

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



April 3, 2024

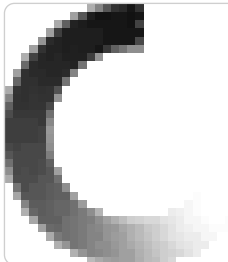
Sayı: 25

Tarih: 03.04.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

- ♦ Bu hafta (18-23.03.2024) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 9 bildirim bulunmaktadır. Fındık ezmesinde Salmonella, taze limonlarda yüksek düzeyde imazalil, kavrulmuş fıstıkta aflatoksin, taze biberde buprofezin ve klorpirifos-metil, greyfurtta izin verilmeyen madde fenbutatin oksit, kuru incirde toplam aflatoksin, Kırmızı biber tozunda Salmonella, taze limonlarda Chlorpyrifos limit üstünde tespit **edilmiştir**.
- ♦ EFSA tarafından düzenlenecek olan gıda katkı maddeleri ve aromalandırıcıları paneli 29 Nisan 2024 tarihinde 09.00 - 18.00 ve 30 Nisan 2024 tarihinde 09.00 - 13.00 saatleri arasında telekonferans yoluyla gerçekleşecektir.



Open Plenary Meeting of the Panel on Food Additives and Flavourings...

EUSurvey is an online survey-management system built for the creation and publishing of globally accessible forms, such as user satisfaction surveys...

ec.europa.eu

- ♦ 2024 Dünya Su Günü, suyun küresel barışı, istikrarı ve refahı şekillendirmede oynadığı merkezi rolü vurgulayan temalarla [kutlandı](#).

and Agricultu
United Natio

WWD 2024

WWD 2024

WWD

- ♦ Uluslararası İçecek Teknolojileri Derneği (ISBT), markaların ambalajlarında daha fazla geri dönüştürülmüş içeriği kullanma eğilimini göz önünde bulundurarak, rPET'nin (geri dönüştürülmüş PET) sert içecek kaplarında kullanılmasından kaynaklanabilecek farklılıkları azaltmak için öneriler sunuyor.



Best practices for using rPET in beverage containers: ISBT

"Everybody wants to utilize more recycled material," but differences emerge based on output source and application, said Lee Malvitz, presenting for the...

Packaging Dive

- ♦ Reklam kurulu tarafından yayınlanan 2023 Takviye Edici Gıda Reklamları Raporu yayımlandı.



T.C. Ticaret Bakanlığı

T.C. Ticaret Bakanlığı

tuketici.ticaret.gov.tr

- ♦ USDA'nın ilk kültüre edilmiş et merkezi "NICA", araştırma hibeleri için başvuruları açtı.



USDA National Institute for Cellular Agriculture

USDA National Institute for Cellular Agriculture

- ♦ FSA (İngiltere Gıda Standartları Ajansı)'nın en son gıda ve içecek gözetim testi projesinin sonuçları yayımlandı. İngiltere, Galler ve Kuzey İrlanda'daki çeşitli yerel otoriteler tarafından Ekim 2022'de satın alınan perakende örnekleri (çevrimiçi satışlar da dahil olmak üzere) kapsamaktadır. 437 örnekteki et ve et ürünleri, otlar ve baharatlar, basmati pirinci, kahve, peynir ve zeytinyağı da dahil olmak üzere özgünlük testlerini içermektedir. %97'si özgün olarak rapor edilirken, iki örnek belirsiz olarak rapor edilmiştir.



Surveillance Sampling Programme

This project sampled retail food products for the Food Standards Agency (FSA) to identify emerging food safety risks and increase the our intelligence o...

Food Standards Agency

- ♦ Yapılan bir çalışmada, AB yenilebilir böcek ürünü pazarında ana özgünlük sorunlarına ışık tutulmakta ve resmi kontrollerin ve işletmelerin kendi kontrollerinin güçlendirilmesi gerektiğini öne sürmektedir. Araştırma sonuçlarında, 9 AB e-ticaret platformundan 46 işlenmiş yenilebilir böcek ürünü satın alınmıştır. Etiketle belirtilen türlerin özgünlüğü, genomik metabarkodlama kullanılarak test edilmiştir.



Metabarcoding
(Illumina MiSeq)

Novel foods, old issues: Metabarcoding revealed mislabeli...

Insects intended for human consumption are considered Novel Foods according to EU legislation. marketed in form of powders, bars, snacks are...

sciencedirect.com

- ♦ İngiltere Gıda Standartları Ajansı tarafından, mutfak otları ve baharatlarının özgünlük analizi yöntemlerinin incelenmesine ilişkin yeni bir rapor yayımlandı.



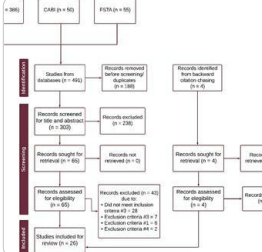
Food Standards Agency

Review of methods for the analysis of culinary herbs and spices for...

The main aim of this project was to identify methods for the analysis of culinary herbs and spices, in their dehydrated or dried form, for authenticity with a...

Food Standards Agency

- ♦ Yapılan kapsamlı bir çalışmada, Hücre Kültürlü Etin duyuusal özelliklerinin hala net olmadığını ve tüketicilerin bu yenilikçi ürünü ne kadar benimseyeceği konusunda belirsizlikler olduğunu ortaya koyuyor.



Flowchart illustrating the research process for cell-cultured meat (CM) and its sensory attributes. The process starts with 386 studies, which are then filtered through various criteria (e.g., CM vs. CM, CM vs. CM, CM vs. CM) to reach a final set of 11 studies.

A taste of cell-cultured meat: a scoping review

Cell-cultured meat (CM) is a novel meat product grown in vitro from animal cells, widely framed as equivalent to conventional meat but presented as...

Frontiers

- ♦ Kahvede gıda sahtekarlığını tespit edebilmek üzere, Arabica kahve ve ana katkı maddeleri (mısır, arpa, soya fasulyesi, pirinç, kahve kabukları ve Robusta kahvesi) arasında ayırım yapmak için uçucu organik bileşiklerin belirlenmesi üzerine bir çalışma yapılmıştır.



FOOD CHEMISTRY

SPME-GC-MS untargeted metabolomics approach to identif...

Roasted ground coffee has been intentionally adulterated for economic revenue. This work aims to use an untargeted strategy to process SPME-GC-M...

sciencedirect.com

- ♦ Zeytinyağında (mısır, susam, soya, ayçiçeği, badem ve fındık) bulunan bitkisel yağ katkı maddeleri için basit bir tarama yöntemi rapor edilmiştir. Bu yöntem, çıplak gözle okunabilen bir çok türde DNA sensörüne dayanmaktadır. Diğer bitkisel yağlarla zeytinyağı sahtekarlığını tespit etmek için bir DNA sensörünün ilk raporudur. Araştırmacılar, yedi bitki türünün ayırt edilmesini sağlayan benzersiz nükleotid varyasyonlarını

belirlemişlerdir. Tek bir PCR adımını takiben, 20 dakikalık bir multiplex bitki-ayırım reaksiyonu gerçekleştirilir ve ürünler doğrudan algılama cihazına uygulanır. İyi tekrarlanabilirlik ve özgünlük ile %5-10'un altında sahtekarlık tespit edildiğini rapor etmektedirler.



Screening Method for the Visual Discrimination of Olive Oil from...

Olive oil is a prominent agricultural product which, in addition to its nutritional value and unique organoleptic characteristics, offers a variety of health...

ACS Publications

♦ Araştırmacılar, gıda ve tarım endüstrilerinin atıklarını kullanarak sürdürülebilir ve biyolojik olarak **parçalanabilir bebek bezleri ve hijyenik pedlerin üretiminde** yeni bir yol buldular. Bu yeni malzemeler, plastik içeren ürünlerin yerini alabilir ve doğaya zarar vermeden atılabilir veya gübre olarak kullanılabilir. Protein bazlı malzemelerin suya veya toprağa maruz kaldıktan sonra birkaç hafta içinde biyolojik olarak parçalandığını ve yeni bir dairesel ekonomi modeli oluşturabileceğini belirtiyorlar. Araştırma, Amerikan Kimya Derneği'nin bahar toplantısında sunulacak ve bu alternatif malzemelerin potansiyelini vurgulayacak.



Is food waste the key to sustainable, plastic-free diapers and sanitary...

Many disposable diapers and sanitary pads contain plastic and need centuries to decompose. Now, researchers are replacing the plastic with parts made...

American Chemical Society

♦ Maş fasulyesi ve nohut proteini izolatlarının elde edilme yöntemlerinin proteinlerin özellikleri üzerinde etkisi **incelenmiştir**. Laboratuvar izolatlarının ticari izolatlara göre daha az protein denatürasyonuna ve daha yüksek çözünürlüğe sahip olduğu gözlemlenmiştir. Ayrıca aynı ürünün farklı yöntemlerle elde edilen ticari izolatları arasında da viskozite ve termal özellikler gibi fonksiyonel özellik açısından değişiklik gösterebileceğine ulaşılmıştır.

Protein isolates made in the laboratory versus the factory: A case study with mung bean and chickpea

Sustainable Food Proteins is an open access journal dedicated to innovative research on the development, utilization and consumption of sustainably derived food proteins.

The American Oil Chemists' Society

Önemli Tarihler

♦ 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi ayrıntılar için [tıklayınız](#).

♦ SIAL Paris ayrıntılar için [tıklayınız](#).

♦ International Symposium on Food Safety and Control ayrıntılar için [tıklayınız](#).

♦ RAFA 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).

♦ EuChemS 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).

Derneğimizden Haberler

Gıda Güvenliği Kültürü Eğitimi

Gıda Güvenliği Derneği'nden yeni bir eğitim: Gıda Güvenliği Kültürü Oluşturma Yol Haritası ve İletişimin Rolü.

Kültür Mükemmelliği metodolojisinin örnekler ve en iyi uygulamalar ile işleneceği bu eğitim 25-26 Nisan tarihinde Sayın **Zuhal Basaran** liderliğinde gerçekleşecek olup, tüm gıda ve ambalaj üreticilerinin katılımına açıktır. Eğitime +90 216 550 02 73 E-posta : muhteber.ersin@ggd.org.tr bilgilerinden kayıt olabilirsiniz.



**GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜ
OLUŞTURMA YOL HARİTASI VE
İLETİŞİMİN ROLÜ**

Mövenpick Hotel
Yenişehir - Pendik

Eğitmenin Adı:
Zühal Başaran

Eğitimin Süresi:
2 Tam gün

25-26
Nisan

Kültür Mükemmelliği metodolojisinin örnekler ve en iyi uygulamalar ile işleneceği bu eğitim tüm gıda ve ambalaj üreticilerinin katılımına açıktır.

Ayrıntılı Bilgi İçin:
+90 216 550 02 73
E-posta:
muhteber.ersin@ggd.org.tr

Eğitim Ücreti: **7.000 TL + %20 KDV**
GGD Üyeleri: **6.650 TL + %20 KDV**

(Aynı kurumdaki 3 kişi ve üzeri katılımlarda %5 indirim yapılacaktır.)

**GIDA TÜRKİSH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION**

Kongre Konuşmacıları-Seda Şahin Özyıldırım

Kongremizde bu yıl, bir yenilik olarak gıda güvenliğinin sosyoloji, psikoloji, iletişim gibi sosyal bilimler alanları çerçevesinden tartışılmasını hedefledik. Sosyal Boyutuyla Gıda Güvenliği oturumunda birlikte olacağımız uzmanlarımızdan biri psikiyatrist ve aynı zamanda psikanalist olan Seda Şahin Özyıldırım. Özyıldırım, gıdaların yaşamımızdaki rolünün sadece doyumlamak olmadığından hareketle, gıda güvenliği konusunu temel güvenlik ihtiyacı üzerinden irdelleyecek. Gıdalara yönelik geliştirilen korkuları anlamaya çalışacağımız bu oturumda sizlerle olmayı diliyoruz.





**8. Uluslararası
Gıda Güvenliği Kongresi**
9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE
Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi



**Seda Şahin
Özyıldırım**

**Sosyal
Boyutuyla
Gıda Güvenliği**

www.gidaguenligikongresi.org

Kongre Konuşmacıları- Ceyda Pembeci Kodolbaş

TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsünde Mikoloji laboratuvarı ve MAM Kültür Koleksiyonunun sorumlusu olarak görev yapmakta olan, 20 yılı aşkın bir süredir küfler, küf toksinleri ve gıdalarla ilişkisi üzerine çalışmakta olan Ceyda Pembeci Kodolbaş, kongremizde "Kuru yemiş ve kuru meyvelerde mikotoksinle mücadele" başlıklı bir sunum yapacak.





**8. Uluslararası
Gıda Güvenliği Kongresi**
9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE
Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi



**Ceyda
Pembeci Kodolbaş**
TÜBİTAK MAM

**Kuru Yemiş ve
Kuru Meyvelerde
Mikotoksinle
Mücadele**

www.gidaguenligikongresi.org

Kongre Konuşmacıları- Doç. Dr. Şafak ULUSOY

İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi'nden Doç. Dr. Şafak ULUSOY, kongremizde geleneksel gıdalarımızın gıda güvenliği perspektifinden değerlendirileceği oturumda "Türkiye'de Su Ürünleri Gıda Güvenliğinin Değerlendirilmesi: Midye Vaka Çalışması" başlıklı sunumu gerçekleştirecek.



International Association for
Food Protection

8

Uluslararası
Gıda Güvenliği Kongresi
9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE
Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi



Doç. Dr. Şafak Ulusoy

İstanbul Üniversitesi
Su Bilimleri Fakültesi

Türkiye'de Su
Ürünleri Gıda
Güvenliğinin
Değerlendirilmesi:
Midye Vaka
Çalışması

www.gidaguvenglikongresi.org

