

GIDA VE YEM ARAŞTIRMALARININ DÜNÜ, BUGÜNÜ VE YARINI**Hasan PİRİNÇÇİ***

Geçtiğimiz yüzyıla bakacak olursak, dünyamız sosyo-kültürel ve ekonomik açıdan sürekli ve hızlı bir değişim ve gelişme göstermektedir. Dünya ülkeleri küreselleşme adı altında pek çok iyi gelişime ortak bir çabayla ulaşmaya çalışırken bunun yanında çoğu problemi de yine aynı şekilde sahiplenmektedirler. Bugün küreselleşen dünyamızın en önemli problemlerinden biri yeterli, dengeli ve güvenli gıdalarla beslenme ve bunlara bağlı olarak yeterli ve nitelikli gıda üretimidir. İnsanlık tarihiyle başlayan gıda üretimine ülkemiz açısından bakacak olursak bu konuda tecrübeli ve zengin ülkelerden biri olduğumuzu görmekteyiz. Zira, bir tarım ülkesi olmamızda varolan doğal kaynaklarımızın zenginliği ve tarihimizdeki tecrübelerimizin bir göstergesidir. Cumhuriyet öncesi ve sonrası yakın tarihimizi incelersek; Osmanlı'dan itibaren insanımızın tarımla, gıda üretimiyle içiçe yaşadığını ve toprağa dayalı bir kültür oluşturduğunu görmekteyiz. Günümüzde de bu kültür devam etmekle birlikte gıda üretimi teknolojisinin gelişmesi ve yaşam şartlarındaki değişimlerden dolayı olumlu bir şekil almıştır. Eskiden insanımızın evlerde aile bireyleriyle yaptığı salçasını artık yurtdışına konserve şeklinde ihraç etmektedir. Damak zevkine düşkün bir toplum olarak gıda üretimindeki bu gelişimi takip etmek için verdiğimiz çabanın bir göstergesi olarak 1846'larda kurulan ve gıda imalatı ile ilgili dersler veren Ziraat Okullarını örnek verebiliriz. Geçmişten bu yana teknolojinin takibini eğitimle ve araştırarak yapmayı hedefleyen düşünce, artık aile işletmelerinden, dünya pazarlarında rekabet edebilen dev fabrikalara geçiş yapmış ve gıda üretimini bir sektör haline dönüştürmüştür.

Gıda sanayi işyerlerinin illere ve sektörlere göre dağılımı incelendiğinde et ürünlerinde Afyon, süt ve süt ürünlerinde İstanbul, meyve ve sebze işlemede Aydın, su ürünlerinde Muğla, un ve unlu ürünlerde Ankara, bitkisel yağ ve margarinde İzmir, şeker ve şekerli ürünlerde Muğla, alkollü içkilerde Tekirdağ ve meşrubatlarda ise Manisa'nın sözü edilen sanayi dallarının en çok yoğunlaştığı iller arasında yer aldığı görülmektedir. Tarıma dayalı sanayi ürünleri ithalatının toplam imalat sanayi ithalatı içindeki payı 1980 yılında %7.4 iken, bu oran 1990 yılında %13.6'ya, 1995 yılında ise %16.72'ye yükselmiştir. Tarıma dayalı sanayii ürünleri ithalatının %34.5'ini gıda sanayi meydana getirmektedir.

Ülkemizde Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bağlı olan gıda ile ilgili kurumlar her türlü gıda üretimi yapan kişi ve kuruluşlar için bir destek ve denetçidir.

Bakanlığımıza bağlı olarak Gıda ve Yem ile ilgili araştırmaların yürütüldüğü kuruluşlardan TAGEM bünyesinde Gıda ve Yem Araştırmaları Daire Başkanlığına bağlı olarak başta Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü olmak üzere İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri ve konusu ile ilgili diğer araştırma enstitüleri bulunmaktadır.

Gıda ve Yem Araştırmalarında Gıda ve Yem maddelerinin hasadından tüketilinceye kadar taşıma, depolama, işleme ve ambalajlama aşamalarında ortaya çıkacak sorunların çözümlenmesi, işleme muhafaza, metot ve teknolojilerinin geliştirilmesi, kalite kriterleri ve analiz tekniklerinin belirlenmesi ve "beslenme" konuları üzerinde çalışılmaktadır. Ayrıca karma yem üretiminde hedeflenen düşük maliyet ve kalitenin sağlanabilmesi için alternatif hammaddelerin yem olarak kalite özelliklerinin araştırılması ve depolama tekniklerinin geliştirilmesi de önemli araştırma alanları arasında yer almaktadır.

Bilindiği gibi gıda ve yem sanayimizin gelişmesi, sağlıklı bir üretim, muhafaza, işleme ve pazarlama zincirinin kurulabilmesine bağlıdır. Esasen gıda ve yem sanayinin istikrarlı bir üretim yapabilmesi istikrarlı bir hammadde üretimine bağlıdır. Hammadde üretimini geliştiren en önemli etken de gıda ve yem sanayi olmaktadır. Buna en tipik örnek, şeker pancarı- şeker sanayi, çay, domates-salça sanayi gibi sanayilerdir. Türk gıda sanayinin birçok dalında gelişmiş ülkelerin gerisinde oluşumuz nedeniyle Avrupa standartlarında üretim yapamamaktayız. Avrupa standartlarında mal üretmeyen bir Türkiye'nin ihracat şansı da dolayısıyla sınırlı olmaktadır. Bu nedenle özellikle ihracatımızda önemli ağırlığı olan bazı gıda ürünleriyle ilgili sorunların çözümlenmesi amacıyla Gıda ve Yem Araştırmaları Daire Başkanlığı koordinatörlüğünde köklü projeler yürürlüğe konulmuştur. Bunlardan incirlerdeki aflotoksin oluşumu, kayısılarda kükürt sorunu ve çözüm yolları belirlenmiştir. Bazı gıda ürünlerinde

pestisit ve ağır metallere ilişkin araştırmalar yapılmış ve halen yapılmaya devam edilmektedir. Sanayiye uygun bazı meyve ve sebzelerde nitrat, nitrit birikimi ve kutu korozyonuna uygun araştırmalar yapılmıştır. Yeni mamül üretimi(Kestane şekeri, meyve konserveleri v.s.) ile ilgili ve mikrobiyolojik kriterlerin belirlenmesi üzerinde de araştırmalar yürütülmüştür. Meyve sularında durultma yardımcı maddesi olarak bentonit denenmiş, ihracat ürünü olarak önemli yer tutan domates salçasında Lycopen-karoten'deki değişiklikler araştırılmıştır. Bir projemizde gıda güvenliği ve tüketicilerin bilinçlendirilmesi amacıyla piyasada bulunan ve büyük bölümü ithal edilen mısır kökenli işlenmiş ve işlenmemiş ürünlerin GMO yönünden incelenmesi yapılmaktadır.

Gıda maddelerinin kalite özelliklerinin bozulmadan en üst seviyede korunması ve dayanıklılığının artırılması için gelecekte yapılması planlanan araştırma odakları da Gıda ve Yem Dairesi Başkanlığı'nın çalışmalarına yön vermektedir. Gıdalarda katkı, kalıntı, bulaşanlar ile biyogüvenlik konusunda, gıdaların işleme teknolojilerinin geliştirilmesi, sorunlarının araştırılması konusunda araştırmalar yapılması hedeflenmektedir. Gıda ve yem sanayiinde atık ve artık maddelerin tespiti ve değerlendirilmesi, fonksiyonel özellik kazandırılmış gıda ve yemlerin üretiminin araştırılması, gıda ve yem mamul ve hammaddeleri ile kalite kontrolünde uygulanacak en uygun analiz metodlarının tespiti ve araştırmaların yapılması da gelecekte olması planlanan hedefler arasındadır. Ayrıca raf ömürlerinin ve bozulma nedenlerinin belirlenmesi ve önleme çareleri, mikotoksin ve patojen mikroorganizma düzeylerinin belirlenmesi ve azaltılması araştırmaları hedeflenen diğer araştırma konularıdır. Gıda ürünlerine en uygun ambalaj ve ambalajlama materyallerinin seçimi de gelecekteki araştırma odaklarından birisini oluşturmaktadır.

Genel olarak Gıda ve Yem Araştırmalarının öncelikli hedefleri; gıda üretim sektöründe A.B. standartlarındaki teknolojiye ulaşmak, kaliteli, sağlıklı ve uzun ömürlü gıdaları üretmenin teknolojik şartlarını araştırmak, zengin çeşitliliği olan geleneksel gıdalarımızı güncelleştirmek iç ve diş tüketime sunmak; ekonomiye katkıda bulunmak ve çevre kirlenmesini önlemek, atıkları değerlendirmek için teknolojiler geliştirmek, hayvan sağlığını riske sokmayacak kaliteli yem üretimini sağlamak ve gıdaları çeşitlendirmek ve geliştirmektir.

21. yüzyıla girerken hızla artan Dünya nüfusuna yeterli ve dengeli beslenmesi için, bir taraftan bilim adamları yeni kaynaklar ararken diğer taraftan mevcut kaynaklardan azami derecede yararlanmak için yoğun çalışmalar yapılmaktadır. Bu çalışmalar çerçevesinde önemli değişiklikler ve gelişmeler beklenmektedir.

Gıda sanayii üreticiden tüketicie kadar uzanan ve ülkelerin ekonomik düzeyinin gelişmesine doğrudan ve dolaylı etki ederek milli gelire katkısı olan çok yönlü bir faaliyet sahasıdır.

Bilim ve teknoloji yeteneğinin geliştirilmesi sürecinde Türkiye'nin sanayileşme eşiğini bir an önce aşması, teknolojisini geliştirmesi ve üretmesi ile bir yandan mevcut sanayinin Dünya teknolojisine ayak uydurması sağlanacak ve ülkedeki ekonomik canlılığı sürdürececek iyileştirmeler ve atılımlar mümkün olacaktır.

Tarıma dayalı sanayii içinde yer alan gıda sanayiinin ülke ekonomisindeki yeri, ithalat, ihracat, ve istihdam açısından incelenebilir. Ancak sayısal verilerle ölçülemeyecek sosyo-ekonomik katkıları da göz ardı edilmemelidir. Gıda sanayiinin doğru hammadde, doğru teknoloji ve iyi yetiştirilmiş araştırıcıya ihtiyaçı vardır. Bunları elde etmenin tek yolu da araştırmadan geçmektedir. İnsanımızın sağlığı ve daha da önemlisi gelecek nesillerimizin garantisi için Gıda ve Yem Araştırmalarına gereken önem verilmelidir.