

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



June 14, 2024

Sayı: 33

Tarih: 14.06.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (03-08.06.2024) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 13 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirlerde Aflatoksin B1 ve toplam aflatoksin, taze biberlerde Fosthiazate, Asetamiprid;karabiberde benzo(a)piren ve izin verilmeyen madde antrakininon;kimyonda pirrolizidin alkaloidleri; bal ezmesinde parasetamol,izinsiz sildenafil ve tadalafil maddeleri ; kekikte yüksek düzeylerde pirolizidin alkaloidleri; tahinde Salmonella Cubana; kabuklu susam tohumlarında Salmonella spp. varlığı ve gıdayla temas eden kızartma tavalarında kobalt **tespit edilmiştir**.

♦ FAO ve WHO tarafından altıncı Dünya Gıda Güvenliği Günü teması "Gıda Güvenliği: Beklenmeyene Hazırlıklı Ol!" olarak belirlendi. Bu temanın amacı, beklenmedik olaylar karşısında gıda güvenliğinin önemine dikkat çekmek ve toplulukların, bireylerin, işletmelerin ve hükümetlerin bu tür olaylara karşı hazırlıklı olmasını sağlamaktır. FAO, Gıda Güvenliği hakkında bilgi sunmak ve kutlamalarda gıda güvenliği ile ilgili fikirleri paylaşmak amacıyla bir **iletişim kiti yayımladı**.

World Food Safety Day, 7 June 2024

This toolkit was developed by FAO and WHO to present information about the sixth World Food Safety Day, and to share ideas on how to take part in the celebrations on (or around) 7 June 2024.

openknowledge.fao.org

- ♦ FAO, Dünya Gıda Güvenliği Günü'nde "Gıda Güvenliği: Beklenmeyene Hazırlıklı Ol!" teması paralelinde "Gıda güvenliği herkesin işidir" vurgusu yaparak, gıda güvenliğinin önemine dikkat çekti. Bu kapsamda, FAO yararlı bilgileri dijital hikaye anlatımı ve veri görselleştirmeyi kullanarak [ilgililerle paylaştı](#).



Food safety is everyone's business

When it comes to keeping food safe, everyone has a role to play. Take this @FAO food safety quiz and empower yourself to make informed choices that...

Food safety is everyone's business

- ♦ AB Komisyonu "[AB'de sürdürülebilir balıkçılık: 2025 için durum ve yönelimler](#)" konulu [bilgilendirmeyi yayımladı](#). Bu tebliğ bağımsız bildirimlere dayanmaktadır. Yapılan bilgilendirmede 2025 yılı için balıkçılık fırsatlarına ilişkin komisyon tekliflerinin yönelimleri özetlenirken ilgili aktörlerle bir istişare süreci başlatılıyor. Yazdan sonra kabul edilecek önerilerle, hâlihazırda sürdürülebilir seviyelere ulaşmış olan balık stoklarının bu seviyelerde tutulması, diğer stokların ise toparlanmasına yardımcı olunması amaçlanıyor.

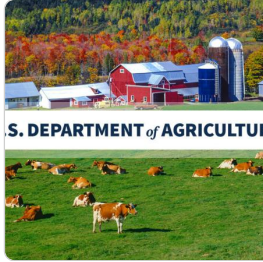


Sustainable fishing in the EU: state of play and orientations for 2025

COM/2024/235

Oceans and fisheries

- ♦ ABD Tarım Bakanlığı (USDA), Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) ve Çevre Koruma Ajansı (EPA), gıda israfını azaltmak için işbirliğini yeniledi. ABD Uluslararası Kalkınma Ajansı (USAID) da anlaşmaya katıldı. ABD'de gıdaların %38'i israf ediliyor ve bu israf yıllık 473 milyar dolara mal oluyor. İşbirliği, gıda israfını 2030'a kadar %50 azaltmayı hedefliyor ve çeşitli eğitim ve yatırım programlarını destekleyecek. USDA, bu amaçla 4 milyon dolar fon sağladığını [açıkladı](#).

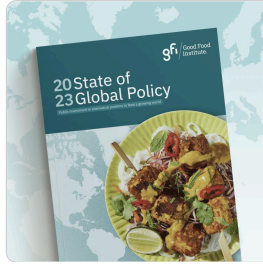


USDA Announces Expansion of Interagency Collaboration to Help...

WASHINGTON, May 30, 2024 – The U.S. Department of Agriculture (USDA) announced today the signing of a formal agreement with the U.S. Environmental...

usda.gov

- ♦ Good Food Institute (GFI) alternatif protein kaynaklarına ilişkin küresel politika durumlarını ve bu konuda hükümetlerin izlediği politikaları içeren [raporu yayımladı](#). Rapor dünya genelinde yürürlüğe giren yatırımları, destekleri ve düzenlemelere ait bilgileri içeriyor.



The State of Global Policy on Alternative Proteins - The Good...

Our annual State of Global Policy Report tracks public investment in alternative proteins and showcases the actions governments took to position themselves a...

The Good Food Institute

- ♦ Tarım ve Orman Bakanlığı ile Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) arasında gıda sektöründe bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi ve [gıda okuryazarlığının artırılması amacıyla protokol imzalandı](#). İmzalanan protokol ile gıda sektöründe bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi, gıda okuryazarlığının artırılması ile gıda ve beslenme konularında doğru ve güvenilir bilgilendirme yapılmasını sağlamak amaçlanıyor. Ayrıca bu alanlarında iş birliğinin geliştirilmesi, ortak çalışma alanlarının belirlenmesi ve çalışma programlarının oluşturulması hedefleniyor.



TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI İLE TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ...

Tarım ve Orman Bakanlığı ile Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) arasında gıda sektöründe bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi ve gıda...

tarimorman.gov.tr

- ♦ AB Komisyonu, öngörülemez hava olayları durumunda AB tarım [sektörü için mücbir sebeplerin ve istisnai durumların kullanımını açıklayan bir tebliği kabul etti](#). Komisyon, bu kavramın hukuki yorumunu açıklığa kavuşturarak, etkilenen çiftçilere Ortak Tarım Politikası (CAP) ödemeleri konusunda kesinlik sağlamayı ve aynı zamanda ulusal idareler tarafından Birlik genelinde tek tip bir uygulamanın sağlanmasını amaçlamaktadır.

EUROPA - Latest press releases

europa.eu

- ♦ FDA'ye göre her yıl, çok çeşitli patojenlerin neden olduğu tahminen 48 milyon gıda kaynaklı hastalık vakası yaşanıyor ve Amerika Birleşik Devletleri'nde gıda kaynaklı hastalıkların ikinci önde gelen nedeni olarak Salmonella görünmektedir.



Understanding the Cause and Spread of Salmonella Outbreaks

Salmonella outbreaks are the second-leading cause of foodborne illnesses in the U.S. Here's how to stop the spread of this bacteria.

blog.aibinternational.com

- ♦ Campden Bridge uzmanları tarafından küresel yiyecek ve içecek endüstrisine yılda [30 ila 40 milyar dolara mal olduğu tahmin edilen gıda sahtekarlığı](#) ile ilgili sektörde en çok karşılaşılan üç konu hakkında [bir derleme çalışması yayımladı](#). Ayrıca gıda sektöründe görülen farklı gıda sahteciliklerine karşı önemli bilgi ve tecrübeleri içeren bir kitabı ilgililerle paylaşılar.

food-fraud-vulnerability-assessment.pdf

Food fraud vulnerability assessment Free online tool helps food companies fight fraud to protect consumers 2 The war on food fraud Food f...

pwc.com

♦ Balparmak AR-GE Merkezi, baldaki hilelerle (taklit ve tağşiş) mücadeleye karşı geliştirdiği öncü metodlarıyla bilim dünyasına yol gösteriyor. Bilim dünyasının katıldığı ve Romanya’da gerçekleşen 6. Uluslararası Arı Ürünleri Kongresi ve Uluslararası Bal İhtisas Komisyon Toplantısında ülkemizi temsilen beş sunum yapan Balparmak, baldaki hileyi 25 dakikada belirleyen yeni metodu ile Uluslararası Bal İhtisas Komisyonu’nun çalışma grubu lideri oldu. Balparmak AR-GE ve Kalite Direktörü Dr. Emel Damarlı, “Bu gelişme, Balparmak AR-GE Merkezinin bilir kurumu olma hedefi yolundaki çalışmaları için önemli bir adım oldu” dedi.



BALPARMAK, BALDAKİ HİLEYİ 25 DAKİKADA TESPİT EDEN...

Balparmak AR-GE ve Kalite Direktörü Dr. Emel Damarlı Balparmak AR-GE Merkezi, baldaki hilelerle (taklit ve tağşiş) mücadeleye karşı geliştirdiği öncü...
Business News İş Dünyası Dergisi

♦ **Çarkıfelek meyvesi** (*Passiflora edulis*) tohumunun, ham lipit (24,5 g/100 g) ve çözünmeyen diyet lifi (64,1 g/100 g) açısından zengin olduğu bilinmektedir. National Chung Hsing University’de çarkıfelek meyvelerinin tohumlarından hazırlanan fraksiyonların kompozisyonu, fizikokimyasal özellikleri ve hipoglisemik etkisi analiz edildi. Çalışma sonucunda, çarkıfelek meyvesi tohumunun, selüloz, pektik maddeler ve hemiselülozdan oluşan çözünmeyen lifler açısından zengin olduğu ve gelecek çalışmalarda doğal kıvam arttırıcı madde olarak geliştirilebileceği bildirildi.



Characterization of passion fruit seed fibres—a potential fibre source

Raw passion fruit (*Passiflora edulis*) seed is rich in crude lipid (24.5 g/100 g) and insoluble dietary fibre (64.1 g/100 g). After defatting, the inso...

sciencedirect.com

♦ **Kırmızı biber** (*Capsicum annuum L.*), önemli bir bileşen olarak görev yapan bir biber türüdür. A ve C vitaminlerinin yanı sıra bol miktarda antioksidanı da içeriğinde bulundurur. Kurutma işlemi, kırmızı biberin korunması ve değerinin artırılması için yaygın olarak kullanılan bir yöntemdir. Agricultural and Natural Resources Research and Education Center araştırmacıları kurutma işlemlerinin kırmızı biberin bileşenlerine etkisinin araştırıldığı bu çalışmada, doğrudan (DSD), dolaylı (ISD) ve karma modlu ısıtma (MMSD) dahil olmak üzere farklı güneş enerjili kurutucu modları, geleneksel açık güneşte kurutma (OSD) ve endüstriyel laboratuvar ince katmanlı kurutucularla karşılaştırıldı. Genel olarak bulgular, kurutulmuş kırmızı biberlerde fenolik bileşiklerin ve antioksidan aktivitenin korunmasında bir kurutma tekniği olarak MMSD yönteminin yüksek potansiyelini ve rekabetçiliğini ortaya koydu. Araştırmacılar bu yöntemin, güneş ışığı gibi yenilenebilir enerji kaynaklarını kullanarak sürdürülebilir uygulamalara da uyum sağlayıp, kurutulmuş kırmızı biberin kalitesini artırmanın yanı sıra çevre dostu yaklaşımları da teşvik ettiğini açıkladılar.

Drying Kinetics and Quality Attributes of Solar-Dried Red...

Red pepper is a valuable ingredient known for its abundance of vitamins and antioxidants. But, it usually needs to be dried for longer preservation....

Institute of Food Science and Technology

♦ **Kişniş** bitkisi (*Coriandrum sativum L.*), önemli sayıda biyoaktif bileşik içermesi nedeniyle antibakteriyel ve antioksidan özellikleriyle bilinmektedir. University of Sargodha'da yapılan çalışmada, kişnişin üç fraksiyonunun (yapraklar, çiçekler ve tohumlar) mikrodalga kurutma ve ultrasonik yardım kullanılarak fonksiyonel bileşenleri tanımlandı. Çalışma sonucunda, kişnişin yaprakları, çiçekleri ve tohumlarının besin bileşenleri ve biyoaktif maddeler açısından zengin kaynaklar olduğu, aynı zamanda kişniş yaprağı ve tohum ekstraktlarının seçilmiş mantar ve bakteri türlerine karşı yüksek antimikrobiyal aktiviteye sahip olduğu belirlendi. Kişnişin, yaprakların, çiçeklerin ve tohumların toz ve ekstrakt formunda farklı gıda formülasyonlarında kullanılması yalnızca gıdanın besinsel ve tıbbi potansiyelini arttırmakla kalmayıp, doğal koruyucu olarak da değerlendirilebileceği bildirildi.

Evaluation of Leaves, Flowers, and Seeds of Coriander (Coriandrum...

The coriander plant (*Coriandrum sativum L.*) is well known for its antibacterial and antioxidant properties since it contains a considerable number of bioactive...

Institute of Food Science and Technology

Önemli Tarihler

- ♦ SIAL Paris ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ♦ RAFA 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ♦ EuChemS 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).

Derneğimizden Haberler

Kurban Etlerinin Güvenli Şekilde Tüketilmesi ve Saklanması Hakkında Bilgilendirmemiz



Kurban etlerinin güvenli şekilde tüketilmesi ve saklanması

Kurban etlerinin güvenli şekilde saklanması ve tüketilmesi ile ilgili birkaç önerimizi sizlerle paylaşmak isteriz.

www.ozel.gov.tr

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association LinkedIn'...

Bizlere paylaşım ve bereketi hatırlatan Kurban Bayramınızı en içten dileklerimizle kutlarız.

tr.linkedin.com

Kurban Bayramınız Kutlu Olsun

Kurban
Bayramı'mız
Kutlu Olsun!



www.ggd.org.tr



