa, "Ucuz yağların zeytinyağına karıştırılması, piyasada soğuk sıkım adıyla satılan birçok ürünün aslında farklı yağ karışımlarından oluştuğunu ortaya koydu. Süt ve süt ürünlerinde, özellikle tereyağı ve peynirde, süt yağı yerine bitkisel yağ kullanımı dikkat çekti. Bu durum, hem ürün kalitesini düşürmekte hem de tüketicinin yanıltılmasına yol açmakta. Et ürünlerinde kanatlı eti karışımı ve farklı türlerin bir arada kullanımı, özellikle sucuk ve kıyma örneklerinde sık rastlanan

bulgular arasında yer aldı" dedi.

Bal örneklerinde glikoz ve şeker şurubu karışımı doğallık iddialarını boşa çıkarırken; baharatlarda ise en çarpıcı bulgunun boyar madde ilaveleri olduğuna dikkat çeken Karaboğa şöyle devam etti: "Baharatlarda özellikle kırmızı toz biber ve safran gibi yüksek fiyatlı ürünlerde uygunsuz boya tespitleri dikkat çekti. Nisan 2025 listesiyle birlikte 42 yeni ürün ifşa edilirken, yıl boyunca yapılan farklı güncellemelerde sucuk, peynir, bal ve baharat gibi ürünlerin tekrar tekrar yer alması, bu kategorilerde sorunun sürekliliğine işaret etti" diye konuştu.

sürekli teyit eder. Analiz sonuçları mevzuat limitleriyle karşılaştırılır. Limit aşımı varsa idari süreç başlar, gerekiyorsa ürün geri çekilir ya da kamuoyuyla paylaşılır.

Analiz tamamlandığında elde edilen sonuçlar, ilgili ürün tebliğinde belirtilen limitlerle karşılaştırılır. Limit aşımı varsa, “uygunsuzluk raporu” oluşturulur ve idari süreç başlar. Uygunsuzluk tespit edilirse ürün piyasadan çekilir, üreticiye idari yaptırım uygulanır ve gerekiyorsa kamuoyu bilgilendirilir. Bu süreç 5996 sayılı Kanun ve Gıda ve Yemin Resmî Kontrolüne Dair Yönetmelik’in 8. maddesiyle düzenlenmiştir. Türkiye’nin analiz kapasitesi ve denetim sıklığı açısından Avrupa standartlarına paralellik gösterdiği kanaatindeyiz.

“LABORATUVARLARIMIZ BUGÜN İHTİYACI KARŞILIYOR ANCAK YARIN....”

Ülkemizde mevcut laboratuvar sayısı denetimler ve gıda güvenliğinin sağlanması açısından yeterli mi?

Türkiye’de bugün Tarım ve Orman Bakanlığı’na bağlı 41 kamu laboratuvarı ve 91 özel gıda kontrol laboratuvarı aktif durumda. Bu ağ, ülke genelinde oldukça iyi bir coğrafi yaygınlık sağlıyor. Ancak laboratuvar sayısının tek başına yeterliliğini değerlendirmek için ölçülebilir bir gösterge olmadığını da vurgulamak gerekir. Önemli olan “kaç laboratuvar olduğu” değil, “hangi kapsamda, hangi hızda ve hangi güvenilirlikle” çalıştıklarıdır. Türkiye özellikle son 10 yılda analiz kapasitesi ve akreditasyon açısından ciddi bir gelişme kaydetti. Ancak yüksek talep dönemlerinde – örneğin hasat sezonlarında pestisit analizlerinde veya ithalat dönemlerinde mikrobiyolojik kontrollerde – sistemin yük dengesi zorlanabiliyor. Bu durum, bazı örneklerin analiz süresini uzatabiliyor veya laboratuvarlara ilave vardiyalar koyma zorunluluğu doğurabiliyor. Yani alt yapı güçlü ama yük yönetimi hâlâ kritik bir geliştirme alanı.

Yurt dışına baktığımızda, Avrupa Birliği ülkeleri genelinde laboratuvar yapısı hem sayıca daha fazla hem de spesifik uzmanlıklara göre bölünmüş durumda. Örneğin Almanya’da sadece gıda kimyası ve kalıntı analizleri için faaliyet gösteren 400’ün üzerinde kamu/özel laboratuvar bulunuyor; eyalet bazlı uzmanlaşma modeliyle çalışıyor. Kapasite açısından Türkiye genel yapıyla “ihtiyacı karşılar” durumda. Ancak gelişen analiz ihtiyaçları giderek daha sofistike cihaz parkı ve uzmanlık gerektiriyor. Bu noktada artık

“Türkiye özellikle son 10 yılda analiz kapasitesi ve akreditasyon açısından ciddi bir gelişme kaydetti. Ancak yüksek talep dönemlerinde – örneğin hasat sezonlarında pestisit analizlerinde veya ithalat dönemlerinde mikrobiyolojik kontrollerde – sistemin yük dengesi zorlanabiliyor.”



öncelik sayı değil, nitelik ve uzmanlaşma olmalı. Özellikle: Türkiye’nin potansiyeli büyük; coğrafi konumu itibarıyla hem Avrupa’ya hem Orta Doğu’ya hizmet verebilecek stratejik bir laboratuvar üssü olma kapasitesine sahip. Bu nedenle mevcut ağ bugünün ihtiyacını karşılıyor ancak yarının ihtiyaçları için uzmanlık bazlı kümelenme ve teknoloji yatırımları artık kaçınılmaz hale geliyor.

“BAZEN BİR TEST YÜZLERCE KİŞİNİN HAYATINI KORUYOR”

Gıda analiz laboratuvarlarının önemini açıklayabilir misiniz?

Bir gıda analiz laboratuvarı, aslında sadece numunelerle değil, halkın sağlığıyla ilgilenir. Raflara giren her ürün, soframıza gelen her tabak laboratuvarlarda yapılan analizlerle güvence altına alınır. Halk sağlığı açısından laboratuvarlar görünmeyeni görünür kılar. Patulin, aflatoksin, pestisit, ağır metal, mikrobiyoloji gibi tehlikeler çıplak gözle fark edilmez; ama laboratuvar cihazları – bir anlamda toplumun “mikroskopik savunma hattı” – bunları miligram, hatta mikrogram düzeyinde tespit eder. Bir partideki aflatoksin limit aşımı belki tek bir analizle tespit edilir; ancak o analiz, binlerce çocuğun sütünden, onlarca fabrikanın üretiminden riskli bir ham maddenin çekilmesi anlamına gelir. Yani bazen bir tek test yüzlerce kişiyi korur.

Şeffaflık ve tüketici güveni açısından laboratuvarlar kamunun vicdanını temsil eder. İfşa mekanizmasının dayandığı zemin de budur: “Tüketici bilsin,

üretici sorumluluk alsın.” Bir ürünün ambalajında “%100 doğal” yazması bir iddiadır; laboratuvar raporu ise o iddianın gerçeğe dönüşmesidir. Bu sayede hem bilinçli tüketici artar hem de dürüst üretici emeğinin karşılığını bulur. Piyasa gözetimi ve adil rekabet boyutunda laboratuvarlar, sessiz ama etkili bir hakem gibidir. Çünkü sahte, taşışlı ya da yanlış etiketli ürünlerin piyasadan çekilmesi, sadece mevzuat gereği değil, rekabetin de temiz kalması içindir. Örneğin tereyağı gibi maliyeti yüksek bir üründe bitkisel yağ karışımıyla haksız kazanç sağlayan üreticiye karşı, analiz raporu adaletin en somut aracıdır. Bu yönüyle laboratuvar, sadece bir teknik kurum değil, ekonomik etik mekanizmasıdır.

İhracat tarafında ise laboratuvarlar Türkiye’nin uluslararası itibarı açısından stratejik öneme sahiptir. Avrupa Birliği’nin RASFF sistemi (Hızlı Alarm Sistemi), ülkeler arası güven zincirinin laboratuvar sonuçlarıyla beslendiği bir platformdur. İhracatta yaşanabilecek bir tespit bir ülkenin tüm ihracat hacmini etkileyebilir. Dolayısıyla laboratuvarlar, bu riskleri önceden görüp üreticiye geri bildirim sağlayarak sadece bir test yapmaz; ülkenin ticari itibarı için erken uyarı mekanizması görevi görür. Bugün geldiğimiz noktada, Türkiye’deki gıda analiz laboratuvarları hem kamu hem özel sektörde, toplum sağlığının görünmeyen kahramanlarıdır. Her test, bir güven zincirinin halkasıdır. Tüketicie ulaşan her güvenli gıda, aslında o zincirin sonunda yer alan bir laboratuvarın sessiz ama hayati emeğinin eseridir.

BigChefs'ten kalite ve sürdürülebilirlikte önemli hamle

Türkiye'nin önde gelen full servis restoran zincirlerinden BigChefs, operasyonel mükemmellik ve sürdürülebilirlik yolculuğunda önemli bir adım daha atarak ISO 9001 kalite yönetim sistemi ve ISO 14001 çevre yönetim sistemi sertifikalarını aldı.

BigChefs, TÜRKAK onaylı olarak gerçekleştirilen sertifikasyon sürecinde hem mutfak hem de operasyon alanında kaliteyi güvence altına alma ve çevresel etkilerini sistematik biçimde yönetme konusundaki kararlılığını ortaya koyuyor. ISO 9001; hizmet süreçlerinin her adımında kaliteyi garanti altına alan, sürekli iyileştirmeyi zorunlu kılan uluslararası bir standart. ISO 14001 ise çevresel etkilerin kontrolünü, kaynakların verimli kullanılmasını ve çevre performansının sürekli geliştirilmesini hedefliyor. Bu iki standart, BigChefs'in yıllardır sürdürdüğü misafir memnuniyeti

ve sorumlu işletme yaklaşımını artık uluslararası seviyede belgelendiriyor.

GÜÇLÜ BİR ALT YAPI

BigChefs, aldığı bu belgelerle yalnızca mevcut operasyonlarını değil, gelecekteki sürdürülebilirlik hedeflerini de destekleyen güçlü bir kurumsal alt yapı kurdu. Şirket; B Corp, CDP, TSRS gibi geleceğe yönelik sertifikasyon süreçlerine hazırlanırken, kalite ve çevre yönetimini merkeze alıyor. Şu an Merkez Ofis ve Watergarden BigChefs Şubesi kapsamında uygulanan sistemlerin, ilerleyen dönemde yeni şubelere de yaygınlaştırılması hedefleniyor.



Şenpiliç gıda güvenliği vizyonunu paylaştı

Entegre piliç eti üreticisi Şenpiliç, gıda bilimi ve teknolojisindeki güncel gelişmeleri desteklemek amacıyla Sakarya Üniversitesi ve Gıda Teknolojisi Derneği iş birliğinde düzenlenen 15. Türkiye Gıda Kongresi'nin sponsorları ve katılımcıları arasında yer aldı. Şenpiliç Kalite ve Güvence Direktörü Savaş Ceylanlı, kongrede gerçekleştirdiği konuşmada piliç eti üretiminde patojen kontrolü, biyogüvenlik ve gıda güvenliği uygulamalarına ilişkin güncel yaklaşımları paylaşarak, Şenpiliç'in kalite ve güvenlik standartları konusundaki çalışmalarını anlattı.

ÜRETİMİN HER AŞAMASI KONTROL ALTINDA

Şenpiliç olarak, piliç eti üretiminde gıda güvenliğini her zaman en öncelikli sorumlulukları olarak gördüklerini açıklayan Savaş Ceylanlı, "Üretim zincirimizin her aşamasında patojen risklerini kontrol altına almak için titizlikle çalışıyoruz. Çiftliklerden



kesim ve işleme tesislerine uzanan süreçte biyogüvenlik ve hijyen uygulamalarını eksiksiz yürütüyor; süreçlerimizi izlenebilirlik sistemleri ve laboratuvarlarımızda düzenli olarak yapılan binlerce testle sürekli doğruluyoruz. Bu bütüncül yaklaşım, gerektiğinde hızlı aksiyon almamızı sağlayarak tüketicilerimize güvenli, sağlıklı ve yüksek kaliteli ürünler sunmamızın temelini oluşturuyor" diye konuştu.

BİLİM VE GIDA SEKTÖRÜ SAKARYA'DA BULUŞTU

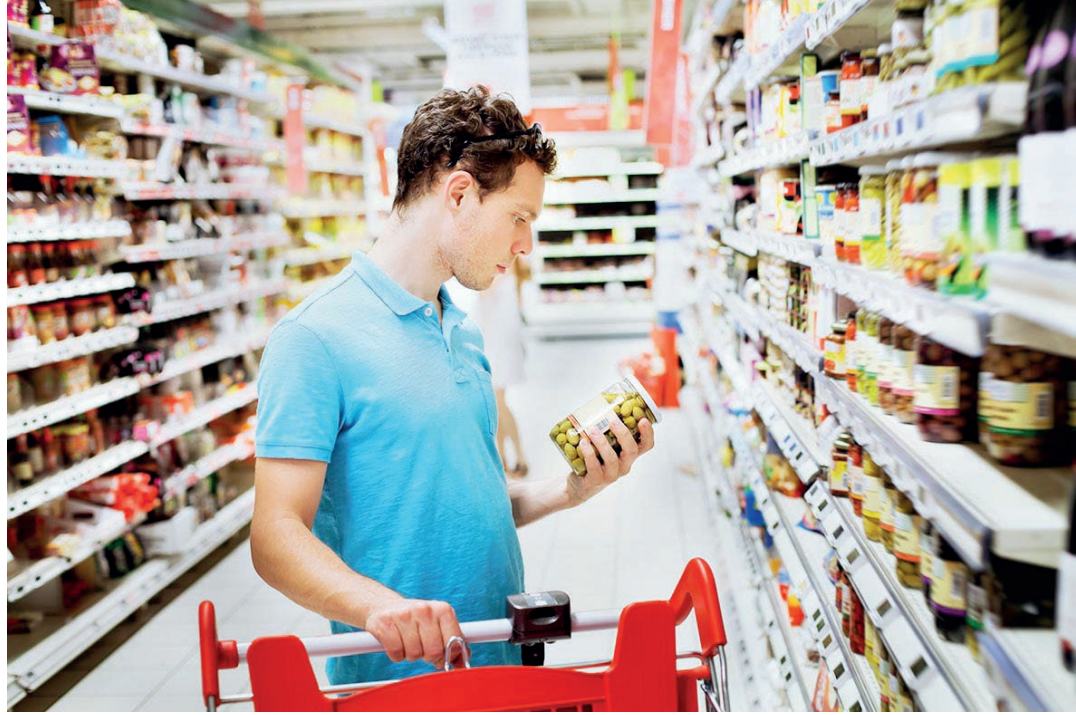
Sakarya Üniversitesi Turgut Özal Kültür ve Kongre Merkezi ev sahipliğinde gerçekleştirilen 15. Türkiye Gıda Kongresi, gıda biliminin farklı alanlarında çalışan akademisyenleri, kamu temsilcilerini, sektör profesyonellerini ve öğrencileri bir araya getirdi. Kongre, gıdayı yalnızca üretim süreçleriyle değil;

bilimsel, teknolojik, kültürel ve toplumsal boyutlarıyla ele alan multidisipliner bir yaklaşımla gerçekleştirildi. Oturumlarda; gıda güvenliği, gıda egemenliği, sürdürülebilir üretim, inovasyon, kalite yönetimi, gıda ve sanat, ayrıca gıdaya ilişkin yanlış bilgilerin yayılımı gibi çok sayıda konu bilimsel bir bakış açısıyla ele alındı.



Necat KIRKIL

FSSC Türkiye and
The Middle East Representative



GIDA GÜVENLİĞİNDE İZLENEBİLİRLİK: TEDARİK ZİNCİRİNDE GÜVEN VE KONTROLÜN ANAHTARI

GÜVENİN KIRILDIĞI VE YENİDEN İNŞA EDİLDİĞİ NOKTA

2013'teki at eti skandalı, Avrupa gıda endüstrisini temelden sarstığında, sorun sadece etiketlerdeki bir "yanlışlık" değildi. Milyonlarca tüketici, aslında yediklerinin ne olduğunu bilmediklerini ve güvindikleri markaların dahi tedarik zincirlerinin derinliklerinde ne gibi riskler barındırdığından habersiz olabildiğini fark etti. Bu olay, izlenebilirliğin, yani bir ürünün tarladan çatala yolculuğunun her adımını takip edebilme yeteneğinin, ne kadar kritik olduğunu ortaya koymuştur. Günümüzde ise riskler daha da çeşitlenmiş durumda: fıstık ezmesindeki bir Salmonella salgınından, beyan edilmemiş bir alerjen (süt, soya, fındık gibi) nedeniyle acil servise kaldırılan bir çocuğa; zeytinyağına daha ucuz yağlar karıştırılmasından, organik sertifikalı bir ürünün aslında konvansiyonel olmasına kadar uzanan skandallar, izlenebilirliğin artık bir tercih değil, gıda güvenliği ve marka bütünlüğünün temel direği olduğunu göstermektedir.

Bu makalede, dünya genelinde en yaygın olarak benimsenen başta GFSI

onaylı FSSC 22000 Şeması olmak üzere modern gıda güvenliği yönetim sistemlerinde izlenebilirliğin vazgeçilmez rolünü, getirdiği zorunlulukları ve bu sistemlerin bir kriz anında nasıl hayat kurtardığını güncel örneklerle inceleyeceğiz.

İZLENEBİLİRLİK, SADECE BİR KAYIT TUTMA İŞLEMİ DEĞİLDİR

İzlenebilirlik, bir gıdanın ve bileşenlerinin; birincil üretimden tüketime kadar olan süreçte üretilmesi, işlenmesi, dağıtılması, depolanması ve elleçlenmesi sırasında geçtiği adımların takibidir. Bu, hem geriye (bir son üründen tüm hammaddelerine) hem de ileriye (bir

hammaddeden girdiği tüm son ürünlere) doğru çalışması gereken çift yönlü bir sistemdir. Bu sistemin hayati önemi şu alanlarda kendini gösterir:

» **Halk Sağlığının Korunması ve Hızlı Geri Çağırma:** Bir Listeria veya E. coli salgını patlak verdiğinde, sağlık otoritelerinin kontaminasyonun kaynağını bulmak için haftalarca uğraşması kabul edilemez. Güçlü bir izlenebilirlik sistemi, şüpheli ürünün hangi çiftlikten, hangi üretim bandından veya hangi tedarikçiden geldiğini saatler içinde tespit ederek, sadece riskli partilerin piyasadan çekilmesini sağlar. Bu, hem tüketicileri korur hem de firmaları milyonlarca liralık geniş çaplı geri çağırma maliyetlerinden kurtarır.



» **Gıda Sahtekarlığı ve Ekonomik Bütünlük:** Balın şeker şurubuyla seyreltilmesi, pahalı balık türü yerine ucuz balıkların satılması veya sızma zeytinyağına daha düşük kaliteli yağların karıştırılması gibi ekonomik kazanç amaçlı sahtekarlıklar, gıda endüstrisinin en büyük tehditlerindendir. İzlenebilirlik, özellikle kütle denkliliği kontrolleriyle birleştiğinde, bu tür sahtekarlıkları ortaya çıkarmak için en etkili araçtır.

» **Alerjen Yönetimi:** Günümüzde gıda geri çağırılmalarının en yaygın nedenlerinden biri, beyan edilmemiş alerjenlerdir. Bir üretim hattında fındıklı bir ürün üretildikten sonra hattın yetersiz temizlenmesi ve sonrasında üretilen “fındıksız” bir ürüne bulaşması, ciddi sağlık riskleri doğurur. İzlenebilirlik, bu çapraz bulaşmanın ne zaman ve nerede olduğunu tespit ederek sorunun kök nedenine inmeyi sağlar.

» **Marka Değeri ve Tüketici Güveni:** Tüketiciler artık gıdalarının nereden geldiğini, nasıl üretildiğini ve ne içerdiğini bilmek istiyor. İzlenebilirlik, bu şeffaflığı sağlayarak marka ile tüketici arasında güçlü bir güven bağı kurar. “Organik”, “Yerli Üretim” gibi iddiaların doğruluğu, ancak sağlam bir izlenebilirlik sistemiyle kanıtlanabilir.

FSSC 22000 YAKLAŞIMI: ISO TEMELLİ KAPSAMLI BİR GÜVENCE

FSSC 22000, ISO standartlarına dayalı yapısıyla esneklik ve uluslararası tanınırlık sunarak dünya genelinde en çok tercih edilen GFSI onaylı şema haline gelmiştir. Şema, üç



temel bileşenden oluşur: ISO 22000 standardı, sektöre özgü Ön Gereksinim Programları (ÖGP’ler) ve FSSC 22000 Ek Gereksinimleri. İzlenebilirlik, bu yapının her katmanına entegre edilmiştir.

FSSC 22000’in temelini oluşturan ISO 22000:2018, 8.3 “İzlenebilirlik sistemi” maddesiyle tüm gıda zinciri kuruluşları için asgari gereklilikleri belirler. Bu maddeye göre kuruluşlar:

» Tedarikçilerden gelen malzemeyi ve nihai ürünün dağıtım rotasının ilk aşamasını benzersiz biçimde tanımlayabilmelidir.

» Alınan malzemeler ile nihai ürünler arasındaki ilişkiyi kurmalıdır.

» Sistemin etkinliğini periyodik olarak doğrulamalı ve test etmelidir.

FSSC 22000’in asıl gücü, ISO 22000’in üzerine eklediği ve günümüz risklerini doğrudan hedef alan ek gerekliliklerden gelir. İzlenebilirlik, bu ek gerekliliklerin birçoğunun merkezinde yer alır:

» Madde 2.5.2 (c) - Ürün Etiketleme ve İddiaların Doğrulaması:

Bir ürün üzerinde “alerjen içermez”, “organik”, “GDO’suz” gibi bir iddia varsa, kuruluş bu iddiayı destekleyen izlenebilirlik ve kütle denkliliği dahil olmak üzere doğrulama sistemlerine sahip olmalıdır. Bu, iddiaların sadece bir pazarlama aracı olmasını engeller ve somut, denetlenabilir kanıtlara dayanmasını zorunlu kılar.

» Madde 2.5.4 - Gıda Sahtekarlığını Azaltma:

Şema, kuruluşların tüm hammaddeleri, bileşenleri ve ambalaj malzemelerini kapsayan, sahtekarlık riskine karşı bir “zafiyet değerlendirme” yapmasını şart koşar. Bu değerlendirme sonucunda oluşturulan azaltma planı, tedarik zincirinin şeffaflığına, yani güçlü bir izlenebilirlik sistemine dayanır.

» Madde 2.5.17 - İletişim

Gereksinimleri: Bir ürün geri çağırma gibi ciddi bir olay yaşandığında, kuruluşun belgelendirme kuruluşunu 3 iş günü içinde bilgilendirmesi gerekir. Bu kadar hızlı ve doğru bir bilgilendirme, ancak olayın kapsamını ve etkilenen ürünleri hızla belirleyebilen bir izlenebilirlik sistemiyle mümkündür.

DİĞER STANDARTLARDA BENZER YAKLAŞIMLAR

İzlenebilirliğin bu merkezi rolü, diğer GFSI onaylı standartlarda da yankı bulmaktadır. Örneğin, BRCS Gıda Güvenliği Standardı’nda izlenebilirlik “Temel” (Fundamental) bir gereklilikken, IFS Food Standardı’nda ise bir “KO” (Knock-Out) maddesidir. Tüm bu gereksinimler, gıda güvenliğinde izlenebilirliğin yalnızca yasal bir zorunluluk (ör. Kodeks Alimentarius, AB 178/2002, FDA FSMA) olmanın ötesinde, gıda endüstrisi genelinde kabul görmüş vazgeçilmez bir prensip olduğunu göstermektedir.



UYGULAMADA İZLENEBİLİRLİK: KRİZ SİMÜLASYONU VE KÜTLE DENKLİĞİ

FSSC 22000 ve temel aldığı ISO 22000'in gerektirdiği izlenebilirlik testi, bir kriz anının canlandırılmasıdır. Bu testte, rastgele seçilen bir parti bitmiş üründen geriye doğru tüm hammadde ve ambalaj kayıtlarına ulaşılması veya bir hammadde partisinden ileriye doğru girdiği tüm son ürünlerin ve müşterilerin listelenmesi beklenir. Bu testin en kritik bileşeni Kütle Denkliği analizidir. Basitçe, belirli bir bileşen için sisteme giren miktar ile sistemden çıkan miktarın karşılaştırılmasıdır.

Giren Miktar (Açılış Stoğu + Satın Alınan) = **Çıkan Miktar** (Üretimde Kullanılan + Fire + Kapanış Stoğu)

Bu denklemde açıklanamayan önemli bir fazlalık veya eksiklik, beyan edilmemiş bileşen kullanımına (sahtekarlık), ciddi proses kayıplarına veya hatalı kayıt tutmaya işaret edebilir. FSSC 22000'in iddiaların doğrulanması için kütle denkliğine atıfta bulunması, bu analizin önemini pekiştirmektedir.



İZLENEBİLİRLİK BİR SEÇENEK DEĞİL, BİR ZORUNLULUKTUR

Karmaşıklaşan ve küreselleşen gıda tedarik zincirleri, hem fırsatlar hem de riskler sunmaktadır. Bu riskleri yönetmenin en etkin yolu, şeffaf ve sağlam bir izlenebilirlik sistemi kurmaktan geçer. FSSC 22000, ISO temelli yapısı ve güncel risklere odaklanan ek gereklilikleriyle, kuruluşlara sadece bir belgeden çok daha

fazlasını sunar: gıda güvenliği kültürünün merkezine izlenebilirliği yerleştiren, proaktif ve önleyici bir yönetim çerçevesi. Unutulmamalıdır ki, bir gıda skandali yaşandığında tüketicinin sorduğu ilk soru “Bu ürün nereden geldi?” olacaktır. Bu soruya saniyeler içinde, doğru ve kanıta dayalı bir cevap verebilmek, 21. yüzyılda bir gıda işletmesinin sadece başarısının değil, varlığının da teminatıdır.

FSSC Vakfı, gıda ve perakende sektörünü İSTANBUL'DA BULUŞTURDU

Perakende devlerinden belgelendirme kuruluşlarına, akademiye gıda ve sosyal sürdürülebilirlik alanındaki uzmanlara kadar gıda ve perakende sektörlerinin kilit paydaşları, 30 Eylül Salı günü İstanbul'da bir araya geldi. Dünyanın en çok kabul gören gıda güvenliği sistemlerinden birinin sahibi olan FSSC Vakfı tarafından “Kapasite Geliştirme” temasıyla düzenlenen 2. FSSC Information Day,

tedarik zincirinin geleceğini şekillendiren en önemli konuları masaya yatırdı. Yoğun ilgi nedeniyle kayıtları günler öncesinden dolan etkinlik, FSSC'nin “belgelendirmenin ötesinde bir etki yaratma” vizyonunu bir kez daha ortaya koydu.

Etkinliğin açılışı, FSSC Vakfı Türkiye, Orta Doğu ve Orta Asya Temsilcisi Necatı Kırkıl'ın ev sahipliğinde, Türkiye Akreditasyon Kurumu Genel Sekreteri

Banu Müderrisoğlu'nun konuşmasıyla yapıldı. FSSC Vakfı yöneticilerinin de FSSC'nin global vizyonu ve kapasite geliştirme odaklı yaklaşımlarını paylaştığı gün boyunca gıda güvenliği, yapay zeka, hijyenik tasarım ve sosyal sürdürülebilirlik gibi kritik başlıklar ele alındı. A101, Coca Cola CCI, Migros, McDonald's, IKEA ve Adidas gibi perakende ve gıda sektörlerinin dev markalarından üst düzey yöneticilerle sektörün ve akademinin duayen isimlerinin katıldığı etkinlikte, sektördeki gelişmeler ve gelecek öngörüler tartışıldı. Katılımcılar tarafından “ufuk açıcı” ve “ilham verici” olarak nitelendirilen etkinlik, FSSC 22000 gıda güvenliği şemasının gücünü teyit ederken, adil iş yerlerini teşvik eden yeni FSSC 24000 Sosyal Yönetim Sistemi'ne olan artan ilgiyi de gözler önüne serdi. Bu başarılı buluşma aynı zamanda İstanbul'un gıda güvenliği ve sosyal sorumluluk konularında küresel bir merkez olma rolünü pekiştirdi.



Düzenli Bağışla Umudu Bağışla

Her düzenli bağış bir çocuğun umudunu yeniden yeşertir.
Küçücük bir iyilik damlası, bir hayatın tüm hikayesini baştan yazabilir.
Ve o hikaye, sizin ellerinizle şekillenir.

losev.org.tr/sayenizde



Yusuf Değirmenci: “BÖLGESEL GÜÇLÜ ÖZEL GIDA LABORATUVARLARI KURULMALI”

Türkiye’de gıda denetimi ve analizlerinde sağlıklı bir yapının sağlanması için kamu ve özel gıda laboratuvarlarında analiz kapsamının Avrupa Birliği (AB) standartlarına çıkarılması gerektiğini belirten TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şube Başkanı Yusuf Değirmenci, “Özellikle büyük şehir dışındaki illerde, bölgesel güçlü özel gıda analiz laboratuvarlarının kurulması desteklenmeli. İhracat, tarım alanı yoğun bölgelerde yerel laboratuvar alt yapıları güçlendirilmeli” diyor.



Ekim 2024 itibarıyla Türkiye’de gıdada taklit ve tağşiş yapan firma ve işletmelerin isimleri online olarak kamuoyuyla paylaşılıyor. Aradan geçen yaklaşık 1 yıllık bu süreci genel olarak nasıl değerlendiriyorsunuz?

Bu uygulamayla tüketiciler hangi firmaların taklit/tağşiş yaptığına doğrudan ulaşabiliyor. Bu durum tüketici güvenini artırdı. Firmalar için kamuoyuna ifşa edilmek ciddi bir itibar kaybı anlamına geliyor. Bu nedenle sektör üzerinde

caydırıcı bir etkisi oldu. İnsanlar artık sadece marka değil, aynı zamanda firmanın güvenilirlik geçmişine de dikkat ediyor. Bu da tüketici davranışlarını olumlu yönde şekillendiriyor. Özellikle süt ürünleri, et ürünleri, zeytinyağı ve bal gibi taklit/tağşiş riski yüksek kategorilerde daha sıkı denetim ve kontrol süreci başladı. Bu tarz olumlu yanlarının yanında bazı eksiklikler de mevcut durumda. İsimlerin açıklanması önemli ama denetimlerin düzenli ve sürekli olması gerekiyor. Bazı firmalar açıklanan listelere itiraz ediyor, bu da zaman zaman kamuoyunda kafa karışıklığına neden olabiliyor. Herkes bu listeleri düzenli takip etmiyor. Daha yaygın bilgilendirme (mobil uygulama, barkod sorgulama vb.) ihtiyacı var.

EN ÇOK TAKLİT VE TAĞŞİŞ YAPILAN ÜRÜNLER

Ülkemizde en çok sahtecilik yapılan gıda ve içecek ürünleri hangileri neler, ne tür taklit ve tağşişler yapılıyor? Bu sahtekarlığın başlıca sebepleri neler?

Tarım ve Orman Bakanlığı’nın yaptığı açıklamalara ve piyasanın verilerine göre en çok taklit ve tağşiş yapılan ürünler şunlar:

Süt ve süt ürünleri: Bitkisel yağ (palm yağı, margarin vb.) katılması, süt yağı yerine nişasta ve farklı katkılarla “peynir” görünümü verilmesi.

Et ve et ürünleri: Dana eti diye satılan ürünlerde tavuk, hindi, at veya domuz eti karıştırılması, baharat ve katkı maddeleriyle

ürünün türünün gizlenmesi. Sucuk, salam, kıyma ürünlerinde yoğun tespitler var.

Bal: Şeker şurubu, glikoz-fruktoz şurubu eklenmesi, hiç arı ürünü içermeyen sentetik bal üretimi.

Zeytinyağı: Riviera veya rafine yağların natürel sızma diye satılması, farklı bitkisel yağların (pamuk yağı, kanola, ayçiçeği) zeytinyağına katılması.

İçkiler: Metanol gibi sağlığa son derece zararlı maddelerle üretilmiş sahte içkiler, bandrolsüz veya merdiven altı üretim.

Baharat ve çay: Toz biberde tuğla tozu ve boya, sumakta yabancı bitki, çayda boya katkısı.

Tağşiş ve taklitin başlıca sebepleri ise; ekonomik kazanç yani daha ucuz ham maddeyle üretim yaparak maliyeti düşürmek, tedarik zinciri kontrolsüzlüğü ve ham maddenin kaynağının izlenememesi, yasal yaptırımların caydırıcı olmaması; tüketici farkındalığının azlığı ve ucuz ürün tercihinin yaygın olması olarak sıralanabilir.

“GIDA DENETİM GÖREVLİLERİNİN SAYISI 10-11 BİNE ÇIKARILMALI”

Türkiye’de gıda ürünlerinin denetimi hangi yollardan ve kimler tarafından yapılıyor? Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde kaç gıda denetim görevlisi çalışıyor? Ülkemizde gıda sektörünün büyüklüğü düşünüldüğünde bu sayı yeterli mi? Size göre bu sayı ne olmalıdır?



Yusuf Değirmenci

Türkiye’de gıda güvenliğini düzenleyen yasa 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’dur. Bu kanun çerçevesinde Tarım ve Orman Bakanlığı’na bağlı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü sorumlu bir birim. Ayrıca il ve ilçe müdürlükleri, resmi kontrol ekipleri vb. yerel yapıyla denetimler yapılmakta. Özel ve kamu laboratuvarları numune analizleri ve kontrollerde görev alıyor. Denetim süreci şu şekilde; Resmi kontroller (yurt içi), risk esasına göre belirlenen takvim çerçevesinde ve önceden haber verilmeksizin yapılıyor. Ayrıca numune alma programları, Ulusal Kalıntı İzleme Planı (UKİP), şikâyet/ihbarlar (CİMER, Alo 174 Gıda Hattı, WhatsApp İhbar hattı) vb. mekanizmalar aktif bir şekilde işliyor. Satış, dağıtım, üretim, toplu tüketim, ithalat-ihracat aşamaları denetim kapsamına giriyor.

2024 yılında Tarım ve Orman Bakanlığı ekipleri tarafından gıda işletmelerine yönelik yaklaşık 1 milyon 329 bin 758 resmi kontrol (denetim) gerçekleştirildi. Denetimlerde uygulanan idari yaptırım sayısı, ürün el koyma, suç duyuruları gibi sonuçlar da hesaba katıldı. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü’nün bünyesinde 7 bin 570 gıda denetim görevlisi bulunduğu belirtiliyor.

Türkiye’de gıda sektörü çok geniş; üretim, ithalat-ihracat, satış noktaları, toplu tüketim, vb. işletmelerin sayısı çok yüksek. Denetim sayılarındaki artış olumlu, ancak “eksik kalma” durumu da var. Resmi kontrollerin sıklığı ve denetim ekibi kapasitesi önemli. Özellikle kırsal alan, sahil bölgeleri, ihracata yönelik işletmeler gibi kritik bölgelerde denetim yoğunluğu artırılmalı. Mevcut 7 bin 570 görevli sayısı Türkiye’nin bütün gıda zincirini etkili şekilde izleyip kontrol etmesi için oldukça sınırlıdır.

Etkin bir denetim sisteminin oluşması için gıda denetim görevlilerinin sayısının mevcut sayının en az %50’si civarında artırılması gerekiyor. Yani 10-11 bine çıkması faydalı olabilir. Görevlilerin coğrafi dağılımı dengeli olmalı; her ilçeye ulaşabilecek, saha koşullarına hâkim kontrol ekipleri bulunmalı. Teknik alt yapıya bakarsak; laboratuvar sayısının, analiz kapasitesinin, mobil denetim ekiplerinin (örneğin sahada numune alımı, hızlı PSR testleri vs.) artırılması gerekir. Mevzuat ve yaptırımların etkin uygulanması, eğitilmiş personelin sürekli güncellenmesi önemli.

Marketlerde ve üretim tesislerinde gerçekleştirilen gıda denetimlerinde hangi sorunlar yaşanıyor? Bu konuda Oda olarak saptadığınız eksiklikleri ve önerilerinizi aktarabilir misiniz?

“Analiz metotları konusunda hem bakanlığa bağlı hem özel laboratuvarlarda uluslararası metotlar öncelikli olarak kullanılmakta. Mevzuatta belirtilen metotlar ve gerektiğinde validasyon/verifikasyon yapılması zorunlu. Ancak laboratuvarlar arasında metodolojik uygulama birliğinde, analiz hızı ve sürekliliğinde farklar olabiliyor.”



Numune alma sürecinde zorluklar şu şekildedir; İşletmeler bazen numune vermeyi geciktiriyor veya direnç gösteriyor. Numunenin uygun koşullarda saklanması ve taşınmasında eksiklikler yaşanabiliyor. Standart prosedürlere uyulmadığında analiz sonuçları tartışılabilir hale gelebiliyor. Denetim görevlilerinin çalışma şartlarının engellenmesiyle ilgili olarak ise bazı işletmelerde görevlilere bilgi ve belge sunulmasının geciktirilmesini gösterebiliriz. Fiziksel erişim (örneğin depo veya üretim alanı) engellenebiliyor. Baskı, tehdit veya “misafir gibi ağırlama” adı altında denetimin objektifliğini bozacak yaklaşımlar görülebiliyor.

Gıda Mühendisleri Odası olarak tespitlerimiz de şu şekilde;

Denetim elemanı sayısı ve dağılımı yeterli değil, özellikle kırsal ve küçük ilçelerde denetim sıklığı düşük. Laboratuvar kapasitesinden dolayı numunelerin analiz süresi uzun, bu da ihlallerin hızlı şekilde ortaya çıkmasını engelliyor. Eğitim ve standardizasyon eksikliği de ayrı bir problem olarak karşımıza çıkıyor. Denetim elemanlarının sahada güncel mevzuat ve tekniklerle sürekli desteklenmesi gerekiyor. İletişim eksikliği de gözden kaçırılmamalı. Denetim sonuçlarının hem tüketiciye hem sektöre daha şeffaf aktarılması lazım.

Bu konu ile ilgili önerilerimiz ise şöyle:

Yasal güçlendirme: Denetim görevlilerinin yetkilerinin daha açık tanımlanması ve engellenmesi halinde ağır yaptırımlar uygulanması.

Caydırıcı cezalar: Tekrarlayan ihlallerde işletmeye sadece para cezası değil, faaliyet durdurma ve kamuya açık kara liste

uygulamalarının artırılması.

Dijital izlenebilirlik: Barkod/QR sistemiyle ürünlerin menşe, içerik ve denetim geçmişine tüketicinin kolayca erişmesi.

Bağımsız izleme mekanizmaları: Oda ve meslek örgütlerinin, resmi kontrolleri destekleyici gözlem ve raporlama rolünün artırılması.

Eğitim ve bilinçlendirme: Hem üretici hem de tüketici tarafında gıda güvenliği bilincinin yaygınlaştırılması.

GIDA LABORATUVARLARININ GÜÇLÜ VE EKSİK YÖNLERİ
Türkiye’de hem Tarım ve Orman Bakanlığı’na bağlı hem de özel sektörde akredite faaliyet gösteren gıda laboratuvarının sayısı, analiz kapasitesi ve analiz yeterliliği ne durumdadır?

Bakanlığa bağlı gıda kontrol laboratuvarı sayısı 41’dir: 39 gıda kontrol laboratuvarı + 1 Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü + Bursa Gıda & Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü mevcut. Bunun yanı sıra bakanlıktan yetkilendirilen 101 özel gıda kontrol laboratuvarı mevcut. Bakanlığa bağlı “41 kamu kontrol laboratuvarından 40’i” TS EN ISO/IEC 17025 standardına uygun. Özel laboratuvarlarda da akreditasyon yaygın; özel kontrol laboratuvarlarının 92’si akreditedir. Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı, ilgili metot geliştirme, rehber hazırlama ve laboratuvarlar arası yeterlilik testi çalışmaları gibi rolüyle öne çıkmakta; metot birliği ve analiz güvenilirliği açısından kritik bir kurumdur.

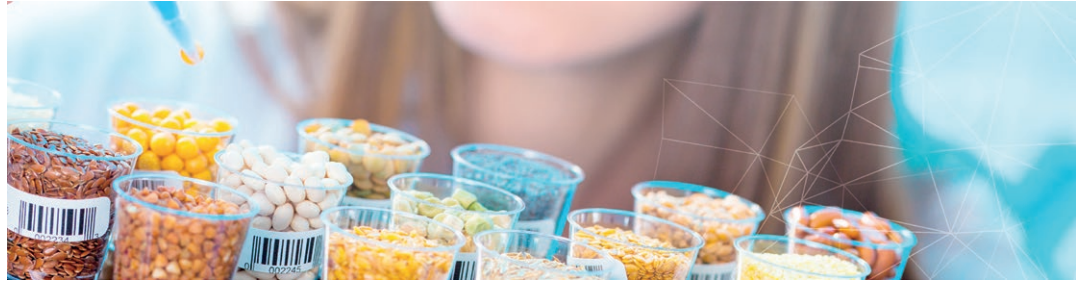
Hem planlı hem de şikâyet/ihbar yoluyla yılda yaklaşık bir milyon numune analiz edilmektedir. Laboratuvarlar hem kamu hem özel sektörde; ithalat, ihracat, iç pazarda kontrol, gıda ve yem analizleri, gıda-madde/gıda ile temas eden madde analizleri gibi geniş parametrelerde hizmet veriyor. Analiz metotları konusunda hem bakanlığa bağlı hem özel laboratuvarlarda uluslararası metotlar öncelikli olarak kullanılmakta. Mevzuatta belirtilen metotlar ve gerektiğinde validasyon/verifikasyon yapılması zorunlu. Ancak laboratuvarlar

arasında metodolojik uygulama birliğinde, analiz hızı ve sürekliliğinde farklar olabiliyor (örneğin cihaz arızaları, bazı analizlerde numune kabulünün geçici durması gibi durumlar)

Akreditasyon şartının mevzuatta net şekilde yer alması, laboratuvarların büyük kısmının bu standardı sağlamış olması, analiz güvenilirliği açısından önemli bir avantaj. Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı gibi kurumların metod geliştirme, eğitim & yeterlilik testleri yapıyor olması, laboratuvarlar arası kalite standartlarını yükseltici bir rol oynamakta. Kamu ve özel analiz kapasitesinin kötü olmayan düzeyde olması; ithalat-ihracat ve iç pazar kontrolleri için önemli bir alt yapı mevcut. Bunlar güçlü yanlarımız. Laboratuvar sayısı ve personel kapasitesi değerlendirildiğinde, nüfus, gıda sektörü büyüklüğü ve dağılan coğrafya düşünüldüğünde yaygınlık açısından eksik kalan bölgeler var. Bazı illerde analiz alt yapısı yetersiz olabiliyor. Metod çeşitliliği her laboratuvarında aynı değil; bazı analizler (özellikle yeni pestisitler, mikro-kontaminantlar, GDO, biyotoksinler vb.) her laboratuvarında yapılamıyor. Cihaz arızaları, bakım sorunları ya da personel/ekspert yetkinliği gibi teknik ve operasyonel aksaklıklar zaman zaman işlerin gecikmesine, numune kabulünün askıya alınmasına sebep olabiliyor. Analiz süreleri ve numune bekleme süreleri bazı durumlarda uzun; bu da denetim ve müdahalelerin zamanlamasını geciktiriyor. Uygulama birliği (uygulanan metodların sonuçlarının karşılaştırılabilirliği) ve laboratuvarlar arası koordinasyon konularında geliştirilmesi gereken alanlar mevcut.

“BÖLGESEL ÖZEL GIDA ANALİZ LABORATUVARLARINA İHTİYAÇ VAR”

Oda olarak gıda laboratuvarlarının hizmet kalitelerinin artırılmasına yönelik önerileriniz nelerdir?



Özellikle büyük şehir dışındaki illerde, bölgesel özel gıda analiz laboratuvarlarının kurulması desteklenmeli. İhracat, tarım alanı yoğun bölgelerde yerel laboratuvar alt yapıları güçlendirilmeli. Yeni riskler (örneğin yeni pestisit aktifleri, biyokontaminantlar, mikroplastik vb.) için analiz yöntemleri geliştirme, uyarı sistemleri kurulmalı. Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı'nın koordinasyon rolü daha da güçlendirilmeli; laboratuvarlar arası metod standardizasyonu sağlanmalı. Cihaz bakım-onarımlarının hızlı yapılması, yedek cihaz ya da alternatif merkezlerin olması sağlanmalı. Laboratuvar personelinin sürekli eğitimleri, yeterlilik testlerine katılımı teşvik edilmeli. Numune kabulden sonuç verme süresi için hedefler konmalı ve bunlara uyulması denetlenmeli. Laboratuvar süreçlerinde dijitalleşmeye (örneğin numune takibi, veri paylaşımı) daha fazla yatırım yapılmalı. Analiz metodlarının mevzuatta hızla güncellenmesi, mevzuat uyum gereksinimlerinin açıkça belirtilmesi; analiz güvenilirliğini etkileyen tüm faktörlerin kontrolü. Laboratuvar akreditasyonu ve yeterlilik testleri hükümsüz hale gelmemeli, düzenli gözetim denetimleri ile belgelerin geçerliliği kontrol edilmeli.

Oda olarak, sektörün sürdürülebilirliği, tüketici güvenliği ve uluslararası ticaret açısından laboratuvarların rolünün kritik olduğunu düşünüyoruz; bu nedenle yukarıdaki önerilerin uygulanmasını destekliyoruz ve gerekirse kamu-özel iş birlikleriyle bu sürecin hızlanmasını tavsiye ediyoruz.

“ANALİZ METOTLARI AÇISINDAN TAM ANLAMıyla YETERLİ DEĞİLİZ”

Kamu ve özel gıda laboratuvarlarında analizi yapılamayan gıda ürünleri ve bulunmayan analiz metodları var mı?

Çok kritik bir noktaya değindiniz. Türkiye’de kamu ve özel gıda laboratuvarları güçlü bir alt yapıya sahip olsa da tüm gıda ürünleri ve tüm analiz metodları açısından tam anlamıyla yeterli değil. Analizi sınırlı veya zor yapılabilen alanlar, yeni pestisit etken maddeleri, yani bazı yeni ruhsatlı veya AB’de yasaklanan ama hâlâ kullanılan aktif maddeler Türkiye’de kapsam dışında kalabiliyor. Biyotoksinler ve mikotoksinler; aflatoksin, okratoksin, DON, zearalenon gibi yaygın toksinler analiz ediliyor. Ancak emerging mycotoxins (ör. enniatinler, moniliformin, beauvericin) gibi yeni toksinler için rutin metodlar henüz tüm laboratuvarlarda bulunmuyor. Mikroplastikler ve nanoplastikler gıda güvenliği açısından yeni gündem konularından biri. Türkiye’de bu konuda rutin analiz metodu henüz mevcut değil. Klasik GDO analizleri (mısır, soya vb.) yapıyor. Ancak yeni nesil gen düzenleme ürünlerinin tespiti için ileri genomik yöntemler henüz sınırlı. Antibiyotik kalıntıları analiz ediliyor. Fakat bazı yeni nesil ilaç kalıntılarında kapsam eksiklikleri mevcut. DDT, PCB, ağır metal, akrilamid, melamin gibi parametreler rutin yapılabiliyor. Ancak per- ve polifloroalkil maddeler (PFAS), dioksin ve yeni endüstriyel kontaminantların çoğu laboratuvarında analiz kapsamına alınmış değil.

PESTİSİT SORUNUNUN ALTINDA YATAN GERÇEK NEDİR?

Türkiye’den yurt dışına gönderilen tarım ürünlerinin bir bölümü çeşitli zamanlarda geri gönderildiğini medyada yer alan haberlerde okuyoruz. Bunda da en önemli faktör olarak yüksek pestisit oranları dikkat çekiyor. Konuya ilişkin değerlendirmelerde bulunan Yusuf Değirmenci şunları söyledi: “Avrupa Birliği (AB), ABD, Japonya gibi ülkeler çok katı MRL (Maksimum Kalıntı Limitleri) uygular. Türkiye’de izinli olan bir aktif madde veya kalıntı oranı, AB’de yasaklı veya limitin çok üstünde sayılabilir. Türkiye’de üretimde yoğun pestisit kullanımı, yanlış uygulamalar (hasada kısa süre kala ilaçlama, reçete dışı kullanım, kaçak pestisitler) ciddi bir sorun teşkil etmekte.

Bu nedenle özellikle narenciye, domates, biber, kiraz, üzüm gibi ürünlerde sıklıkla sorun çıkıyor. Bu sorunlarla ilgili olarak; ihracata giden ürünlerde resmi kontroller var; ancak her partiden değil, risk esasına göre örneklemeyle analiz yapılıyor. Üretimde kullanılan pestisitler bölgesel olarak farklılık gösterebiliyor, her numunede tüm etkenler yakalanamayabiliyor. Türkiye’de yetkili laboratuvarların çoğu 500-600 etken maddeyi tarıyor. Oysa AB’de kullanılan multi-residue yöntemleriyle 700+ aktif madde inceleniyor. Yani bazı kalıntılar Türkiye’de tarama kapsamı dışında kalabiliyor. Numune alımı, analiz süresi ve ihracat sürecinin zamanlaması her zaman örtüşmeyebiliyor.



Yandex Türkiye açıkladı

Türk kahvesi lider, espresso takipte

Arama motoru Yandex Türkiye, 1 Ekim Dünya Kahve Günü kapsamında Türkiye'nin değişen kahve kültürüne dair çarpıcı veriler paylaştı. Buna göre, kullanıcıların kahve ile ilgili yaptıkları aramalar; kahve makinelerinden geleneksel kahve falına kadar geniş bir yelpazeye yayılıyor. Aramalarda en çok geçen kahve çeşidi Türk kahvesi olurken, hemen ardından onu espresso ve filtre kahve takip ediyor.

Yandex Türkiye kullanıcıları her gün kahveyle ilgili çok sayıda ve farklı konuları kapsayan aramalar yapıyor. Bu aramalar arasında “kahve hakkında makale” ve “kahve falında balık görmek” gibi başlıklar dikkat çekiyor. Kahveyle ilgili yapılan tüm aramaların yaklaşık %20'si “kahve makineleri” ile ilgili konuları kapsıyor. Kullanıcılar ayrıca, Türk kahvesi ve soğuk demleme gibi farklı kahve çeşitlerine dair bilgi arayışında da bulunuyor. Ayrıca kahve falından fincan çeşitlerine, fiyat karşılaştırmalarından demleme yöntemlerine kadar pek çok başlık, dikkat çeken diğer arama konuları arasında yer alıyor.

Kahveyle ilgili aramalarda en çok geçen kelimeler ve bu aramalardan bazı örnekler şöyle:

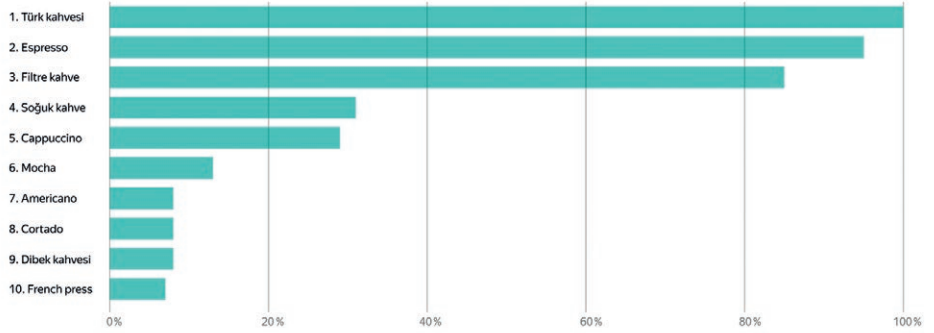
1. Kahve makinesi (filtre kahve makina fiyatları)
2. Türk kahvesi (Türk kahvesi faydaları)
3. Fal bakma (kahve falında deve görmek)
4. Filtre kahve (filtre kahve nasıl yapılır?)
5. Fincan (kahve fincanı görseli)
6. Nasıl yapılır? (Boncuk kahve nasıl yapılır?)
7. Soğuk kahve (Soğuk kahve çeşitleri)
8. Fiyat (kahve fiyatları)
9. Çekirdek (çekirdek kahve markaları)
10. Kapsül (kapsül kahve makinesi)

KAHVEYLE İLGİLİ ARAMALAR HAFTA İÇİ DAHA FAZLA YAPILIYOR

Yandex Türkiye Arama verilerine göre, kahveyle ilgili aramalar ağırlıklı olarak hafta içi daha fazla yapılıyor. Pazartesi ile cuma günleri arasında yapılan kahve aramaları, hafta sonuna kıyasla yaklaşık

Kahve çeşitleri

İlk üç sırada yer alan Türk kahvesi, espresso ve filtre kahve; diğer kahve çeşitlerine göre açık ara farkla öne çıkıyor.



Kaynak: Yandex Arama Türkiye, 2024–2025 verileri. Buradaki oranlar, diğer kahve çeşitlerinin Türk kahvesine göre karşılaştırılmasıyla hesaplanmıştır.

%40 oranında daha fazla gerçekleşiyor. Genel arama trafiği 20.00 ile 01.00 saatleri arasında en yüksek seviyeye ulaşırken, kahveyle ilgili aramalarda bu saat diliminde belirgin bir düşüş gözlemleniyor. Yandex Türkiye verilerine göre, kahve aramaları saat 16.00'dan sonra ciddi şekilde azalıyor. Hafta sonları bu saatlerde yapılan kahve aramaları, günün en yoğun saatlerindeki yalnızca %76'sına ulaşırken; hafta içi bu oran %44'e kadar geriliyor.

TÜRK KAHVESİ, ESPRESSO VE FİLTRE KAHVE AÇIK ARA ÖNDE

Türkiye'nin en kalabalık 20 ili arasında kahveyle ilgili aramaların en

fazla yapıldığı şehir Tekirdağ oldu. Bu şehirde, araştırmada yer alan diğer şehirlerdeki aramaların ortalamasından %47 daha fazla kahve araması yapıldı. İstanbul'da bu oran %32, İzmit'te ise %23. Genel olarak listenin üst sıralarındaki şehirler batıda, alt sıralardaki şehirler ise doğuda bulunuyor. Aramalarda en çok geçen kahve çeşidi Türk kahvesi olurken, hemen ardından onu espresso ve filtre kahve takip ediyor. İlk üç sırada yer alan Türk kahvesi, espresso ve filtre kahve; diğer kahve çeşitlerine göre açık ara farkla öne çıkıyor. Bu üç kahve çeşidine özel makinelerin de arama listelerinde sıkça yer alması, bu popülerliğin bir yansıması olarak değerlendiriliyor.

YANDEX'TEN STARBUCKS TÜRKİYE'YLE İŞ BİRLİĞİ

Yandex Türkiye, kahve keyfini daha da özel hale getirmek amacıyla Starbucks Türkiye ile iş birliği yaptığını duyurdu. Bu iş birliği kapsamında, kullanıcılara sunulacak

özel avantajlar en yakın zamanda açıklanacak. Ayrıca, Yandex Maps uygulaması üzerinden en yakın Starbucks mağazalarını kolaylıkla bulmak mümkün hale geliyor.



Buğday ve mısır fiyatları son 5 yılın **EN DÜŞÜK** **SEVİYESİNDE**

Uluslararası Un Sanayicileri ve Hububatçılar Birliği (IAOM) Avrasya Bölge Başkanlığı tarafından İstanbul'da düzenlenen ve dünya tahıl sektörünün en önemli buluşmalarından biri olarak kabul edilen 4. IAOM Eurasia Konferansı ve Sergisi'nde konuşan IAOM Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy, "FAO'nun tahıl fiyat endeksi Mayıs 2022'de 173 ile zirve yapmıştı. Temmuz 2025'te ise 106'ya gerileyerek, Ekim 2020'den bu yana en düşük seviyesine indi. Gıda enflasyonundaki düşüş, tüketici için umut verici" dedi.



Dr. Eren Günhan Ulusoy

10 yıldır dünyanın un ihracat şampiyonu olan Türkiye, 2025 yılını 2,5 milyon ton un ihracatıyla kapatarak yeniden dünyanın un ihracat şampiyonu olmaya hazırlanıyor. Türkiye, sektör başarısından ötürü 2 milyardan fazla nüfusa ve toplam 7,1 trilyon dolarlık ekonomik büyüklüğe sahip 32 ülkeden oluşan Uluslararası Un Sanayicileri ve Hububatçılar Birliği (IAOM) Avrasya bölgesi başkanlığını üstleniyor. Dünya buğday üretiminin %55'ini, un ihracatının ise %59'unu temsil eden Avrasya Bölge Başkanlığı, "Tarımda Kadının Yeri" başlığıyla

4 – 5 Eylül 2025 tarihlerinde İstanbul Hilton Bomonti Otel'de "4. IAOM Eurasia Konferansı ve Sergisi"ni organize etti.

Rusya, Ukrayna, Orta ve Doğu Avrupa, Baltık ülkeleri, Kazakistan, Orta Asya Cumhuriyetleri, ABD, Orta Doğu ve Afrika'dan 1000'in üzerinde sektör profesyonelinin katıldığı konferansta, Ticaret Bakanı Prof. Dr. Ömer Bolat, Ticaret Bakan Yardımcısı Volkan Ağar, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürü Sayın Ahmet Güldal, Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin Dilber ve IAOM Genel Başkanı Scott Martin konuşma yaptılar.

DR. EREN GÜNHAN ULUSOY: "AVRASYA DÜNYA GIDA GÜVENLİĞİNİN KALBİNİ OLUŞTURUYOR"

Kongrenin açış konuşmasını yapan IAOM Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy, Avrasya bölgesinin dünyanın gıda güvenliği açısından adeta kalbi olduğunu belirterek, "Türkiye olarak bu hikâyede lider bir rol üstleniyoruz. Tarım gücümüz, üretim kapasitemiz, teknolojimiz ve ihracat yetkinliklerimizle IAOM Avrasya'nın vizyonunu sadece bölgesel değil, küresel bir güç odağı haline getirmek için çalışıyoruz. Rusya-Ukrayna savaşı nedeniyle 2022'de



rekor seviyelere çıkan buğday ve mısır fiyatları, 2023 ve 2024'te belirgin biçimde geriledi. FAO'nun tahıl fiyat endeksi Mayıs 2022'de 173 ile zirve yapmıştı. Temmuz 2025'te ise 106'ya gerileyerek Ekim 2020'den bu yana en düşük seviyesine indi. Bu gelişme sevindirici; çünkü yüksek gıda enflasyonu uzun süredir birçok ülkenin en büyük sorunu olmuştu. Fiyatların normalleşmesiyle tüketici tarafında bir rahatlama görüyoruz" dedi.

GIDA GÜVENLİĞİNİN EN BÜYÜK GARANTİSİ LİSANSLI DEPOCULUK

Konuşmasında Türkiye'de TMO'nun 13 bin 500 TL/ton müdahale alım fiyatının, üretimi sürdürülebilir kılmak için önemli bir adım olduğunu belirten Ulusoy, "Türkiye'nin tarım vizyonu da bu anlayışı tamamlıyor: Planlı üretim, arz-talep dengesine göre destekleme, atıl arazilerin tarıma kazandırılması ve sözleşmeli tarımın yaygınlaştırılması. Türkiye'de gıda güvenliğinin en büyük garantisi ise Ticaret Bakanlığımız tarafından yönetilen lisanslı depoculuk sistemidir. 2006 yılında kanunlaşan lisanslı depoculuk, başta yatırımcılardan ilgi görmese de, 2014 yılında gelen desteklerden sonra hızla büyümeye başladı. Bugün 13,8 milyon tona ulaşan depolama kapasitesi ve TÜRİB'in kümülatif 316 milyar TL işlem hacmi ile bu sistem, tarım sektörünün ana omurgasını oluşturmaktadır. Ticaret Bakanımız Sayın



Bakan Prof. Dr. Ömer Bolat

Ömer Bolat ve ekibine, sadece lisanslı depoculuk için değil, 50 milyar dolara ulaşan Eximbank destekleri, 262 milyar dolara ulaşan rekor Türkiye ihracatı için çok teşekkür ediyoruz" açıklamalarında bulundu.

BAKAN ÖMER BOLAT: "ÖNCELİĞİMİZ VATANDAŞLARIMIZIN GIDA ARZ GÜVENLİĞİ"

Kongrede konuşma yapan Ticaret Bakanı Prof. Dr. Ömer Bolat, "Tarım ve gıda sektörü ülke ekonomimizde büyük

önem taşıyor. Tarladan marketlerdeki zincirlere kadar yaklaşık 10 milyona yakın insanımızın bu sektörden ekmek yediğini söyleyebiliriz. Üretimimiz 10 kat arttı. Türkiye, üretimiyle kendi kendine yeten ender ülkelerden biridir. Hemen her tür üretimin yapılabildiği bir ülkemiz. Tropikal ülkelerde üretilen sebze ve meyveleri dahi üretebiliyoruz. Öncelik vatandaşlarımızın gıda arz güvenliği. Sonrasında ihracata odaklanıyoruz. Ülkemiz önemli bir aşama kaydetti. Üretimini dolar bazında 3 kat artırdı, ihracat olarak da 22 yılda 3 milyar dolar bir ihracattan 33 milyar dolara ulaştık. Yaklaşık 10 katı bir artışla. Bunların içerisinde en önemlisi de hububat. Tarım ve Orman Bakanlığımız ile koordineli çalışıyoruz" ifadelerini kullandı.

"TAHİL KORİDORUYLA 1 YILDA 33 MİLYON TON TAHİL TAŞIDIK"

Türkiye'nin tarım koridorunda öncü bir rol üstlendiğinin altını çizen Bakan Bolat, "1 yılda 33 milyon ton tahılın başta Afrika pazarı olmak üzere ihtiyaç duyan dünya pazarına ulaştırdık. Türkiye buğday üretiminde dünyada ilk 10'da bulunmaktadır. Tarım Bakanlığımızın ilk öngörü raporuna göre 19,6 milyon ton buğday üretimi gerçekleşmesini bekliyoruz. Un, makarna gibi ürünlerin ihracatında aktif rol oynuyoruz. Un ihracatında dünyada birinci, makarna ihracatında ise dünyada ikinci konumdayız" dedi.

AHMET GÜLDAL: "İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNE KARŞI SÖZLEŞMELİ TARIM DOĞRU BİR HAMLE"

TMO Genel Müdürü Ahmet Güldal kongrede yaptığı konuşmada, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın son 2 yıldır uyguladığı planlı üretim ve sözleşmeli tarım programının önemine değinerek şunları söyledi: "İklimsel özelliklerin değiştiği günümüzde planlı üretim önem kazanıyor. İklim değişikliklerine karşı da su yönetimi esaslı yönetim son derece önem arz etmektedir. Tarım sektörünün her bir ana başlığı

sözleşmeli üretim için elverişlidir. Prosedürler hazırlandı ve sektörlerle bildirildi. Artık uygulama kısmı başladı. Kuraklıkla sıkıntılı bir dönem geçirdik. Bazen kıtlığı bazen bolluğu yönettik. Kısmi olarak etkilenen olumsuz tabloya rağmen TMO olarak bunu yönetebildik. Tahıl lojistiğinin sağlanması konusunda stok ve tedarik konusunda her türlü hazırlığı yapıyoruz."

Gıda sektörünün paydaşları Foodist İstanbul için kolları sıvadı

Tüyap Fuarcılık Grubu ve ALZ Grup, Türkiye Gıda Platformu'nun (TGP) güçlü desteğiyle gıda sektörünü Foodist İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarı'nda 1-4 Eylül 2026 tarihlerinde Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi'nde buluşturmaya hazırlanıyor. TGP çatısı altında birleşen; Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu ve bağlı tüm ihracatçı birlikleri, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) ve Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER), dünyanın en büyük üç gıda fuarından biri olma hedefiyle, Tüyap Fuarcılık Grubu ve ALZ iş birliğinde Foodist İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarı hazırlıklarına başladı.

Foodist İstanbul, Türkiye'nin gıda sektöründeki potansiyelini küresel pazara taşıyarak uluslararası ticari iş birliklerine zemin hazırlayacak. 100'ün üzerinde ülkeden 1.000'den fazla sektör profesyonelini yurt dışı alım heyeti programında buluşturacak fuar, büyük toptancılar, zincir market satın almacıları ve karar vericileri bir araya getirecek. Küresel gıda ve içecek sektörünün küresel buluşma noktası olmaya aday Foodist İstanbul için kurulan fuar konseyi sektörün önde gelen temsilcilerini bir araya getirdi. Konseyin bazı üyeleri fuara ilişkin şunları söyledi:

"TÜRKİYE'NİN GIDA İHRACATINDAKİ VİZYONUNU GÖSTERECEK"

Ahmet Tiryakioğlu
TİM Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu Başkanı

"Türkiye sahip olduğu verimli topraklar, güçlü üretim kapasitesi ve asırlara dayanan tarımsal birikimiyle dünya gıda sektöründe zaten önemli bir konuma sahip. Ancak biz bu gücü, küresel ölçekte çok daha ileriye taşımak istiyoruz. Foodist İstanbul, yalnızca bir ticaret fuarı değil; Türkiye'nin gıda ihracatındaki vizyonunu, yenilikçi yaklaşımını ve uluslararası alandaki iddiasını gözler önüne serecek bir buluşma noktası olacak. Bu fuar sayesinde, üreticilerimiz ve ihracatçılarımız dünyanın dört bir yanından gelen alıcılarla doğrudan temas kuracak, yeni iş birlikleri doğacak

"Türkiye Gıda Platformu" adı altında güçlerini birleştiren TİM Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu ve bünyesinde bulunan tüm ihracatçı birlikleri, TGDF ve ETÜDER; dünyada ilk 3'e girme hedefiyle TÜYAP ve ALZ iş birliğinde "Foodist İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarı" hazırlıklarını başlattı.



ve ülkemizin gıda sektörü uluslararası pazarlarda çok daha güçlü bir şekilde temsil edilecek. Bizler Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu olarak, tüm paydaşlarımızla birlikte bu vizyonu gerçekleştirmek için kararlılıkla çalışıyoruz. Amacımız, Foodist İstanbul'u dünyanın en büyük ve en saygın gıda fuarlarından biri haline getirerek Türkiye'yi gıda ticaretinin gerçek merkezi haline getirmektir. Bu hedefe çok kısa sürede ulaşacağımıza olan inancım tamdır."

"YENİ TİCARET FIRSATLARI İÇİN ZEMİN OLUŞTURACAK"

Kazım Taycı
İstanbul Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı

"Türk gıda sektörü, kalite ve çeşitlilik açısından dünyanın önde gelen tedarikçileri arasında yer alıyor. Foodist İstanbul, bu gücümüzü uluslararası alıcılara en doğru şekilde tanıtacak ve yeni ticaret fırsatları için benzersiz bir zemin oluşturacak. İstanbul'un stratejik konumu ve sektörümüzün üretim kapasitesiyle birleşen bu fuarın, kısa sürede dünyanın en çok konuşulan gıda fuarlarından biri olacağına inanıyorum. İHBİR olarak hedefimiz, Foodist İstanbul'u küresel



Ahmet Tiryakioğlu



Kazım Taycı



Melih Şahinöz



Demir Şarman



Cihat Alagöz

ölçekte markalaştırmak ve ülkemizin gıda ihracatına güçlü katkılar sağlamaktır.”

“İSTANBUL GIDA TRENDLERİNİN BULUŞMA NOKTASI OLACAK”

Melih Şahinöz

Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı

“Türkiye, tarımdan gastronomiye uzanan zenginlikleriyle dünya gıda sektöründe eşsiz bir potansiyele sahip. Bu potansiyelin küresel ölçekte görünür hale gelmesi için Foodist İstanbul çok önemli bir rol üstleniyor. Fuar, yalnızca üreticilerimiz için ticari fırsatlar yaratmakla kalmayacak, aynı zamanda İstanbul’u uluslararası ticaretin ve gıda trendlerinin buluşma noktası haline getirecek. ETÜDER olarak biz, Foodist İstanbul’un ülkemizin tanıtımına, turizmüne ve ekonomisine uzun vadeli katkılar sağlayacağına inanıyor, bu sürecin bir parçası olmaktan gurur duyuyoruz.”

“BÜYÜK BİR HEYECANLA DESTEKLİYORUZ”

Demir Şarman

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) Başkanı

“Foodist İstanbul, Türk gıda sektörünün tüm aktörlerini tek bir çatı altında buluşturarak küresel ölçekte

güçlü bir sinerji yaratacak. Bu fuar sayesinde üreticilerimiz, ihracatçılarımız ve tedarikçilerimiz dünya pazarındaki gelişmeleri yakından takip etme, aynı zamanda kendi markalarını uluslararası alanda tanıtmaya imkânı bulacak. TGDF olarak biz, sektörün rekabet gücünü artıracak bu buluşmayı büyük bir heyecanla destekliyoruz. Foodist İstanbul’un kısa sürede dünyanın en saygın gıda fuarları arasına gireceğine ve ülkemize önemli katkılar sağlayacağına inancımız tamdır.”

“ULUSLARARASI ÖLÇEKTE YENİ BİR MARKA KAZANACAĞIZ”

Cihat Alagöz

TOBB Türkiye Fuarıcılık Sektör Meclisi Başkanı ve ALZ Grup Yönetim Kurulu Başkanı

“Foodist İstanbul, yalnızca bir fuar olmanın ötesinde, Türkiye’nin fuarıcılık ve gıda sektöründe ortaya koyduğu ortak vizyonun güçlü bir göstergesidir. Türkiye Gıda Platformu, TÜYAP ve ALZ iş birliğiyle atılan bu adım, dünyada örnek gösterilecek bir güç birliği modeli ortaya koyuyor. Bu fuar sayesinde Türkiye hem gıda ihracatında hem de fuarıcılık alanında uluslararası ölçekte yeni bir marka kazanacak. Foodist İstanbul’un kısa sürede küresel ölçekte ilk sıralara yükselerek ülkemizi dünya gıda ticaretinin merkez üssü haline getireceğine yürekten inanıyorum.”



Muhammet Öztürk

“TÜRK GIDA SEKTÖRÜNÜ DÜNYAYA TANITACAK”

Muhammet Öztürk

Ege Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı

“Türkiye, sağlıklı ve güvenilir gıda ürünlerinde dünyanın önde gelen tedarikçilerinden biri olarak dikkat çekiyor. Foodist İstanbul, bu güçlü konumu pekiştirmek ve ihracatçılarımızı yeni alıcılarla buluşturmak açısından stratejik bir platform niteliği taşıyor. Bu organizasyonun, yabancı firmaların Türk gıda sektörünü daha yakından tanımaya ve yeni pazarlara açılım sağlamasına büyük katkı sunacağına inanıyorum.”

“HEDEFİMİZ FOODIST’İ DÜNYANIN İLK ÜÇ GIDA FUARINDAN BİRİ YAPMAK”

46 yılı aşkın süredir Türkiye’de fuarıcılığın öncü kuruluşlarından biri olma misyonuyla yüzlerce sektörü dünyayla buluşturduklarını belirten Tüyap Fuarlar Yapım A.Ş. Genel Müdürü İlhan Ersözlü, çeşitli sektörlerde edindikleri tecrübelerini, Foodist İstanbul ile gıda sektörüne taşıdıklarını söyledi. Fuarın yalnızca alıcılarla satıcıların buluşacağı bir pazar değil, aynı zamanda Tüyap’ın küresel fuarıcılık standartlarını gıda endüstrisinin hizmetine sunduğu bir vitrin olacağını vurgulayan Ersözlü,

“Amacımız, Foodist’i dünyanın ilk üç gıda fuarı arasına taşıırken, Türkiye’nin fuarıcılıktaki gücünü de uluslararası ölçekte daha görünür kılmak. Foodist İstanbul’un, gıda sektörüne yeni kapılar açarken Tüyap’ın yarım asra yaklaşan deneyimini geleceğe aktaran en güçlü örneklerden biri olacağına inanıyorum. Bu kapsamda fuarı beraber düzenlediğimiz ve iş birliği yaptığımız tüm paydaşlarımıza bu yolculukta beraber yürüyeceğimiz için teşekkür ediyorum” dedi.



Gıda sanayinde Ar-Ge ve inovasyon: Stratejik bir dönüşüm süreci

Gıda sanayi dünya genelinde hem ekonomik hem de sosyal kalkınmanın temel taşı niteliğindedir. Sadece insanların temel yaşam gereksinimlerinden biri olan beslenmeyi sağlamakla kalmaz; aynı zamanda tarım, lojistik, sağlık, çevre ve teknoloji alanlarıyla çok boyutlu ilişkiler kurar. Küreselleşmenin getirdiği hızlı değişim, artan nüfus, iklim krizi, kaynak yetersizlikleri, sağlık kaygıları ve tüketici alışkanlıklarındaki dönüşüm, gıda sanayinde yenilikçi yaklaşımlara duyulan ihtiyacı artırmaktadır. Bu bağlamda, araştırma-geliştirme (Ar-Ge) ve inovasyon, sadece birer teknolojik hamle değil; aynı zamanda gıda sektörünün sürdürülebilirliğini ve rekabetçiliğini teminat altına alan temel dinamiklerdir.

SANAYİNDE GELİŞİMİN TEMEL MOTORLARI AR-GE VE İNOVASYON

Gıda sanayi, toplumların sağlıklı beslenmesini sağlamanın yanı sıra ekonomik büyümeye, istihdama ve sürdürülebilir kalkınmaya katkı sağlayan stratejik bir sektördür. Bu sektör, değişen tüketici beklentileri, artan rekabet, çevresel sorunlar ve sağlıkla ilgili endişeler doğrultusunda sürekli olarak gelişmek zorundadır. Bu gelişimin temel motorları ise Ar-Ge ve inovasyondur. Gıda



Prof. Dr. Y. Birol SAYGI
İstanbul Topkapı Üniversitesi

sanayinde Ar-Ge ve inovasyon, yalnızca yeni ürünler geliştirmekle kalmayıp, üretim süreçlerini iyileştirmekten, hammaddelerin daha etkin kullanılmasına, gıda güvenliğinin artırılmasından, çevresel etkilerin azaltılmasına kadar birçok alanda önemli katkılar sunar.

Ar-Ge, bilgi üretmeyi, bu bilgiyi teknolojiye dönüştürmeyi ve nihayetinde bu teknolojiyi ekonomik faydaya çevirmeyi hedefleyen sistematik bir faaliyettir. Gıda sanayinde Ar-Ge sadece yeni ürün üretimiyle sınırlı değildir. Aynı zamanda

üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, kalite kontrol sistemlerinin optimize edilmesi, tedarik zinciri yönetiminin iyileştirilmesi ve gıda güvenliğine ilişkin bilimsel çözümler geliştirilmesini de kapsar. Gıda sanayinde Ar-Ge çalışmaları aşağıdaki temel alanlarda yoğunlaşmaktadır:

» **Yeni ürün geliştirme:** Tüketici eğilimlerine ve sağlık ihtiyaçlarına uygun olarak düşük kalorili, organik, vegan, glütensiz veya fonksiyonel gıdalar, diyet ürünleri, bitkisel bazlı proteinler ve alerjen içermeyen alternatif ürünler gibi yenilikçi ürünlerin formülasyonu.

» **Üretim süreçlerinin iyileştirilmesi:** Daha az enerji ve su tüketen, daha az atık üreten verimli üretim teknolojileri.

» **Gıda güvenliği ve kalite kontrol:** Mikrobiyolojik risklerin azaltılması, raf ömrünün uzatılması ve kalite standartlarının yükseltilmesi.

» **Ambalaj teknolojileri:** Akıllı ve sürdürülebilir ambalajların geliştirilmesi, gıdaların tazeliğini koruyan ambalaj çözümleri.

» **Besin biyoerişilebilirliği:** Mikro ve makro besinlerin emilimini artıracak teknolojilerin geliştirilmesi (örneğin nanoenkapsülasyon).

» **Gıda koruma teknolojileri:** Raf ömrünü uzatmak ve mikrobiyal

kontaminasyonu azaltmak için yüksek basınç, ultraviyole ışınlama ve aktif ambalajlama yöntemleri.

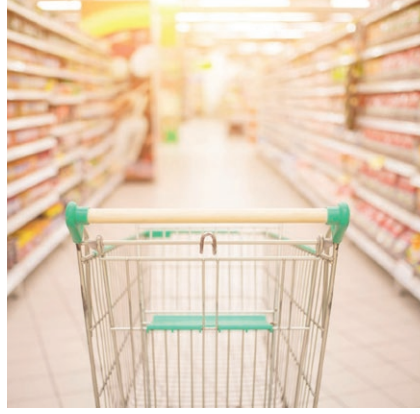
» **Atık yönetimi ve döngüsel ekonomi:** Gıda atıklarının yeniden değerlendirilmesi, örneğin meyve posalarından diyet lifleri veya enzim üretimi.

» **Alternatif gıda kaynakları:** Yosunlar, böcekler, mikrobiyal proteinler gibi geleceğin potansiyel besin kaynakları üzerinde yapılan biyoteknolojik çalışmalar.

Gıda sanayindeki Ar-Ge faaliyetleri, yalnızca laboratuvar temelli çalışmalarla sınırlı kalmaz. Aynı zamanda tarımsal üretimden lojistiğe, pazarlamadan dijital teknolojilere kadar çok yönlü bir yapıya sahiptir. Bu nedenle üniversiteler, özel sektör ve kamu kurumları arasındaki iş birlikleri büyük önem taşımaktadır.

GİA SEKTÖRÜNDE İNOVASYONUN ÖNEMLİ BOYUTLARI

İnovasyon, bir fikrin ticarileşerek pazarda değer yaratması sürecidir. İnovasyon; teknik buluşların ötesinde, bu buluşların ekonomik ve sosyal faydaya dönüştürülmesini ifade eder. Bu yönüyle inovasyon, sadece laboratuvarlarda değil, pazarlama stratejilerinde, yönetim yapılarında ve tüketici ilişkilerinde de gerçekleşebilir. Gıda sanayinde inovasyon, yalnızca bilimsel yeniliklerle



değil, aynı zamanda iş modellerinde, pazarlama stratejilerinde ve tedarik zinciri yönetiminde yapılan yaratıcı değişikliklerle de ortaya çıkar. Gıda sektöründe inovasyon, hızla değişen tüketici eğilimlerine yanıt vermeyi, markalaşma süreçlerini güçlendirmeyi ve sürdürülebilir üretimi mümkün kılmayı amaçlar. Bu bağlamda gıda sektöründe inovasyonun birkaç önemli boyutu şunlardır:

» **Ürün inovasyonu:** Tat, yapı, besin içeriği ya da işlevsellik açısından farklılaştırılmış ürünler. Örneğin probiyotik içeren yoğurtlar, bitki bazlı et ürünleri veya hibrit ürünler.

» **Süreç inovasyonu:** Endüstri 4.0 uygulamaları, yapay zekâ destekli üretim izleme sistemleri veya blockchain tabanlı tedarik zinciri sistemleri. Otomatik kalite

kontrol sistemleri, yapay zekâ destekli üretim planlamaları, robotik kesim-hazırlama hatları.

» **Pazarlama inovasyonu:** Dijital kanalların kullanımı, kişiselleştirilmiş ürün kampanyaları, çevrimiçi satış stratejileri.

» **Organizasyonel inovasyon:** Yalın üretim, çevik yönetim yaklaşımları ve açık inovasyon modellerinin benimsenmesi.

» **Hizmet inovasyonu:** Kişiyeye özel beslenme danışmanlığı sunan mobil uygulamalar, çevrimiçi sipariş ile taze üretim zincirleri.

» **İş modeli inovasyonu:** Açık inovasyon platformları, paydaşlarla ortak üretim modelleri, abonelik tabanlı taze gıda dağıtım sistemleri.

İNOVASYON TÜKETİCİLERLE DAHA GÜÇLÜ BAĞLAR KURULMASINI SAĞLIYOR

İnovasyon, gıda firmalarının sadece rekabet avantajı elde etmesine değil, aynı zamanda tüketicilerle daha güçlü bağlar kurmasına da olanak sağlar. Ayrıca, çevre dostu ve sürdürülebilir üretim hedefleri doğrultusunda sosyal sorumluluk boyutu da giderek önem kazanmaktadır. Gıda sanayi, doğal kaynaklar üzerindeki baskıyı azaltmak için ekolojik ayak izini düşürmek zorundadır. Bu nedenle sürdürülebilirlik, günümüzde Ar-Ge ve inovasyon faaliyetlerinin merkezine yerleşmiştir. Karbon ayak izini azaltacak şekilde ham maddenin yerelde temin edilmesi, taşıma maliyetlerinin düşürülmesi, sürdürülebilir tarımsal kaynakların (organik gübre, permakültür) entegrasyonu, inovatif çevresel politikaların parçası haline gelmiştir.

Bununla birlikte yapay zekâ, nesnelerin interneti (IoT), büyük veri analitiği ve robotik sistemler de gıda üretiminde etkin şekilde kullanılmaktadır. Bu teknolojiler, üretim hatalarının önlenmesinde, kalite kontrol süreçlerinin otomasyonunda ve tüketici eğilimlerinin analiz edilmesinde devrim niteliğinde katkılar sunmaktadır. Dijital teknolojiler, gıda sanayinde hem Ar-Ge süreçlerini hem de tüketiciyle olan etkileşimi dönüştürmektedir. Tüketici davranışlarını analiz eden algoritmalar sayesinde, piyasaya sunulmadan önce ürünlerin potansiyel beğeni düzeyleri tahmin edilebilmekte ve bu durum pazarlama başarısını artırmaktadır. Tarladan sofraya uzanan süreçte şeffaflığı ve izlenebilirliği artırmak için blokzincir uygulamaları kullanılmakta; böylece



gıda sahteciliğinin önüne geçilmektedir. Üretim süreçlerinin optimizasyonu, kalite kontrol kameralarıyla kusurlu ürün tespiti, envanter yönetiminde tahminleme gibi birçok alanda verimliliği artırmaktadır. Avrupa Birliği Yeşil Mutabakatı gibi politikalar doğrultusunda ihracat yapan gıda firmalarının çevresel ve dijital dönüşümlerini tamamlamaları gerekmektedir. Bu da Ar-Ge kapasitesi güçlü firmaların rekabet avantajını artıracaktır.

Her ne kadar Ar-Ge ve inovasyon kritik öneme sahip olsa da gıda sanayinde bu alanlara yapılan yatırımlar bazı engellerle karşı karşıyadır:

- » Ar-Ge faaliyetlerinin yüksek maliyetli olması,
- » Nitelikli insan kaynağına erişimde yaşanan zorluklar,
- » Tüketici alışkanlıklarının kolay değişmemesi,
- » Yasal düzenlemelerin ve onay süreçlerinin uzunluğu,
- » KOBİ'lerin finansal ve yapısal yetersizlikleri.

AR-GE VE İNOVASYONA YATIRIM İNSANLIĞI GELECEĞİNE YAPILAN YATIRIMDIR

Bu zorlukların aşılması için devlet destekleri, üniversite-sanayi iş birliklerinin artırılması ve inovasyon kültürünün teşvik edilmesi gerekmektedir. Gıda sanayinde Ar-Ge ve inovasyon, sadece ekonomik kâr amacıyla değil, aynı zamanda toplum sağlığı, çevresel sürdürülebilirlik ve yaşam kalitesini artırma hedefleriyle yürütülmelidir. Geleceğin gıda dünyasında başarılı olmanın yolu; bilgiye dayalı, yaratıcı, sürdürülebilir ve teknolojik çözümler geliştirebilen bir yaklaşımdan geçmektedir. Bu bağlamda Ar-Ge ve inovasyona yapılan yatırımlar, sadece sektörün değil, tüm insanlığın geleceği açısından stratejik bir öneme sahiptir. Ar-Ge ve inovasyon, gıda sanayinin sadece teknik gelişimi için değil, aynı zamanda küresel krizlere karşı dirençli hale gelmesi için de vazgeçilmez araçlardır.

Gıda güvenliği, kaynak verimliliği, çevresel sürdürülebilirlik ve tüketici sağlığı gibi stratejik alanlarda yenilikçi çözümler sunan bir gıda sanayi, geleceğin temel taşlarından biri olacaktır. Bu nedenle, bilimsel bilgiye dayalı, teknoloji destekli ve çevresel duyarlılığı yüksek bir Ar-Ge ve inovasyon anlayışı geliştirmek, yalnızca sektörün değil tüm insanlığın yararınadır.



Türk gıda sanayi açısından Ar-Ge ve inovasyonun önemi hem ulusal ekonominin güçlenmesi hem de toplumun sağlıklı ve güvenli gıdaya erişiminin sağlanması bakımından stratejik bir nitelik taşımaktadır. Türkiye, tarımsal üretim kapasitesi, coğrafi çeşitliliği ve genç nüfusuyla gıda sanayinde önemli bir potansiyele sahip olsa da bu potansiyelin rekabet gücüne dönüşmesi, büyük ölçüde Ar-Ge ve inovasyon faaliyetlerine bağlıdır.

Küresel rekabet gücünün

artırılması: Türk gıda sanayi, özellikle ihracata dönük olarak faaliyet gösteren firmalar açısından dünya pazarlarında ciddi bir rekabetle karşı karşıyadır. Avrupa Birliği başta olmak üzere uluslararası pazarlarda yer bulabilmek için sadece kaliteli üretim yeterli değildir. Ürünlerin yenilikçi, farklılaştırılmış ve sürdürülebilir olması gerekir.

Tüketici eğilimlerine uyum

sağlama: Modern tüketiciler daha bilinçli, sağlık odaklı, çevreye duyarlı ve çeşitlilik arayan bir eapiya sahiptir. Glütensiz, vegan, organik, düşük kalorili ve fonksiyonel gıdalar gibi ürün gruplarına olan talep giderek artmaktadır. Türk gıda sanayi bu değişen taleplere hızla yanıt verebilmek için Ar-Ge ve inovasyon yatırımlarına yönelmek zorundadır.

Gıda güvenliği ve kalite

standartlarının yükseltilmesi: Gıda güvenliği hem halk sağlığı hem de uluslararası ticaret açısından kritik öneme sahiptir. Türk gıda ürünlerinin güvenli, izlenebilir ve kaliteli olması için Ar-Ge temelli analiz tekniklerine ve süreç iyileştirme sistemlerine ihtiyaç vardır.

Sürdürülebilirlik ve çevresel

dönüşüm: İklim değişikliği, su kıtlığı, tarımsal verim düşüşü gibi çevresel sorunlar gıda üretimini doğrudan etkilemektedir. Türk gıda sanayinin uzun vadeli sürdürülebilirliği, çevre dostu üretim tekniklerine ve kaynak verimliliğine bağlıdır.

KOBİ'lerin gelişimi ve teknolojik

uyum: Türkiye'deki gıda işletmelerinin %95'ten fazlası küçük ve orta ölçekli işletmelerden (KOBİ) oluşmaktadır. Bu işletmelerin teknolojik dönüşüm sürecine dahil edilmesi, sektördeki rekabetin tabana yayılması için elzemdir.

Katma değerli üretim ve marka

gelişimi: Türk gıda sanayi çoğunlukla ham madde ve yarı mamul ihracatı yapmaktadır. Ancak bu durum düşük katma değerli ihracata neden olmaktadır.

Yerli teknoloji ve bilimsel gelişmeye

katkı: Ar-Ge ve inovasyon süreçlerinin desteklenmesi, sadece özel sektörün değil, üniversitelerin ve araştırma kurumlarının da gelişmesini sağlar. Bu da Türkiye'nin gıda bilimi ve mühendisliği alanında bilgi üreten ve teknoloji geliştiren bir ülke konumuna gelmesine katkı sunar.

Türk gıda sanayi, sahip olduğu zengin doğal kaynaklar, tarımsal çeşitlilik ve kültürel mirasla güçlü bir potansiyele sahiptir. Ancak bu potansiyelin rekabet avantajına dönüşebilmesi için bilimsel temelli, inovatif, sürdürülebilir ve pazar odaklı bir yaklaşım benimsenmelidir. Ar-Ge ve inovasyon, bu dönüşümün hem itici gücü hem de garantisidir. Türkiye'nin gıda sanayinde dünya çapında güçlü bir konuma ulaşması, bu alanlara yapılacak yatırımlarla doğrudan ilişkilidir.

Üniversiteyi Gıda Sanayi
ile Buluşturan Akademisyen

MEHMET PALA



*Bilgi ve deneyimlerini
paylaşmaktan yorulmayan,
mücadeleden vazgeçmeyen
bir bilim insanının
ilham veren yaşam öyküsü*



Kitap, Doğan Yayın Evi tarafından yayınlanmıştır. 536 s.

"Dünya Gazetesinin deneyimli özgün Yazarı Rüştü Bozkurt 21 Ekim 2021 tarihli Dünya Gazetesi'nde Mehmet Pala'nın kitabı hakkında şunları yazmış:

"Mehmet Pala kitabını okuyacak olan kamu ve üniversitelerde görev alanların, iş insanlarının, gelecekte iş dünyasında yerini almak isteyen gençlerin kendilerine rehberlik edecek çok sayıda izleme, gözleme, deney ve deneyime ulaşmaları mümkün... Bir insan meraklarının peşinde koşmuyorsa, zamana kıyarak kendi alanında derinlik ve yoğunluk kazanmıyorsa, üretmeyi bir yaşam biçimi haline getirmiyorsa, bildiklerini erişebildiği her araçla başka insanlarla paylaşmıyorsa "yaşama değer kattım" diyemez..."

Yaşama bir değer katarak, deneyim ve birikimi ile başka insanların yaşamını zenginleştirmeye hedefleyenler Mehmet Pala kitabını okumalı."

Kitabın geliri yazarı tarafından TEMA Vakfı'na bağışlanmıştır.

Gıda Teknolojisi



Gıda ve içecek endüstrisinde
29
YILLIK DENEYİM!

www.gidateknolojisi.com.tr

- Gıda Laboratuvarları ve Hijyen
- Gıda İşleme Teknolojileri
- Gıda Katkı Maddeleri
- Süt ve Süt Ürünleri
- Gıda Taşımacılığı/Depolama
- Bakliyat/Un ve Unlu Mamuller/Makarna
- Meyve suyu ve Meşrubat
- Maden suyu ve İçme suyu
- Bitkisel Yağlar/Zeytin ve Zeytinyağı

- Kırmızı ve Beyaz Et/ Yumurtacılık
- Ambalaj ve Paketleme/Etiketleme
- Çikolata ve Şekerli Mamuller
- Gıda Makineleri
- Baharat
- Kuruyemiş
- Bal
- Gıda Güvenliği ve Otomasyon
- Yazılım ve Belgelendirme