

Gıda Fakültesi

Gıda maddelerinin üretimi ve korunması, gün geçtikçe kendini yenileyen, ilerleyen bir bilim dalıdır. Bu bilimin uygulamaya yansıyan yönü, teknolojisi, konunun gereğince bilinmesini, ham maddenin özelliklerinden başlayarak en sonunda tüketici bünyesindeki etkilerine dek uzayan aşamaların denetlenmesini gerektirmektedir. Gittikçe artan dünya nüfusu, artık her gıda maddesinin en akılcı yöntemlerle değerlendirilmesini ve yeni gıda maddelerinin yaratılmasını gerektirmektedir. Bu gereksinme özellikle ülkemiz için de bütün ağırlığı ile ortadadır.

Gıda maddelerinin yapımında en akılcı yöntemlerin, insana yararlılığı ve ekonomik koşullara uygunluğu da göz önüne alınarak uygulanabilmesi, her şeyden önce bu işi bilenlerce yapılmasına bağlıdır. Bilmek ise ancak eğitimin bir sonucudur.

Bilinmesi gerekenler dizisi, işlenecek ham maddenin özelliklerinin bilinmesiyle başlar. Ancak buna dayanarak, uygun bir teknoloji seçimi olasılıklardır. Üretim sırasında olabilecekleri denetlemek ve yöneltmek sadece bunun sonucudur. Her buğdaydan makarnalık un olmaz, her üzümden şarap, her arpadan bira, her süttten peynir olmaz. Daha doğrusu, yapılabilir ama akılcı olmaz, ekonomik olmaz. Kısacası, gıda maddelerinin özelliklerini veren, teknolojiyi saptayan, daha sonraki aşamalarda ürünün satışa sunulması ve muhafazasında oluşan tüm değişimleri belirleyen ilk etken ham maddedir. Bu ham maddeler ise hep birer tarım ürünüdürler.

Üretimin bütün aşamalarında, biyokimyasal oluşumların denetlenmesi ve yöneltmesi, gereğinde mikroorganizmalardan yararlanılması veya korunması gerekmektedir. Elde olunan ürünün, yapımından tüketiciye sunulmasına dek ve depolanması sırasında olabilecek değişikliklerin önlemlerinin alınması, gıda maddelerinin çeşitli yöntemlerle dayanıklı duruma

<p>Dr. Tunay DURGUN A. Ü. Ziraat Fakültesi Fermantasyon Teknolojisi Kürsüsü</p>
--

sokulmaları ve nihayet yararlılık ve zararlılık açısından kontrol edilmeleri gerekmektedir.

Bu gereksinmeye cevap verebilecek eğitim de tarıma dayalı olabilir ancak. Nitekim Ziraat Fakültelerinde bulunan Gıda ve Fermantasyon Teknolojisi bölümleri bu görevi üstlenmiş ve ülkemiz gıda teknolojisine yararlarını kabul ettirmiş olan elemanlar yetiştirmişlerdir. Ancak çalışma konuları çok geniş olan Ziraat Fakültelerinin, sanayi çevrelerince gıda teknoloğu diye de adlandırılan bu mezunlar, bu konuları bilmeyenlerce sadece bir tarımcı, toprak işleme ve hayvan yetiştirme ile uğraşması gereken elemanlar olarak görülmüşlerdir. Bunda birazda, bir bölüm çerçevesinde, dolayısıyla dar sınırlar içinde bir eğitim görmeleri ve ünvanlarının gıda mühendisi veya gıda teknoloğu olmaması etken olmuştur.

Aslında sanayi ülkeleri olmalarına rağmen, insan beslenmesinin önemini bilen ülkelerde, konservecilik, sütçülük ya da biracılık eğitimi yapan fakülteler kurulmuştur. Gelişmekte olan ve bilinen nedenlerle sadece bir tarım ülkesi olarak bırakılmak istenen Türkiye'de, gıda eğitiminin bir bölümünde başarılması ve ülkemize uygun teknoloji geliştirilmesi olanaksızdır. Çözüm, bu bölümlerin fakülte haline dönüşerek, araştırma ve eğitimlerini daha iyi yapabilecekleri ekonomik olanaklara kavuşturulmalarındadır. Üretim teknolojisini uygulayacak ve gıda maddelerinin sağlığa yararlılığını kontrol edecek olan teknolog'ların yetkilerini birlikte getirmesi de elzemdir.

Verdikleri ders saatleri bile sınırlı olan şimdiki bölümlerin, bu sınırlılık sonucu yetersiz kaldığı, bazı konuların eğitimini yapamadığı

bir gerçektir. Ancak bu, bazı ülkelerde bir fakülte genişliğinde işlenen bir konuyu, örneğin meyve ve sebze değerlendirilmesinin 1-2 sömestrelilik bir eğitime sığdırılmasının doğal sonucudur. Bir bölüm çerçevesinde, ne yeterince araştırma ve ne de her konuda eğitim yapmak mümkündür.

Gıda Bilimleri ve Teknolojisini geliştirecek olan böyle bir fakültenin temel eğitimi yine tarıma dayalı olmak zorundadır. Bunun yanısıra, biyokimya, fizikokimya, mekanik, makina, ekonomi ve birçok diğerleri gibi konuları da kapsayan temel eğitimden sonra, teknoloji ve mikrobiyolojiyi de içeren şöyle bir ihtisaslaşma bölünmesi düşünülebilir :

- a) Konservecilik, kurutma ve soğuk saklama, meyve suları ve konsantreleri, salça, reçel ve marmelat, pekmez, hazır yemekler v.b. konuları içeren Meyve - Sebze Değerlendirme;
- b) Un - bulgur ve ekmekçilik, bisküi, makarna, çay, şeker, nebati yağ ve margarinler v.b. konuları içeren Tarla Ürünlerini Değerlendirme;
- c) Malt ve bira, şarap turşu, yüksek alkolü içecekler, sirke, diğer endüstriyel mikrobiyolojik ürünler v.b. konuları içeren Fermantasyon Ürünleri;
- d) Et değerlendirme ve muhafaza, balık değerlendirme ve muhafaza, hazır yemekler ve konserveleri, sucuk salam gibi ürünler v.b. konuları içeren Et ve Balık Değerlendirme;
- e) Pastörize ve sterilize süt, çeşitli peynirler, yoğurt ve ayran, tereyağı ve kaymak, dondurma v.b. konuları içeren Süt ve Ürünleri;

Bu temel bölünmeye ayrıca beslenme ve diyetetik ile Gıda teknolojisi makinaları gibi kısımlar da eklenebilir. Bu yazı, fakültenin iç yapısını göstermek amacıyla yazılmadığından, detaylara girilmemiş ve sadece bir gıda fakültesi gereksinmesini belirlemek için yukardaki örnekler verilmiştir.

Görüldüğü gibi, son derece geniş kapsamlı olabilecek böyle bir gıda bilimi ve teknolojisi fakültesinin gerçekleşmesi için gerekli olan araştırmacı ve eğiticiler, büyük bir potansiyel olarak Ziraat Fakültelerinin bünyesinde yetişmiştir. Artık sadece bu gücün kanalizasyon edilmesi ve görevini yerine getirebilmesi için olanak sağlanması gerekmektedir.

Böyle bir fakültenin kurulması için bir çevre etkeni göz önüne alınmalıdır. O yörenin hem ham madde potansiyelinin, hem de şimdiki gıda sanayii yoğunluğunun dikkate alınması gerekmektedir. İlk anda akla gelen yer Bursa ili olmaktadır. Tarımsal üretimin yoğun olduğu, tüketim merkezlerine yakınlığı ve oldukça gelişmiş gıda sanayii bulunduğu da göz önüne alınarak, Marmara - Ege - İç Anadolu bölgelerinin merkezi sayılabilecek bu ilde yeni kurulan bir üniversite de bulunmaktadır. Bu bölgeye bir de gıda bilimi ve teknolojisi fakültesi ile bunun temeli olarak Ziraat Fakültesi gerekmektedir. Tarım Bakanlığına bağlı birçok araştırma enstitüsünün kurulmuş olması bu yörenin önemini doğrulamaktadır.

Ülkemizde son yıllarda açılan bazı fakülteler, eğitim çıkmazına cevaben, sadece diplomalı işsizler yetiştirecek nitelikte olmaktadır. Genel anlamda, teknokrat yetiştirilmesi gereken konular bir kenara itilmekte, ondan sonra da yabancı ülkelere lisanslar satın alınmakta, kısacası ülkemiz koşullarına uygun teknolojinin gelişmesi engellenmektedir. Bunun en önemli etkeni, teknoloji üretecek eğitim ve araştırmaların masraflı görünmesidir. Ancak, 1972 yılında, yabancı ülkelere profesörler getirilmesini öneren bir millet vekilinin sözlerini de hatırlayınca, verilecek tek cevap «aynı araştırma ve eğitim olanaklarının verilmesi ve ondan sonra birşeyler beklenmesi gerekir» olacaktır.

Bu ülkede de bir Gıda Bilimi ve Teknolojisi Fakültesi kurulması gerektiği gerçeğinin anlaşılması, bu yönde çalışmaların geciktirilmeden başlatılması elzemdir.