

Temmuz 2022 / 12. Sayı

gıda & BESLENME

► BİLMENİZ GEREKEN
30 GIDA İNOVASYONU

► GIDA VE GASTRONOMİ
İNOVASYON ZİRVESİ ve
GIDA PLUS ÖDÜLLERİ

► SPORCU
BESLENMESİNDE
VİTAMİN ve
MİNERALLERİN ÖNEMİ

Hosgeldin



ABDİİBRAHİM

Uluslararası güçlü bir marka olma yolunda yenilikçi ürün ve hizmetleriyle, Türk ilaç sanayiinin lider şirketlerinden

Abdi İbrahim'in
GTBD Gümüş Üyeleri

arasına katıldığını paylaşmanın mutluluğunu yaşıyoruz.



GTBD DEN

Gıda ve Beslenme Dergisi'nin çok kıymetli okurları,

Gıda takviyelerine ilgi her geçen gün artarken, sağlıklı ve besleyici gıdaya ilgi de pandemi ve gıda güvencesi krizleri döneminde yükselişe geçti. Gıda tedarik zincirinin her bir basamağında gerçekleştirilecek Ar-Ge ve inovasyon süreçleri, 2050 yılında 10 milyarı aşması beklenen dünya nüfusu için kritik öneme sahip görünüyor. Üniversiteler, start-up şirketleri, girişimciler, KOBİ ve büyük endüstriyel şirketler, ileriye dönük planlamalarına bu tür çalışmaları dâhil edip, takviye edici gıdalar ile yenilikçi, besleyici özelliği yüksek, erişilebilir gıdalar üreterek ve bu gıdaların beslenme örüntümüzdeki gerekliliğini anlatarak sektöre yön vermeye hazırlanıyor.

Pandemi, etkisini yavaş yavaş azaltırken, son dört ayda en çok konuştuğumuz konu gıda krizi oldu. Tahıl, ayçiçek yağı gibi temel besin maddelerinin teminindeki zorluklar, iklim değişikliğinin de etkisiyle birlikte tüketicileri ve sektörü büyük sorunlar ile karşılaştırdı. Artık Maslow'un ihtiyaçlar listesinin temel basamağı hakkında

kaygılanmaya başladık. "Besleyici, sağlıklı ve herkese yetebilecek" gıdaya nasıl erişeceğiz? Bu amaçla öğün ikamelerini, hayvansal kaynaklı proteinler yerine alternatif protein kaynaklarını, gün içerisinde yetersiz tüketilen meyve ve sebze yerine posa kaynaklarını, yetersiz beslenme örüntülerinde multivitaminlerin gerekliliğini ve ihtiyacını konuştuğumuz bir döneme giriş yaptık.

12. sayımızda; gıda denetimine dair merak edilenleri, gıda tedarik zinciri ve gıda inovasyonuna dair bilgileri, sporcu beslenmesinde vitamin ve minerallerin önemini, sporcu beslenmesinde standardizasyona dair bilinmesi gerekenleri, sektöre ve derneğimize dair haberleri, FHN Talk etkinliğimizden notları bulabilirsiniz. GTBD sosyal medya hesaplarımızdan da güncel paylaşımlarımızı takip edebilir, yorumlarınızı bizimle paylaşabilirsiniz.

Keyifli okumalar diliyoruz.

Bir sonraki sayımızda görüşmek dileğiyle...

Sağlıkla kalın.

gıda & BESLENME

GIDA VE BESLENME DERGİSİ

Yaygın Süreli Yayın
4 aylık gıda, beslenme ve sağlık
sektörü dergisi
Sayı: 12

İmtiyaz Sahibi

Gıda Takviyesi ve Beslenme
Derneği Adına
Samet Serttaş

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Melike Oktay

Editör
Zeynep S. Doğruer

Tasarım
Innovaart - Creative Content
Management

Baskı
Anıl Matbaası

İdare Adresi
Koç Kuleleri, A Blok Zemin Kat No:5,
Söğütözü, Çankaya, Ankara

www.gtbd.org.tr

Gıda ve Beslenme Dergisi **Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği** için Innovaart Sanatsal Tasarım ve Danışmanlık Limited Şirketi tarafından hazırlanmaktadır. Dergide bulunan yazılar kısmen veya tamamen kaynak belirtmeden kullanılamaz.

©
2022



06
SEKTÖRDEN
HABERLER



09
DERNEKTEN
HABERLER



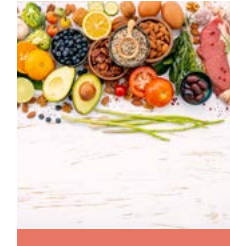
10
BİLMENİZ
GEREKEN
30 GIDA
İNOVASYONU



16
TAKVİYE EDİCİ
GIDA SEKTÖRÜ,
GIDA TAKVİYESİ
VE BESLENME
DERNEĞİ EV
SAHİPLİĞİNDE
BİR ARAYA GELDİ



24
GIDA VE
GASTRONOMİ
İNOVASYON
ZİRVESİ VE GIDA
PLUS ÖDÜLLERİ



28
SPORCU
BESİNLERİNDE
GÖNÜLLÜ
SERTİFİKASYON



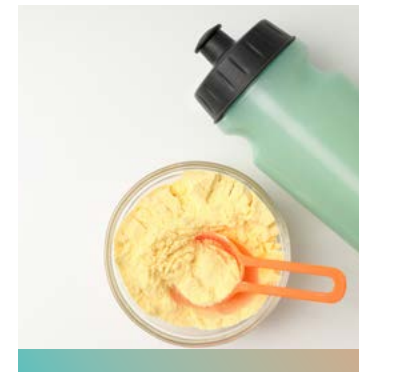
32
HERKES İÇİN GIDA
DENETİMİ



40
GIDA ÜRETİM
VE TEDARİK
ZİNCİRİNDE
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
VE İNOVASYON



42
SPORCU
BESLENMESİNDE
VİTAMİN ve
MİNERALLERİN
ÖNEMİ



42
SPORCU
BESLENMESİNDE
VİTAMİN ve
MİNERALLERİN
ÖNEMİ

Sektörden HABERLER

GIDA 2030

► GIDA 2030 girişimi, Avrupa Komisyonu Araştırma ve İnovasyon Genel Müdürlüğü'nün, mevcut uluslararası politikaların gelişimine karşı verdiği bir karşılık niteliğindedir.

Sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile Paris İklim Zirvesi (COP21) taahhütlerini de içeren GIDA 2030, Avrupa "Gıda ve Beslenme Güvenliği öncelikleri"ni şöyle temellendiriyor:

- **BESLENME:** Sürdürülebilir ve sağlıklı diyetler
- **İKLİM:** Akıllı ve sürdürülebilir çevresel gıda sistemleri
- **DÖNGÜSELLİK:** Gıda sistemlerinin döngüsellliği ve kaynak etkinliği

• **İNOVASYON:** Toplumların güçlendirilmesi

GIDA 2030, Milano'daki EXPO 2015 fuarından sonra, Avrupa Komisyonu'nun Araştırma ve İnovasyondan sorumlu üyesi Carlos Moedas'ın, 2016 yılındaki Dünya Gıda Günü'nde, Gıda Araştırma Alanı oluşturma tasarısını duyurmasının ardından faaliyete geçti.

GIDA 2030'un amacı, Avrupa gıda sistemini gelecekte olabilecek değişikliklerden etkilenmeyecek şekilde yapılandırmak. Gıda sistemi yaklaşımı, Avrupa Komisyonu'nun GIDA 2030 politikası açılımının bir parçası. Amaçlarını ise şöyle sıralamak mümkün:

- Araştırma ve inovasyonda sistem yaklaşımını teşvik etmek
- Daha iyi bir yapılanma sağlamak
- Araştırma ve inovasyonu küresel ölçekte birleştirmek ve artırmak
- Avrupa'nın yatırım gücünü artırmak
- Küresel ölçekteki toplumsal sorunların üstesinden gelmek için uluslararası paydaşları harekete geçirmek.

Kaynak: <https://www.foodinnovation.how/what-is-food-2030/>

DAHA GÜVENLİ GIDA, DAHA SAĞLIKLI YAŞAM

Her yıl 7 Haziran'da kutlanan Dünya Gıda Güvenliği Günü'nün bu seneki teması açıklandı:

"Daha güvenli gıda, daha sağlıklı yaşam".

BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) iş birliğiyle bu yıl dördüncü kez kutlanacak olan Dünya Gıda Güvenliği Günü, gıda kaynaklı hastalıkların azalmasında, gıda güvenliğinin rolünün ne kadar önemli olduğunu altını çiziyor. Gıda kaynaklı hastalıklar, her yıl 420.000 bireyin önlenebilir ölüm nedeni olarak karşımıza çıkıyor.

Dünya Gıda Güvenliği Günü:

- İnsanlarda gıda güvenliği konusunda farkındalık oluşturma,

- Gıda güvenliği sayesinde hastalıkların nasıl önleneceğini göstermenin,

- Sektörler arası gıda güvenliğinin gelişimine karşı işbirlikçi yaklaşımları ele almanın,

- Gıdaların daha güvenli olmasının yolları ve çözümlerini geliştirmenin önemli bir yolu olarak kabul ediliyor.

Kaynak: www.fao.org



FDA'DAN YENİ İNTERNET SAYFASI: "BİLGİNİZİ TAKVİYE EDİN"

Nutritional OUTLOOK

FDA'nın (Gıda ve İlaç İdaresi) takviye edici gıdaların kullanımı ve düzenlemeleri hakkında eğitici bilgiler içeren yeni internet sayfası Haziran ayında yayına başladı.

FDA'nın internet sitesinde yer alan, "Bilginizi Takviye Edin" başlıklı bu yeni sayfanın amacı, tüketicileri, eğitimcileri ve sağlık çalışanlarını takviye edici gıda satın alırken veya tavsiye ederken dikkat edilmesi gerekenler, güvenli kullanıma dair uyarılar ve FDA'nın takviye edici gıdalar hakkında yaptığı düzenlemeler konusunda bilgilendirmek.

Tüketiciler ve sağlık çalışanları, takviye edici gıda kullanmak ya da tavsiye etmek istediğinde, bu sayfada sunulan kaynaklar, bilgiye dayalı kararlar vermelerine yardımcı olacak.



EASYVİT'TEN HAMİLELER* İÇİN YENİ ÜRÜN: EASY MOM

Aktif yaşamı destekleyen kaliteli, bilime dayalı, yenilikçi gıda takviyesi ailesi **EasyVit**, ürün ailesini genişleterek, anne adayları için **EasyMom** adıyla yepyeni bir ürün çıkardı.

EasyMom ile Annelerin İhtiyaçlarına Destek*

Omega 3, Folik Asit, Kolin içeren EasyMom, Concordix teknolojisiyle üretilerek çiğnenebilir jel formuyla susuz olarak tüketilebiliyor, ilave şeker veya koruyucu içermiyor. **EasyMom**'ın, içeriğinde bulunan "DHA'nın anne tarafından alınması, fetüsün ve emzirilen bebeklerin normal beyin gelişimine ve normal göz gelişimine katkıda bulunurken, içeriğindeki Folat (Folik asit) yorgunluk ve bitkinliğin azalmasına yardımcı oluyor.

Dengeli ve çeşitli beslenme sağlıklı yaşam için önemlidir. İlaç değildir. Takviye edici gıdadır.

1Hamile veya emziren kadınlarda faydalı etki, Omega-3 yağ asitlerinin yetişkinler için önerilen alım miktarlarına ek olarak 200 mg DHA alındığında sağlanmaktadır.



2Beyan edilen faydalı etkinin sağlanması için günde 1 çiğnenebilir jel form tüketilmesi önerilir.

Referans: Türk gıda kodeksi beslenme ve sağlık beyanları yönetmeliği.

BAYFAR MEDİKAL "İNTEGRATİF VE ANADOLU TIBBİ KONGRESİ"NDE



Bayfar Medikal, **Sağlık Bilimleri Üniversitesi** Bursa Tıp Fakültesi evsahipliğinde 13-15 Mayıs 2022 tarihlerinde gerçekleştirilen "İntegratif ve Anadolu Tıbbi Kongresi"nde standlarıyla yer aldı.

Ana teması, gelenekten kaynak olarak, güvenliği ve etkinliği kanıtlanmış uygulamaları, bilimin ışığında insanlığın hizmetine sunmayı hedefleyen "İntegratif tıp" anlayışını yaygınlaştırmak olarak belirlenen kongrenin açılış programına Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın eşi Emine Erdoğan, T.C. Sağlık Bakanı Dr. Fahrettin Koca ile T.C. Tarım ve Orman Bakanı Vahit Kirişçi de katıldı.

GETAT uygulamaları eksenli olarak alanında önemli davetli konuşmacılar, bildiriler, posterler, çalışma grupları ve ödüllerin yer aldığı kongrede, Lonza İş Geliştirme Müdürü Dr. Nicolas MADIT de "İlaç, OTC ve Takviye Edici Gıdalarda Ürüne Özel Kapsül Çözümleri" konulu, çevrimiçi bir sunum gerçekleştirdi.

KYÄNİ'DEN YENİ ÜRÜN: SİNDİRİM ENZİMLERİ, PROBİYOTİK BAKTERİLER VE BİTKİLER İÇEREN TAKVİYE EDİCİ GIDA - R-STOÖR

Kyâni, yeni ürünü **R-StoÖr** ile gıda takviyesi sektöründe, son yılların en hızlı büyüyen "Bağırsak Sağlığı" kategorisine giriş yapıyor.

Kyâni Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi ve dünyaca ünlü Beslenme ve Fitness Uzmanı Mark

Macdonald tarafından geliştirilen bu ürün, içeriğinde bulunan enzimler ile sindirim sistemini düzenlemeye yardımcı olurken*, yine içeriğinde bulunan probiyotikler ile şişkinliğin azalmasına destek oluyor.**

* İçerdiği prebiyotik bileşenler, probiyotik mikroorganizmaların bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler.

** İçerdiği probiyotik mikroorganizmalar, sindirim sistemini düzenlemeye ve bağırsaklık sistemini desteklemeye yardımcı olur.

Probiotik, laktozsuz, vegan, glütensiz bir ürün olan, bitkisel bazlı zengin içeriğe sahip **Kyâni R-StoÖr**, 5'11 arada formülünün içinde bulunan NitroBio-otics™ karışım ile sindirim sistemini düzenlemeye ve bağırsaklık sistemini desteklemeye yardımcı oluyor.

HARDLINE ACADEMY FİTNESS & WELLNESS TALKS GÜZ DÖNEMİ ETKİNLİKLERİNİ TAMAMLADI

Katılımcılardan büyük ilgi gören Hardline Academy "Fitness & Wellness Talks" güz dönemi etkinlikleri tamamlandı. Prof. Dr. Emin Kafkas ve IFBB Pro Dünya Şampiyonu Serdar Aktolga 20 Mayıs 2022 Cuma günü Trabzon'da, **Trabzon Üniversitesi**'nde idi. Sağlıklı yaşam öğretileri

hakkında sunum ve söyleşiler yapıldı. Trabzon'un başarılı sporcuları ve sporsever öğrencilerimiz Serdar Aktolga ile birlikte antrenmanlara katıldı.

Öğrenci ve profesyonel sporcularımız, 31 Mayıs 2022 Salı günü Tekirdağ **Namık Kemal Üniversitesi**'nde keyifli bir deneyim yaşadılar. Yer yer sağlıklı beslenme, yer yer doğru egzersiz ve antrenman stratejileri gibi merak edilen konular üzerinde duruldu. Özellikle de soru cevap kısmına, normalin üzerinde bir heyecan ve yüksek bir tempo hâkimdi.

2 Haziran 2022 Perşembe günü **Nişantaşı Üniversitesi**'ndeki Hardline Academy Fitness & Wellness etkinliğinde, Prof. Dr. Emin Kafkas ve IFBB Pro Dünya Şampiyonu Serdar Aktolga'ya sunucu Hakan Hatipoğlu ve oyuncu Ümit Kantarcılar da eşlik etti; kahkahalarla dolu, keyifli bir sohbet gerçekleşti.

Söyleşi, Hardline Academy YouTube kanalında yayınlandı. Söyleşinin tamamını izlemek için QR kodu okutabilirsiniz.

https://www.youtube.com/watch?v=5pK_phpVglo



10 Haziran 2022 Cuma günü **Gedik Üniversitesi**'nde, güncel bilimsel verilere dayalı bilgiler ile sağlıklı yaşamın dün, bugün ve yarın işlendi. Gıda takviyeleri ve sporcu gıdaları hakkında detaylı bilgiler veren Prof. Dr. Emin Kafkas, aktif yaşamın hayatımıza sunduğu katkılardan bahsederken, uzun ve sağlıklı bir ömür için egzersiz yapmanın ne derece kritik ve önemli olduğunun altını çizdi. Hareketsiz yaşamın sebep olduğu sağlık sorunlarını ve toplumumuzdaki hastalık verilerini gözler önüne serdi. Ülkemizin en değerli şampiyonlarından biri olan Serdar Aktolga, kendi disiplini, doğru bilinen yanlışları, hayal edilen ile sahada



yaşananları paylaşarak, şampiyonluk yolundaki anılarıyla katılımcılara keyifli anlar yaşattı.

Hardline Academy Kurucu Başkanı Prof. Dr. Emin Kafkas, kurumun **eğitim felsefesini** şu şekilde özetliyor:

Filtreleme (Eleme) Süreci: Bilimsel literatürden toplanan kanıtların, elde edilme yol ve yöntemlerine göre filtre edilmesi.

Deşifre (Çözümleme) Süreci: Filtre edilen ve yüksek kanıt düzeyine sahip bilimsel çalışmaların, alanında uzman akademisyen ve meslek profesyonelleri tarafından deşifre edilmesi.

Sorgulama: Alanında uzman akademisyen ve meslek profesyonelleri tarafından deşifre edilen bilimsel çalışmaların çapraz sorgusunun yapılması, bilimsel kanıtın ana bulgusunun yanlışlanabilirliği üzerine tartışma ve çıkarımların yapılması.

Anlamlandırma: Alanında uzman akademisyen ve meslek profesyonelleri tarafından sorgulanan bilimsel kanıtlardan elde edilen en optimal yanların anlaşılır ve sade bir şekilde somutlaştırılması.

Paylaşma: Anlamlandırılan bilimsel kanıtların belirli bir sistematik yapı içinde sade, anlaşılır ve basit bir dille son okuyucuyla veya katılımcıyla paylaşılması.

gıda & BESLENME

DERNEKTEN HABERLER

HABERLER.COM'DAYIZ

Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Samet Serttaş, 13 Nisan 2022 tarihinde **haberler.com** stüdyosunda Melisa Yaşar'ın konuğu oldu. Serttaş, gıda takviyelerini kullanırken nelere dikkat edilmesi gerektiğini detaylarıyla anlattı. Yayında ayrıca, Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği'nin kuruluş amacı ve çalışma alanları, pandemiyle beraber gıda takviyesi kullanımındaki artış, gıda takviyelerinin özellikleri, kullanım dozları ve sıklığı, gıda takviyesi pazarında Türkiye'nin yeri gibi birçok konuya da değinildi.

GELENEKSEL GTBD İFTARI GERÇEKLEŞTİ

Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği geleneksel iftar yemeği, 20 Nisan 2022 tarihinde, Ankara Kaşibeyaz'da gerçekleştirildi. İftar davetine akademisyenler, kamu kurumlarından, sektörden ve derneğin üye firmalarından temsilciler katıldı.

GTBD, DÜNYANIN EN ÖNEMLİ GIDA TAKVİYESİ FUARI VİTAFOODS EUROPE'TA

Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği, her yıl 120'den fazla ülkeden 25,000'in üzerinde sektör uzmanını bir araya getiren ve bu yıl, 2-13 Mayıs tarihleri arasında Cenvere'de düzenlenen Vitafoods Europe gıda takviyesi fuarına katıldı.

Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği

Yönetim Kurulu üyesi Abdullah Uzun, 10 Mayıs Salı günü derneğin kurumsal Instagram hesabı üzerinden yapılan canlı yayın ile fuarı gezmek, yeni ürünleri ve trendleri görmek isteyenlere fuardan kesitler sundu.

GTBD'DEN TAB İLAÇ VE ORZAX İLAÇ FİRMALARININ ÜRETİM TESİSLERİNE ZİYARET



30 Mayıs 2022 tarihinde, Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu üyeleri olarak, TAB ilaç ve ORZAX ilaç firmalarının İstanbul'daki üretim tesislerini ziyaret ettik.



GTBD'DEN İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ (İTÜ) ZİYARETİ



30 Mayıs 2022 tarihinde, Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu üyeleri olarak, İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Beraat Özçelik'i ziyaret ettik. Gıda, sağlık, beslenme alanlarında yapılacak iş birlikleri üzerine görüş alışverişinde bulunduk.

GTBD TOPLANTISI'NDA 2022 PLANLARI GÖRÜŞÜLDÜ



30 Mayıs 2022 tarihinde, Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu üyeleri olarak bir araya gelerek, 2022 yılı planlarımıza dair fikir alışverişinde bulunduk. Ayrıca, her yıl düzenli olarak yürüttüğümüz ve bu yıl da Xsights Araştırma ile üç dönem boyunca yapacağımız anket çalışmaları hakkında değerlendirmeler yaptık.

BİLMENİZ GEREKEN 3 GIDA İNOVASYONU

”

Son dönemlerde adından sıkça söz ettiren, yükselen trend **“Gıda İnovasyonu”**nu ve önemini; akıllı ürünler, süreçler, hizmet ve teknolojilerin de aralarında yer aldığı somut örneklerden oluşan otuz maddelik bir liste ışığında mercek altına aldık.

GIDA İNOVASYONU NEDİR, NEDEN ÖNEMLİDİR?

Gıda İnovasyonu, yeni gıda ürünlerinin, süreçlerinin ve hizmetlerinin geliştirilmesi ve metalaştırılmasıdır. Günümüzde, bu hızlı bir şekilde gerçekleşiyor. Yiyecek ve içecek firmaları, sadece çekici, kolay ulaşılabilir ve özgün değil aynı zamanda sürdürülebilir, sağlıklı ve besleyici seçenekler sunma yolları arıyor.

Bu yazıda, son dönemlerde ortaya çıkan en iyi gıda inovasyonlarından derlenmiş bir liste bulacaksınız. Gıda ambalajlama ve işleme süreçlerindeki gelişmeleri görecektir, beklenmedik yerlerde, ilginç içeriklerle karşılaşacaksınız.

Gıda ve içecek firmalarının sunduğu, bireylerin, ürünleri istek ve ihtiyaçlarına göre düzenlemesine imkân veren kişiselleştirilmiş beslenme hizmetleri de oldukça yaygınlaşıyor. Fast-food restoranları, müşterileri için içeride yemek yemeyi cazip kılacak, ilginç yollar buluyor. Çok sayıda marka da Y kuşağının kendine özgü ihtiyaçlarını karşılamak için uygun seçenekler sunuyor.

Neden önemsemelisiniz?

Çünkü hayatta kalmak için gıdaya ihtiyacınız var. Ayrıca gıda inovasyonlarını içeren bu liste, hangi sektörün bir parçası olursanız olun, size işinizde kullanabileceğiniz çeşitli fikirler sunuyor.

Zihin haritanızı kolaylıkla oluşturabilmeniz adına geleceğin gıdalarını farklı inovasyon grupları altında topladık:

► YAPILANDIRMA (KONFIGÜRASYON)

Kâr Modeli



- Souvla

San Francisco'daki modern Yunan restoranı *Souvla* gibi, fast-food ve fine-dining (zarif bir atmosferin ve bir tür aristokrat düzenin hâkim olduğu, eğitilmiş garsonların, şık masalara servis yaptığı restoranlar) restoranların bir karışımı olan mekânlar, şefler tarafından hazırlanan yemekleri daha uygun fiyatlarla sunuyor.



- Brandless

Yiyecek alışverişlerinde sağlıklı ve daha kaliteli ürünlere yönelimin artmasıyla, kişilerin haftalık alışverişlerinin tutarı da yükseliyor. *Brandless* adlı e-ticaret mağazası, bu sorunu çözmek için müşterilerin alışverişlerini gösteren veri ve analizleri kullanarak, kendi internet siteleri aracılığıyla sağlıklı ve çevre dostu çözümler üretiyor. *Brandless*, pazarlama, reklam, dağıtım ve ambalajlama giderlerinden kısarak, satışa sunduğu yiyeceklerin maliyetini düşük tutuyor.



- Brew Dr.

Çay, kombu çayı ve damıtılmış içki satan Portland merkezli *Brew Dr.* firması, döngüsel ve sıfır atık temelli bir iş modeline sahip. Firma, sunduğu bu üç ürün seçeneğinin üretim süreçle-

rini birbirine bağlayarak maliyetlerini düşürüyor.

Network



- RePizza

Çin'in, Şanghay şehrinde, yiyecek mekânlarıyla meşhur bir bölge olan Xintiandi'de bulunan rakip restoranlar, yiyeceklerden artanları azaltmak ve kullanılmamış yiyecek malzemelelerini satmak için güçlerini birleştirmiş. Artan yiyecekleri bir araya getirerek, *RePizza* adını verdikleri pizzalar yapıyor ve bu sayede müşterilerine her akşam iki yüzün üzerinde değişik tada sahip, farklı seçenekler sunuyorlar.

Yapı



- Tony's Chocolonely

Hollandalı şekerleme firması *Tony's Chocolonely*, sosyal sorumluluk odaklı marka hedefinden yola çıkarak, adil ticari uygulamalar kullanarak çikolata üretiyor ve satıyor. Bunu yaparken de kakao çekirdeklerini, Gana ve Fildişi Sahilleri'ndeki ticari şirketlerle işbirliği yaparak, uygun fiyatlarla direkt çiftçilerden satın alıyor ve köleliğin, çocuk işçiliğinin ve istismarın karşısında duruyor.

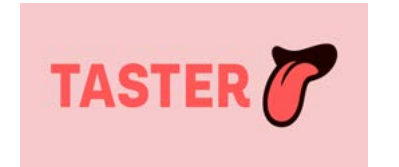
Süreç



- Farther Farms

New York'taki Rochester şehrinde kurulan *Farther Farms*, gıdayı doğal yollardan pastörize etmek için kritik üstü karbon dioksiti sonuna kadar kullanacak, yeni bir teknoloji geliştirdi. Bu sayede dondurma, soğutma ve yapay koruyuculara olan ihtiyaç ortadan kalkmış oluyor.

Bu uygulama sayesinde hem tüketim hazır ürünlerin raf ömrü uzuyor hem de işleme ve dağıtımda kullanılan enerji %70'e kadar azalıyor.



- Taster

Adrese teslim yemek siparişlerinin giderek yaygınlaşmasıyla, sadece teslimat yapmak üzere tasarlanmış hayalet restoranlar her yerde açılmaya başladı. Bunlardan biri de *Taster*. Firmanın, sadece online sipariş alan bir restoran zinciri var ve siparişlerini beş dakikada hazırlayarak, ortalama yirmi dakika içinde kapınıza teslim ediyor.



- Gastrograph AI

Yapay zeka ve otomatik öğrenme platformu *Gastrograph AI*, satın aldığımız gıdalardaki ham içerik maddelerine ait verileri toplayıp analiz ediyor. Firma bu bilgileri, yiyecek ve içecek üreticilerine, hedef kitlelerindeki müşterilerin hangi ürünleri alacağı konusundaki tahminlerine yardımcı olmak amacıyla kullanıyor. Böylelikle imalatçılar, tüketicilerin tercih ettiği tat, koku ve dokuları görüp, ona göre ürünler geliştiriyor, uygun markalama yapıyor ve algısal pazarlama kampanyaları düzenliyor.

SATIŞ Ürün Performansı



- Garlidoux

Sarımsağı seviyor; ama ağzınızda bıraktığı kokudan hoşlanmıyor musunuz? Ödüllü firma *Garlidoux*, bu kötü şöhretli soruna, doğal, sarımsaklı bir sos üreterek çözüm getiriyor.

Bu sos hem sağlığınıza faydalı hem de kötü kokusu olmaksızın sarımsağın muhteşem lezzetini sunuyor.



- Stixfresh

Genç ve yenilikçi bir firma olan *Stixfresh*, meyvelerin %50 daha uzun süre taze kalmasını sağlayacak bir etiket üretmiş. Balmumu ve Amerikan Gıda ve İlaç Kurumu tarafından sağlığa zararlı olmayan, güvenilir (GRAS) içerik maddelerinden yapılan bu etiket, meyvenin etrafında koruyucu bir katman oluşturarak bu işlevi yerine getiriyor.



- Drinkfinity

Tüketicilerin kişiselleştirilmiş beslenmeye karşı artan ilgisinin farkına varan ve onlara daha fazla seçenek ve esneklik sunmak isteyen PepsiCo, *Drinkfinity* programını hayata geçirmiş. Bu program, tüketicilere, farklı tat gruplarını suyla karıştırarak, kendi özel içeceklerini istedikleri şekilde hazırlama imkânı sunuyor.



- Allergy Amulet

Gıda alerjisi ve hassasiyeti olanların sayısı yükselişte olduğundan, hiç şüphesiz *Allergy Amulet* gibi ürünlere ait taşınabilir gıda alerjen sensörü son derece faydalı olacak. Firmanın geliştirdiği tek kullanımlık ölçüm çubuğu, tüketeceğiniz gıdanın alerjene sahip olma ihtimalini test etme imkânı sunuyor.



- Tufts Gıda Sensörü

2018 yılında, Tufts Üniversitesi, araştırmacılarının alkol, şeker ya da tuz alımını tespit eden ya da ölçme özelliğine sahip, dişe monte edilen bir sensör geliştirdiklerini açıkladı. 2 mm x 2 mm ölçüsündeki bu sensör hem tedavi amaçlı kullanımlarda faydalı olabiliyor hem de özel beslenme planları uygulayan bireylerin yediklerini takip etmelerine imkân veriyor.



- 23andMe

Genetik bilgilerini kullanarak, bireylere beslenme planı tavsiye eden genetik beslenme bilimi, hâlâ emekleme evresinde olsa da *23andMe*, *DNAFit* *Nutrigenomix* ve *Habit* gibi firmalar, bir DNA örneğine dayanarak kişinin ihtiyaçlarına uygun olarak hazırlanmış beslenme planları sunuyor. Hatta bazıları, ihtiyaçlarınıza göre önceden hazırlanmış yemekleri sizin için tedarik etmeyi bile teklif ediyor.



- Gatorade

Gatorade, hidrasyon ve elektrolit seviyeleriniz düştüğünde, renk değiştirerek sizi bilgilendiren, tere duyarlı bir tür yakıyı (deri yaması) piyasaya sunmak üzere 2020 yılında kuruldu. Kullanıcılar, bu yakının fotoğrafını ilgili uygulamaya gönderdiğinde, uygulamaya göre, çok sayıdaki *Gatorade* kapsüllerinden birini kullanıcıya öneriyor.



- FoodMarble

Dijitalleşme ve robotlaşma, beslenme dünyasını da etkiliyor. *FoodMarble* da “kişisel sindirim takip cihazı” adıyla geliştirdiği cihaz aracılığıyla nefesinizi test ederek, hidrojen seviyenizi ölçebiliyor. Besinler düzgün şekilde sindirilmediğinde, vücuttaki hidrojen seviyesi yükseldiği için bu ölçüm önemli. Belirli gıdaları tükettikten sonra vücudunuzun verdiği tepkiye göre neleri yiyip, neleri yememeniz gerektiğini ilgili uygulama size bildiriyor.



- Remedy Organics

Son dönemlerde işlevsellik kazanan içeceklerin, artık sadece damak zevkine hitap etmekle kalmayıp, tüketicilerin sağlığına faydalı olması da gerekiyor. Örneğin, *Remedy Organics*, el yapımı, küçük ölçekte üretilen organik içecekleri, hastalıklardan koruyucu özelliğe sahip, doğal

► bileşenlerle karıştırıyor.



- Feed.

Rahatlık odaklı tasarımlar yapan, genç ve yenilikçi Fransız firması *Feed.*, tüm yiyecekleri “şişede” sunuyor. İçecek ve barlarındaki içerik maddeleri, sağlıklı yaşam bilinciyle hareket eden Y kuşağına hitap edecek şekilde tasarlanmış. Ürünler glutensiz, vegan, GDO'suz ve laktosuz. Bunun yanı sıra, her bir porsiyonun tam bir öğünle aynı besin öğelerini sunması için protein, lif ve yağ içeriyor.



- Algama

Paris merkezli gıda teknolojisi firması *Algama*, mikroalgeleri günlük tüketim için lezzetli, sürdürülebilir ve protein zengini besin kaynaklarına dönüştüren seçenekler sunuyor. İçeriğinde doğal mavi alg bulunan ve tam bir vitamin deposu olan Springwave adlı bir ürün de bu seçeneklerden biri.



- Evoware

Tam da algilerden bahsederken, Endonezya merkezli, genç ve yenilikçi firma *Evoware* de akla gelenler arasında. *Evoware*, gıda paketlemede kullanılan plastiğin yerine, bu doğa dostu ham maddeleri sunuyor. Üretimlerinde suni gübre gerekmiyor ve hatta büyüme aşamasındayken karbondioksit emilimi sağlıyorlar. *Evoware*'in bu inovatif, yenilebilir paketleri (Lif, vitamin ve mineral içerikli), Belçikalı waffle üreticisi Bruxelwaffle tarafından kullanılıyor.



- Perennial

Bitki bazlı gıda firması Beyond Meat ile (Y Kuşağı'nda) başarıyı yakalayan kurucu ortaklardan Brent Taylor, bu bitki bazlı trendin gerisinde kalan 50 yaş üzeri yetişkinleri fark ederek, bakışlarını bu kitleye çeviriyor. Böylelikle, daha ileri yaştaki bireylerin kemik, bağırsak ve beyin sağlığını dikkate alarak, süt ürünleri içermeyen *Perennial* adlı içeceği piyasaya sürüyor.



- CERELAB

İleri yaştaki tüketiciler için gıda inovasyonuna odaklanan diğer bir firma ise *CERELAB*. Buğday unundan ekmek yapımında uzmanlaşmış bir Ar-Ge Merkezi olan bu firma, protein ve enerji deposu bir tatlı çörek geliştirmiş. Bakım evlerinde kalan ve yetersiz beslenen bireyler için, kahvaltı ve takviyelerden oluşan tipik karışıma göre bu ürünün daha sağlıklı olacağı öne sürülüyor.

DENEYİM Hizmet



- Super U

Fransız süpermarket zinciri *Super U*, aldıkları ürünlerin sürdürülebilir olup olmadığı konusunda hassasiyet gösteren tüketicileri çekmek için inovatif bir yol buldu. Bu yöntem sayesinde, alışveriş yapanlar, Snapchat Stories aracılığıyla ürün etiketlerindeki QR kodları okutarak, ürünün nereden geldiğine, işleniş ve yetiştirilişinin etik olup olmadığına dair anında bilgi sahibi olabiliyor.



- Taco Bell

Amerikan fast-food zinciri *Taco Bell*, arabaya servis hizmeti sunsa da, sektördeki çoğu firma gibi, müşterileri içeride yemeye teşvik ediyor. *Taco Bell*, Amerika genelinde birçok bölgede, her biri bölgesine göre özelleştirilmiş Cantina'lar açıyor. Buralarda, müşterilere özel menüler sunuluyor ve hatta müşterilere çalan müziği bile değiştirme fırsatı veriliyor. Ayrıca müşterilere, kasadan ya da self-servis büfelerinden sipariş verme seçeneği de sunuluyor.



- Project Nourished

Cornell Üniversitesi tarafından yapılan bir çalışmaya göre, VR (Sanal Gerçeklik) yiyeceklerin tadını artırmak için kullanılabiliyor. *Project Nourished* tarafından yapılması amaçlanan da tam olarak bu. Firma, VR ve AR (Artırılmış Gerçeklik) cihazları geliştiriyor ve kullanıcılara “gastronomik sanal gerçeklik deneyimleri” sunmak için bunları yemeklerle birleştiriyor. Amaç, belirli yiyeceklerin doku, ses, tat ve deneyimlerini taklit ederek, değiştirerek ya da güçlendirerek duyuları kandırmak. Bu teknoloji kilo kontrolü, sürdürülebilirlik ya da farklı ve nefis yemek deneyimleri sunmak için kullanılabiliyor.



- Tree by Naked

Yeri gelmişken, Tokyo'da bulunan *Tree by Naked* adlı sanal gerçeklik resto-

ranından da bahsedelim. Bu restoran, hayat yolculuğundaki durakları tasvir etmek üzere tasarlanan yemeklerinin rehberliğinde misafirlerini ağırlıyor. Misafirler, bir film müziği, ışık gösterisi ve rüzgâr makinesi yardımıyla, bir anlatıcı eşliğinde bu deneyimi yaşıyor; şık kıyafetler içinde, çiftlik hayvanlarının yanında yemeklerini yiyor - yani sanal gerçeklik gözlükleri sayesinde.

Kanal



- Eatwith

Eatwith uygulaması, dünyayı gezen tüketicilere, yöresel mutfakları denemenin yanı sıra pişirme imkânı da sağlayarak, benzersiz deneyimler sunuyor. Gezinler, akıllı telefonları aracılığıyla, ziyaret ettikleri bölgedeki özgün mutfak deneyimlerini değerlendirebiliyor. Bir İtalyan'dan lazanya yapmayı öğrenmek gibi.



Too Good To Go

- Too Good To Go

Gıda israfı, tüketicilerin ve satıcıların giderek daha fazla dikkate aldığı bir konu. Kopenhag merkezli yiyecek paylaşımı uygulaması *Too Good To Go*, aynı fikirdeki gurmeleri ve işletmeleri bir araya getiriyor. Bu yenilikçi hizmet, satılmamış, fazla yiyeceklerinin çöpe gitmesinden, onları bağışlamayı tercih eden restoranlarla müşterilerin iletişim kurmasını sağlıyor.

Müşteri Bağlılığı

THE AVOCADO SHOW

- The Avocado Show

İki yükselen trend olan sağlıklı gıdalar ve sosyal medya ayrılmaz ikili haline geldi. Eğer restoranınızdaki yemekler, ticari sözleşmelere kapı açacak kadar revaçta ise, Fitness influencer'ları, Instagram hesapları aracılığıyla onların tanıtımını seve seve yapacaktır. Amsterdam'daki *The Avocado Show* adlı restoran, bu farkındalıkla hareket ederek, -tahmin edeceğiniz gibi- özellikle avokadoyu ön plana çıkaran yiyecekleri sunuyor. Restoran, markanın getirdiği bu yenilik ve çok yüksek sayıdaki takipçisi sayesinde, 2017 yılındaki açılışından bu yana 150'nin üzerinde franchising teklifi almış.

suyu standlarında kullanıyor. Meyve suyu sunulduktan sonra kabuklar temiz bir bidona ayrılıyor, ısıtılıyor ve biyoplastik yapımı için polilaktik asit ile karıştırılıyor. Buradan elde edilen biyoplastikle de 3D yazıcı aracılığıyla, müşterilerin portakal sularını yudumladığı geri dönüştürülebilir bardaklar yapılıyor.

Kaynak: www.boardofinnovation.com



Marka

- Feel the Peel

Hani portakal suyu hazırladıktan sonra attığınız kabuklar ve posalar var ya; işte İtalyan tasarım stüdyosu Carlo Ratti Associati, bu posa ve kabukları, *Feel the Peel* adlı otomatik meyve



Lonza

Capsules & Health Ingredients

Benzersiz Salınım Sistemi ile Maksimum Biyoyararlanım

DUOCAP® Teknolojisi



"DUOCAP® is a trademark of Lonza or its affiliates"

bayfar®
MEDİKAL

SAĞLIKTA PUSULANIZ

BAYFAR MEDİKAL TİCARET VE DANIŞMANLIK LTD. ŞTİ.

Küçükbakkalköy Mahallesi Kocaceviz Caddesi No:11

34750 Ataşehir - İstanbul - Türkiye

Tel: +90 216 380 44 55 (Pbx) - Faks: +90 216 380 44 52

www.bayfar.com / bayfar@bayfar.com



TAKVİYE EDİCİ GIDA SEKTÖRÜ, GIDA TAKVİYESİ VE BESLENME DERNEĞİ EV SAHİPLİĞİNDE BİR ARAYA GELDİ



Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği **TEG 2030 Vizyon Çalıştayı** programından önemli kesitlerin yer aldığı dosyamızı **GTBD Genel Sekreteri Melike Oktay** dergimiz için kaleme aldı.

Takviye Edici Gıda sektörü, 3-7 Kasım 2021 tarihleri arasında, Antalya Selectium Luxury Resot Hotel'de, Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği ev sahipliğinde, "TEG 2030 Vizyon Çalıştayı" için bir araya geldi.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, T.C. Ticaret Bakanlığı,

Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu, Radyo Televizyon Üst Kurulu, sektör temsilcileri ve akademisyenlerin katılımıyla gerçekleşen çalıştay programında, gıda takviyesi sektörü için yürürlükteki mevzuatlarda yapılması düşünülen değişiklikler, sektörün sunduğu fırsatlar, gelecek vizyonu, kaliteli ürün ve denetim süreçleri konuları ele alındı.

► **"Beslenme sektörü, multidisipliner bir sektör olarak ele alınmalı"**



"Geleceğin sektörü gıda takviyeleri"



Uluslararası Beslenme ve Gıda Takviyeleri Dernekleri Birliği (IADSA) Başkanı **Simon Pettman** da IADSA'nın kâr amacı gütmeyen bir kurum olduğunu ve yirmi yıldır hükümetler ve bilim adamları ile iş birliği içinde çalıştıklarını belirtti. İngiltere'nin Avrupa Birliği'nden ayrılmasıyla, yakın zamanda hükümet tarafından yayımlanan gelecek raporu kapsamında gıda takviyesi sektörünün de olduğunu vurgulayan **Pettman**, gıda takviyesinin geleceğin endüstrisi olarak görüldüğünü ve bu sektörün regülasyon ve politika modelleriyle stratejik bir sektör olarak ele alınması gerektiğini ifade etti.

"Sağlık Beyanı Yönetmeliği en önemli gündem maddelerimiz arasında"



Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu Bitkisel ve Destek Ürünler Daire Başkanı **Oğuzhan Koyuncu**, en önemli ve öncelikli gündem maddelerinden birinin **Sağlık Beyanı Yönetmeliği** olduğunu ve üzerinde sıkı bir şekilde çalıştıklarını dile getirdi; yönetmeliği ürün tanıtımı ve pazarlanması kapsamında hem bilimsel hem de ulusla-

rarası standartlarda oluşturacaklarını ifade etti.

"Gıda takviyesi üretimi noktasında, Türkiye ciddi bir potansiyele sahip"



T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanı **Selim Kaplan** da bakanlık olarak saha denetimi, mevzuatların hazırlanması ve laboratuvar boyutlarıyla çok yönlü bir çalışma sürdürdüklerini, yapılacak yeni düzenlemelerle Türkiye'nin birçok ülkeden daha ileriye geçebileceğini ifade etti. **Kaplan**, sözlerine şöyle devam etti: "Gıdaya erişimin gün geçtikçe zorlaşmasıyla insanlar yeterli beslenemiyor. Bu sebeple de, takviye edici gıda sektörü doğmuş ve bu gıdaların tüketilmesine ihtiyaç var. Biz bu sektörü çok değerli görüyoruz. Türkiye endemik bitki ve tarımsal üretim bakımından birçok gıda takviyesi üretecek, ciddi bir potansiyele sahip. Bunun için özellikle takviye edici gıda üreticilerinin Türkiye'de yatırım yapması gerekiyor."

"Ekonomiye itici gücü tüketiciler"



T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdür Yardımcısı **Oğuz Şahin** de

yurtdışındaki belli markaları ithal edip, piyasaya sunmanın başarılı bir hikâye yaratmayacağını, hammadde-leri katma değerli ürünlere çevirerek, üretimin ve ihracatın artırılmasının en önemli politikalarından biri olması gerektiğini vurguladı. Ekonominin itici gücünün tüketiciler olduğunun altını çizen **Şahin**, tüketicinin istek ve ihtiyaçlarının ekonomide önemli bir rol oynadığını ve tüketicilerin evrensel hukuk kurallarını takip ederek, korunmasına büyük önem verdiğini vurguladı. Takviye edici gıda sektörü ile ilgili de değerlendirmelerde bulunan **Şahin**, takviye edici gıda sektörünün inovatif bir sektör olduğunu; fakat birçok sorunla karşılaştıklarını söyledi. Tüketicilerin, özellikle merdiven altı firmaların ürettiği ürünlere ve uydu kanalları üzerinden takviye edici gıdaların iyileştirici gücüne dair yapılan yayınlara maruz kaldığını, 2021 yılında yayımlanan 187 takviye edici gıda reklamından 184'ünü aykırı bulduklarını ifade etti. Tüketicileri korumaya çalışırken, dünya örneklerini de incelediklerini belirten Şahin, güncel gelişmeleri takip ederek çalışmalarını sürdürmeye devam edeceklerini bildirdi.

“Gıda takviyesi üretici firmaların, marka bilinirlik çalışmaları yapması ve yol haritası çizmesi, gıda takviyesi tercihlerine katkı sağlayacaktır”



Açılış konuşmalarının ardından, çalıştay programının ilk sunumu gerçekleştirildi. FMCG& Perakende sektörü lideri **Selen Can Öngör**, Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği'nin

2021 yılı temmuz ayında Nielsen iş birliği ile, beşincisini gerçekleştirdiği “Gıda Takviyesi Kullanımı ve Beslenme Alışkanlıkları Ölçümü” araştırmasının verilerini paylaştı. **Öngör**, anket çalışmasına göre, yeni tip korona virüsün etkisiyle bağışıklığını güçlendirmek isteyen her iki kişiden birinin gıda takviyesi kullanmaya başladığını ve en çok tercih edilen takviyelerin D, B12 ve C vitaminleri olduğu ifade etti: “Gıda takviyesi alımı, COVID-19 salgını döneminde %73'e yükselirken, gıda takviyelerine güven artışının %38 olduğu kaydedildi. Katılımcıların %31'i ileriiki dönemlerde beslenmesinin bir parçası olarak gıda takviyesi almayı düşündüğünü belirtti.” Aksiyon planlarıyla ilgili de önerilerde bulunan **Öngör**, “Katkı maddesi içermeyen, doğal içerikli takviye edici gıdalarının üretimi ve iletişiminin sağlanması, gıda takviyelerinin düzenli kullanımı ve tüm fonksiyonlarına yönelik bilgilendirici çalışmalarının yapılması, gıda takviyesi üretici firmaların marka bilinirlik çalışmalarını yapması ve yol haritasını çizmesi, gıda takviyesi tercihlerine katkı sağlayacaktır.” dedi.

“Hastalıkları iyileştirmek için harcamamız parayı, hastalıkları önleyebilmek için harcamalıyız”



Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu Üyesi **Zeynep Ören** ise “Dünyada gıda takviyesi bileşen sektörünün büyüklüğü ve geleceği” başlıklı sunumunda, insan ömrünün uzadığını ve farklı yaş grubundaki insanların ihtiyaçlarının farklılaştığını altını çizerek, ihtiyaçlara yönelik yeni ürünlerin piyasaya sunulması gerektiğini, bu ürünlerde gıda kalitesinin ve

besin değeri parametrelerinin daha da önemli bir hale geleceğini vurguladı. Dünyada insan sağlığını etkileyen faktörlere de değinen **Ören**: “Dünyada, insanların sağlığını etkileyen etmenlerde obezite ilk sırada. İkinci etmen bulaşıcı olmayan hastalıklar. Bir diğer etmen olan kardiyovasküler hastalıklar ise %50'den fazla ölüme sebep olan hastalıkların başında geliyor. Tedavi maliyeti 2 milyar Avro. Hastalıkları iyileştirmek için harcamamız parayı, hastalıkları önleyebilmek için harcamalıyız.” dedi ve sağlıklı yaşam tarzı ve dengeli bir diyet ile bu hastalıkların önüne geçilebileceğini ve maliyetlerin azaltılabileceğini belirtti.

“Geleceği şekillendirmek, tüketicileri iyi anlamaktan geçiyor”



Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu Üyesi **Süha Aksoy**, “Dünyada gıda takviyesi sektöründe trendler ve pazar büyüklüğü tahminleri,” başlıklı sunumunda, dünyanın hiç görmediğimiz bir süreçten geçtiğini, inovasyon, öğrenme ve büyümeyle ilgili birçok fırsat ile karşı karşıya olduğumuzu ifade etti. Özellikle tüketicilere yakın olup, onları anlamanın geleceğin şekillenmesinde büyük önem taşıdığının altını çizen **Aksoy**, her dört tüketiciden üçünün bağışıklık sistemi için endişe duyduğunu, gıda takviyesi kullananların ise %54'ünün sağlıklı ilgili bir fayda elde etmek için kullandığını belirtti ve sözlerine şöyle devam etti: “COVID-19 süreciyle beraber en çok kullanılan gıda takviyeleri vitamin

C ve vitamin D. Sonrasında ise Omega-3 ve probiyotikler geliyor. %49'u bağışıklığını güçlendirmek, %27'si sindirim sistemini düzenlemek, %25'i beyin sağlığına dikkat etmek, %25'i ise kalp sağlığına dikkat etmek amacıyla bu ürün gruplarını kullanıyor.”

“Takviye edici gıda pazarının gelişmesi, lokomotif etkisi ile yerli ve milli hammadde üretimini teşvik etti”



Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu Üyesi **Abdullah Uzun**, “Türkiye gıda takviyesi pazar büyüklüğü ve geleceği” başlıklı sunumunda, 2012 yılına kadar takviye edici gıda pazarının hızlı bir şekilde büyüdüğünü, 2013 yılında takviye edici gıda tıbbiği, yönetmelik ve talimatlarının yürürlüğe girmesiyle, ürün bazlı zorunluluğun getirildiğini, pazarda olan ürünler için geçiş süresi verildiğini, TV reklam ve yayınları dâhil olmak üzere yanıltıcı beyanların yasaklandığını belirtti. 2017 yılından beri GGBS kayıtlı güncel ürün sayısının 12.073 olduğunu, yerli üretici firma sayısının 303, ithalatçı firma sayısının 407, hem yerli hem ithal firma sayısının 19 olduğunu ifade eden **Uzun**, takviye edici gıda pazarının dinamikliğine de dikkat çekti. Ayrıca Türkiye'de, uluslararası pazarda rekabet edilebilecek birçok üretici firma olduğunu vurgulayan Uzun, 2016-2021 yılları arasında Türkiye pazarının %127 kat büyüdüğünü, tüketicinin gıda takviyesine olan talebinin geçici bir trend olmadığını ve

pazarda talep olarak ciddi bir karşılığı olduğunu dile getirdi ve sözlerini şöyle sürdürdü: “Yeni firmalar ve ürünlerle Türkiye pazarı uluslararası rekabette yerini aldı ve yabancı yatırımcıların dikkatini çekmeye devam ediyor. Ayrıca, yüksek kaliteli takviye edici gıda üreten yerli firmaların çoğalması sağlandı. Takviye edici gıda pazarının gelişmesi, lokomotif etkisi ile yerli ve milli hammadde üretimini teşvik etti.”

“T.C. Sanayi Bakanlığı'nın proje bazlı teşviklerinden faydalanılabilir, vergi destekleri alınabilir ve dış ticaretin kolaylaştırılması sağlanabilir”



GIFT-Tarım ve Gıda Politikaları Araştırmaları Merkezi Baş Ekonomisti **Yusuf Türk**, “Takviye edici gıdalar sektörünün ülke ekonomisindeki yeri ve gelecek projeksiyonu” başlıklı sunumunda, dünya gıda sektörünün toplam büyüklüğünün 8,9 trilyon dolar olduğuna dikkat çekerek, gıda takviyesi alt sektörünün toplam büyüklüğünün ise 137 milyar dolar olduğunu ifade etti. Türkiye gıda sektörünün toplam büyüklüğünün 400 milyar TL, gıda takviyesi alt sektörünün toplam büyüklüğünün ise 1,5 milyar TL olduğunu belirten Türk, 2026 yılında bu rakamın 3 milyar TL'ye ulaşacağını tahmin edildiğini bildirdi. Pazar büyüklüğü açısından, 102 ülke

arasında ilk üç sırada ABD, Çin ve Japonya'nın yer alırken, Türkiye'nin 38. sırada olduğunu söyledi. Dış ticaret verilerine de ayrıca dikkat çeken **Türk**, 2020 yılında Türkiye'de 119 milyon dolarlık vitamin ithalatı, 14,6 milyon dolarlık vitamin ihracatı olduğunu ifade etti. Takviye edici gıda pazarının büyüme ve ihracat potansiyeli ile ilgili de görüşlerini paylaşan **Türk**, T.C. Sanayi Bakanlığı'nın proje bazlı teşviklerinden faydalanılabileceğini, vergi destekleri alınabileceğini ve dış ticaretin kolaylaştırılmasının sağlanabileceğini belirtti.

“Geleceği şekillendirmeden önce, gıda takviyelerinin tanımı net bir şekilde yapılmalı”



Uluslararası Beslenme ve Gıda Takviyeleri Dernekleri Birliği (IAD-SA) Başkanı **Simon Pettman**, “Farklı ülkelerin sektör için geliştirdiği ilham veren yaklaşımlar” başlıklı sunumunda, geleceği şekillendirmeden önce gıda takviyelerinin ve bileşenlerinin iyi tanımlanması gerektiğini belirtti. Dünya çapında birçok insanın gıda takviyesi sektöründe Avustralya modelini konuştuğunu belirten **Pettman**, Avustralya'da kamu ve sektörün iş birliği içinde olduğunu; Çin, Hindistan ve Asya ülkeleri gibi diğer büyük pazarlara ihracat yapmak adına, sektör ve kamu arasında yazılı bir

anlaşmanın yapıldığını belirtti. Takviye edici gıdalar için özel GMP sertifikalarının oluşturulduğunu da ifade eden Pettman, Avrupa Birliği'nin dışında, Avustralya, Kore ve ABD'de de GMP sertifikalarının uluslararası ticaret için dünya çapında yararlı bir model haline geldiğini söyledi. Gıda ve beslenme politikalarıyla ilgili de Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi tarafından yakın zamanda yapılan sunum verilerini paylaşan **Pettman**, hâlâ beslenme yetersizlikleriyle karşı karşıya olduğunu, daha sağlıklı bir toplum için daha çok düşünüp, iş birliği modellerinin geliştirilmesi gerektiğinin altını çizdi.

“Avrupa Birliği Gıda Kanunu çerçevesinde gıda takviyesinin tanımı, gıdadır”



Uluslararası Beslenme ve Gıda Takviyeleri Dernekleri Birliği (IADSA) Komitesi Başkanı **Cynthia Rousselot**, “Farklı ülkelerde üst-alt limitlerinin belirlenmesi, onay veya bildirim yaklaşımı denetimler” başlıklı sunumunda, Avrupa Birliği mevzuatındaki takviye edici gıda tanımının, Türkiye'deki mevzuat ile benzerlik gösterdiğini fakat; Avrupa Birliği'nde gıda takviyelerinin Gıda Kanunu kapsamında, gıda kategorisi altında değerlendirildiğini dile getirdi. **Rousselot**: “Gıdanın tanıtımı ve reklamında, beyanlar belirsiz, yanlış, yanıltıcı ve aldatıcı olamaz. Beyan yapabilmek için beyanların, EFSA tarafından bilimsel olarak doğrulanması gerekir. Onaylanmış beyanlarda, değerlendirmeler EFSA tarafından gerçekleştirilip, Avrupa Komisyonu tarafından onaylandı için bilimsel kanıtların yeniden değerlendirilmesine gerek yoktur. Buradaki amaç, Avrupa Birliği'ndeki mevzu-

at ile iç pazarda ürünlerin serbest dolaşımını iyileştirmek, tüketicinin en üst düzeyde korunmasını sağlamak, ekonomik operatörler arasında yasal güvenliği artırmak ve gıdalarda adil rekabet sağlamaktır.” Beyanlarla ilgili İtalya yaklaşımına da dikkat çeken **Rousselot**, İtalya'da gıda takviyelerinde kullanılan bir bitki, bitki özü veya başka bir maddenin besinsel veya fizyolojik etkilerinin belirtilmesinin zorunlu hale getirildiğini ifade etti. Cezai yaptırımlarla ilgili de ayrıca bilgi veren **Rousselot**, Fransa'da hastalıklarla ilgili iyileştirici veya tedavi edici özelliklerle ilgili beyanlara iki yıl hapis cezası veya 300.000 Avro para cezası uygulandığını, İtalya'da ise, özel kanun hükmünde kararname ile ürün etiketlerinde ve reklamlarında yer alan ve uygun olmayan beslenme ve sağlık beyanları için para cezası verildiğini belirtti.

“En iyi denetçi tüketicidir”



T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda İşletmeleri Kodeks Daire Başkanı **Selim Kaplan**, “Takviye edici gıdalarda mevzuat çalışmalarında planlanan değişiklikler, yapılan çalışmalar ile sektör taleplerinin değerlendirilmesi” başlıklı sunumunda, mevzuat ile ilgili çalışmalarına devam ettiklerini ve taslak yönetmeliği, tüm paydaşların görüş ve önerilerine açmayı planladıklarını belirterek, yönetmeliğin amaçlarını gıda güvenliğini temin etmek, tüketici menfaatlerini korumak, haksız rekabeti engellemek ve sektörün gelişmesine katkıda bulunmak olarak sıraladı. “Takviye edici gıdalarla ilgili bir yönetmeliğimiz ve bir tebliğimiz var. Yönetmelik ve tebliği tek bir mevzuatta birleştirmek istiyoruz. Yönetmelik çıktıktan sonra bir kılavuz hazırlayacağız. Takviye edici gıdanın

tanımını daha sade ve anlaşılır bir dille yapmak istiyoruz. Buna paralel olarak, etken madde tanımımız da olacak. Doz tanımı, ilaçlarda ve sağlık ürünlerinde de kullanıldığından, bu ifadeyi günlük tüketim miktarı olarak değiştirmek istiyoruz. Ayrıca, tebliğimize onay iptali, askıya alma, izin verilen etken maddelerin ya da içeriklerin kullanılması, kısıtlanması ile ilgili hükümleri de getirmeyi planlıyoruz. HACCP beyanı yerine, HACCP denetimi yapılarak onayların getirilmesi de gündemimizde. Ayrıca, ithal edilen takviye edici gıdalarda, onay veren il sayımızı da artırmayı düşünüyoruz.” Merdiven altı üretimlerin de karşılaştıkları en büyük problemler arasında yer aldığını belirten Kaplan, bu durumun sektörün imajını da ciddi anlamda zedelediğini ve takviye edici gıdaların reklam, tanıtım ve satışına ilişkin mevcut tebliğlerde net olmayan hükümleri netleştireceklerini ifade etti. Gıdada bilgi kirliliğine karşı da mücadele ettiklerinin altını çizen Kaplan, T.C. Sağlık Bakanlığı ve T.C. Millî Eğitim Bakanlığı ile iş birliği içerisinde olduklarını, tüketicinin doğru bilinçlendirilmesiyle, kamunun da özel sektörün de işlerinin daha kolay yürüyebileceğini dile getirdi.

“Takviye edici gıdalarda önemli gördüğümüz etken maddeleri ile ilgili kontrolleri yapabileceğiz”



Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü çalışma grup sorumlusu **Mehmet Menderis** “Takviye edici gıdaların ithalat aşamasında, ihracatında ve yurtiçi

piyasa kontrollerinde laboratuvarlarda yapılan analizlerin değerlendirilmesi” başlıklı sunumunda, bakanlık olarak piyasa gözetimi ve denetimi yapan kurum ve kuruluşlar içinde en fazla denetim yapan birim olduklarını ve son birkaç senedir 1 milyon üzerinde denetim yaptıklarını ifade etti. Bazı ürünlerde ilaç etken maddesinin kullanılmasının ve reklam ve tanıtımlarda tüketicilere yanıltıcı yönlendirmelerin yapılmasının karşılaştıkları en büyük problemler arasında olduğunu belirten **Menderis**, resmi kontrollerin en önemli bileşenlerinden birinin laboratuvarlar olduğunun da altını çizdi.

“Bitkilerin gıda takviyesi sektörüne katma değer sağlaması için çalışmalarımızı sürdürüyoruz”



T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Risk Değerlendirme Daire Başkanı **Şenay Eken**, “Gıda takviyelerinde kullanılacak bitkiler nasıl belirlenir?” başlıklı sunumunda, pandemiyle beraber sektörün de bir arayışa girdiğini ve özellikle bitkilerle ilgili başvurularda yoğun taleple karşılaştıklarını dile getirdi. 2011 yılından beri risk değerlendirme faaliyetlerini sürdürmeye devam ettiklerini belirten **Eken**, “Misyonumuz, gıda zinciri içinde gıda tehditlerine karşı bilimsel risk

değerlendirme bakışını kazandırmak ve bilimsel risk değerlendirmesinde, bitki listesi preparatı, mikroorganizma pestisiti ya da bulaşanın insan sağlığı için ne kadar riskli olduğuna cevap aramak.” dedi. Gıda olarak kullanılacak Bitkiler Komisyonu'nun 2019 yılından beri faaliyet gösterdiğini de belirten Eken, gıda amaçlı kullanılacak bitkiler ve kullanım amaçları dikkate alınarak güvenilirlik değerlendirilmesi yapıldıktan sonra bitki listesi kapsamında düzenlendiğini ve halihazırda 561 pozitif bitki, 92 negatif bitki ve 81 adet zehirli bitki olmak üzere toplamda 734 adet bitkinin, bitki listesinde değerlendirildiğini ifade etti.

“Fason üretim yapan firmalarda artış var”



İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nde uzman olarak görev yapan **Aynur Yardımcı**, onay ve denetim süreçlerinden ve gelecekteki planlamalarından bahsetti. Onay süreçlerinde, imza yetkisi olan kişilerin teknik yetersizliklerinden büyük sıkıntı duyduklarını belirten **Yardımcı**, bu sürecin hem bakanlığın hem de sektörün işlerini aksattığını dile getirdi. Fason üretim yapan firmalara da dikkat çeken Yardımcı, COVID-19 süreciyle beraber fason üretim yapan firmaların oldukça arttığını ve fason üretim yapan firmalara HACCP denetimi getirileceğini bildirdi.

“Takviye edici gıda sektörünün büyümesi ve güçlenmesi için mevzuat çerçevesi net bir şekilde çizilmeli.”



Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı **Sema Toraman** “Sektör güvenli geleceğe nasıl taşırız?” başlıklı sunumunda, pandemi dönemiyle beraber sağlıklı gıdaları sağlıklı bir şekilde tüketicilere ulaştırmanın dünyanın en büyük problemleri arasında olduğunu ifade eden Toraman; paketlenmiş, raf ömrü uzatılmış besin içerikli belirli gıdaların öneminin artacağına dikkat çekti. Takviye edici gıda sektörüyle ilgili de değerlendirmelerde bulunan **Toraman**, sektörün büyümesi ve güçlenmesi için mevzuat çerçevesinin net bir şekilde çizilmesi gerektiğini vurguladı.

“Hem sektör hem de bakanlık olarak netleştirilmesi gereken terminolojiler var”



Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu Başkanı **Samet Serttaş**, “Tüketicuyu koruyan ve bilgilendiren iletişim ve satış kanalı stratejisi” başlıklı sunumunda, tüketici iletişimi

açısından hem sektör hem de bankalık olarak netleştirilmesi gereken terminolojilerin olduğuna dikkat çekti. Takviye edici gıdaların hem ülkemizde hem de Avrupa'da gıda olarak tanımlandığını, takviye edici gıdaların da gıda olduğunu ve bu tanımın netleştirilmesi gerektiğini ifade etti. Takviye edici gıdaların satış kanallarıyla ilgili de değerlendirmelerini paylaşan **Serttaş**, "Sadece eczanelerde satılır" ifadesinin tüm sektörü olumsuz etkilediğini ve takviye edici gıdaların ilaç gibi algılanmasına neden olduğunu belirtti ve sözlerine şöyle devam etti: "Birçok meslek grubu için takviye edici gıda yeni bir ürün. Dolayısıyla ne doktorların ne eczacıların ne ziraatçıların müfredatlarında takviye edici gıda diye bir ders yok. Olmayan bir eğitimden dolayı, meslek kavgalarına girmenin de bir anlamı yok. Ayrıca, tüm dünyada doğrudan satış kanalı, perakende satış kanalı, (Daha düşük ürün gruplarının bulunduğu) online satış kanalı, (Karşılaştırmalı olarak uygun fiyatlı ürünleri almak isteyen) eczane satış kanalında (Premium ürünler) pazarlanan ürünler birbirinden ayrılmış durumda. Satış kanalları, tüketici talepleriyle oturan bir alan."

"Aykırı reklamların önüne geçilmesi adına, tüketicilerin farkındalık düzeyi arttırılmalı"



T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'nde uzman olarak görev yapan **Özer Öğretici**, "Onaysız takviye edici gıdaların internet satış kanallarında satışının önlenmesi ve onaylı

takviye edici gıdaların reklam ve tanıtımında haksız rekabeti önlemek için neler yapılabilir?" başlıklı sunumunda, modern yaşam alışkanlıklarının ortaya çıkması, değişen beslenme alışkanlıkları, sağlıklı yaşam kavramının popülerleşmesi ile takviye edici gıdalara olan talebin arttığını belirtti. Öte yandan, sağlık ve gıda sektörüne ait aykırı bulunan reklamlarda, en çok idari para cezası kesilen alanlardan birinin takviye edici gıdalar olduğunu altını çizdi. Aykırı reklamların önüne geçilmesi adına, tüketicilerin farkındalık düzeylerinin artırılmasının önemli olduğunu, aynı sektörde faaliyet gösteren firmalar arasında da sağlık beyanı mevzuatına uyum konusunda iş birliğinin yapılması gerektiğini ve sosyal medya etkileyicileri aracılığıyla yapılan reklamlarda takviye edici gıdaların tanıtımına ilişkin bilgilendirmelerin yapılması gerektiğini ifade etti.

"Takviye edici gıda satışı yapan kanallarda yoğun çalışmalarımız var"



RTÜK, İzleme ve Değerlendirme Dairesi Başkanlığı, Daire Başkanı **Murat Ellialtı**, "Gıda takviyeleri reklamlarında RTÜK nelere dikkat eder, hangi önlemleri alır?" başlıklı sunumunda, 2020 yılında takviye edici gıda satışı yapan kanallarında yoğun çalışmalar yaptıklarını ve birçok kanalın lisansını

iptal ettiklerini belirtti. Her hafta 7/24 izleme ve raporlama yaptıklarını, T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Ticaret Bakanlığı ve T.C. Tarım Bakanlığı ile iletişim halinde olduklarını ve denetimlerini sürdürdüklerini belirtti. Daha önceden idari para cezası uyguladıklarını ifade eden **Ellialtı**, 2017 yılında yasal mevzuat çerçevesinde yapılan değişiklikler, takviye edici gıdalar ve benzeri destekleyici ürünler de dâhil olmak üzere herhangi bir ürünün, ilgili mevzuatına aykırı olarak sağlık beyanıyla satışına izin verilemeyeceğine dair bir hüküm getirdiklerini bildirdi.

"COVID-19 süreciyle beraber birçok sağlık beyanı ile karşılaştık"



T.C. Sağlık Bakanlığı TITCK'da uzman olarak görev yapan **Elif Müderrisoğlu** "Tüketici iletişiminde Sağlık İddiası ile Sağlık Beyanlarını nasıl ayırabiliriz? Çizgiyi nereden çekmeliyiz?" başlıklı sunumunda, beşerî tıbbi ürün ve tıbbi cihaz dışındaki tüm grupların denetim altında olduğunu belirterek, piyasada bulunan kozmetik ürünlerin, gıdaların, gıda takviyelerinin ve diğer ürün gruplarının TITCK mevzuatı kapsamında denetlendiğini ifade etti. Tanıtım ve sağlık beyanı denetimleri kapsamında, ürün tanıtımlarında, ürün, ambalaj, katalog ve broşürleri, radyo/TV tanıtımları ve internet tanıtımlarının denetlendiğini belirten **Müderrisoğlu**, denetimlerle ilgili yasaklar ve uygulanan cezalar konusunda da bilgi verdi.

"Dünya trendi 'illness to wellness' kavramına doğru ilerliyor"



Zade Vital Genel Müdürü **Taha Büyükhelvacıgil** "Takviye edici gıda sektörü ihracatçı sektör olabilir mi? Güçlü yanları ve fırsatlar nelerdir?" başlıklı sunumunda, dünyadaki birçok yenilikçi alana yatırım yapmanın kıymetini vurgulayarak, Türkiye'nin çok geniş yelpazede bir bitki potansiyeline sahip olduğunu ve sektöre yenilikçi ürünler kazandıracak, ülkeye değer katacak ve ihracata da katkı sağlayabilecek ürünlerle yola çıktıklarını belirtti. Dünya trendinin "illness to wellness" kavramına doğru ilerlediğine dikkat çeken Büyükhelvacıgil, insanların COVID-19 süreciyle beraber sağlığına daha çok dikkat etmeye başladığını, wellness ekonomisinin yıllık %5,8 büyüme oranına sahip olduğunu ve özellikle doğal içerikli ve doğal tema edinmiş markaların çok daha hızlı büyüdüğünü gözlemlediklerini dile getirdi ve sözlerine şöyle devam etti: "Pandemi süreci sağlığa bakış açımızı değiştirdi. Tüketicilerin bilinç düzeyi arttıkça, ürünlerin içeriklerine daha çok dikkat etmeye başladılar; fakat tüketiciye ürün faydalarını anlatmak artık yetmiyor. Ürünün arkasındaki bilimi açıklamamız da gerekiyor. Yakın zamanda yaptığımız bir çalışma sonucuna göre, her on kişiden altısı gıda takviyesi kullanırken, eksik besin değerlerinin tamamlanması ve ürünün etkili olması unsurlarına dikkat ediyor."



"Markalaşma konusuna daha fazla odaklanılması gerekiyor"

Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu Üyesi **Mehmet Erden Kutsal**, "Gıda takviyesi sektöründe markalaşma potansiyeli var mıdır? Yurt dışında kendi markamızla ürün satılabilir miyiz?" başlıklı sunumunda, tamamen tüketicinin karar verdiği bir sektörün içinde olduğumuzu ve bütün markaların ve koşulların tüketicilerin beklentileri ve isteklerine göre şekillendiğini belirtti. Sektörün bakış açısını değiştirmesi gerektiğine de vurgu yapan **Kutsal**, Türkiye'nin geleneksel tıbbın en iyi ve köklü uygulamalarından birine sahip olduğunu; fakat markalaşma konusuna daha fazla odaklanılması gerektiğine dikkat çekti.

"Patron bitkidir. Bitkiniz sizin için güçlüyse tüm dünyadaki rakiplerinizle rekabet edebilirsiniz"

Bionorm Kurucu Ortağı **Hürcan Atmaca**, "Türkiye'nin bitki potansiyeli gıda takviyesi sektörü aracılığıyla katma değerli ürüne dönebilir mi? Üretim ve AR&GE altyapımız mevcut mu? Ürün sınıflandırılması ve pazara girişte yaklaşımımız ne olmalı?" başlıklı sunumunda Türkiye'deki tıbbi bitkilerin katma değerinin yine Türkiye'de kalması gerektiğine dikkat çekerek şöyle dedi: "Patron bitkidir, bitkiniz sizin için

güçlüyse tüm dünyadaki rakiplerinizde rekabet edebilirsiniz. Endemik bitkilerimiz de var; fakat endemik bitkilerin sürdürülebilir bir tarım projesi haline getiremezseniz, ürünün anlamı olmuyor." Kamuya da çok ciddi bir rol düşüğünün altını çizen **Atmaca**, tüketiciciyi korumak için Türkiye'ye gelen ekstrelerin standardize olması ve doğru koşullarla ilgili kurum tarafından incelenmesi gerektiğinin de altını çizdi.



Çalıştay programının ardından, sektör, kamu ve akademi bir araya gelerek; mevzuat analizi, satış kanalları ürün güvenilirliği, üretim ve AR&GE potansiyeli ve bitkisel gıda takviyeleri sektörünün potansiyeli konu başlıklarının altında gruplara ayrıldı. Çalıştay, grup sunumlarının da yapılmasıyla sona erdi.



**Gıda ve Gastronomi
İnovasyon Zirvesi**

25-26 Mart 2022 | İstanbul

gıda+
gıdaya artı katılanlar

Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırma Merkezi'nden (GIFT) **GIDA VE GASTRONOMİ İNOVASYON ZİRVESİ VE GIDA PLUS ÖDÜLLERİ**

25-26 Mart 2022 tarihlerinde İstanbul'da Mustafa Kemal Kültür Merkezi'nde ilki düzenlenen **Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi**, 300'ün üzerinde katılımcı ile ulusal ve uluslararası firmaları, üniversiteleri, AR&GE merkezlerini, start-up şirketlerinden katılımcıları bir araya getirdi.

Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi 2022

Zirvenin ilk gününde, gıda inovasyonu ön plandaydı; firmaların daha çok AR&GE ve inovasyon, satın alma ve pazarlama departmanlarından katılımcıları zirveye ilgi gösterdi. İlk olarak, gıda inovasyonu sürecinin, mevcut veriler ışığında bir zorunluluk olduğu ve halihazırda yönetilen gıda üretim ve tüketim sisteminin ekolojik yaşama etkisi tartışıldı.

Bir sektörü değiştirmek yürek ister

Sunumlar sonrası gerçekleştirilen ilk panelde, inovasyonun dönüştürücü gücünün yeterli olup olmadığı ve gıda sektörünün inovasyona bakış açısı değerlendirildi. İnovasyonun geçmişten günümüze ve günümüzden geleceğe gıda sektöründeki etkisi ele alındı. Yerel ve yenilikçi gıda firmalarının yol haritalarından bahsedilirken, gıdaların daha besleyici hale gelme süreçlerindeki rolleri ön plana çıkartıldı.

Gıda üreticilerinin inovasyona bakış açısı üzerine yapılan değerlendirme sonrası, tüketicilerin talepleri ve yenilikçi gıdaya ilişkin bilgi birikimleri araştırma şirketleri tarafından açıklandı. Panelde, tüketici bilgisine ek olarak, basın-yayın kuruluşlarının ve sağlık profesyonellerinin gıda inovasyonuna bakış açısı ve toplum sağlığı üzerindeki olası etkileri de tartışıldı.

Bir sonraki oturumda, uluslararası firmaların konuşmacıları, inovasyon gündemleri, geçmişten geleceğe

“İki gün boyunca, 57 konuşmacının katılımıyla 6 panel, 2 workshop ve 17 sunumun gerçekleştirildiği zirvede, gıda üretim ve dağıtım sistemlerinin değişmesinin gerekliliğinden, tüketici alışkanlıkları ve taleplerinden, firmaların dönüşümdeki rollerinden ve üreticileri etkileyen birçok faktörden bahsedildi. Zirve'de, sağlıklı gıdaya erişim, obezite ve çevre sağlığı konuları etraflıca ele alınarak çözüm önerileri dile getirildi.

gıdada inovasyona dair yol haritaları ve toplum sağlığını korumak için erişilebilir, besleyici ve yenilikçi ürünlerin rolleri hakkında bilgi verildi. Üretimden tüketime uzanan gıda tedarik zincirinin, perakende sektöründeki dönüşümün nerede başlayabileceği konuşuldu. Üreticiler ve tüketiciler dinlendikten sonra, girişimcilik ve doğru iletişim kampanyaları hakkındaki sunumlar ve start-up firmalarının, üniversitelerin, kamunun inovasyona bakış açısına dair bir panel ile zirvenin ilk günü tamamlandı.

Zirvenin son gününde ise, gastronomide inovasyon hakkında bilgilendiren paneller ve sunumlar gerçekleştirildi. Mutfakta başlayan sürdürülebilirlik ve inovasyonun, HORECA sektöründeki yansımaları değerlendirildi. Geleneksel gıdaların yenilikçi bakış açısıyla değerlendirilmesi ve inovatif gastronomide yenilikçi sunumların oluşturulması konuları ile başlayan panel, workshop programı ile devam etti. Son olarak, geleceğin sağlıklı gıdalarının inovasyonunda gastronominin önemine değinilmesi ile zirve sonlandı.



Gıda Plus Ödülleri sahiplerini buldu

Alanında ilk ve tek olan Gıda Plus Ödülleri, gıdada inovasyona önem veren firmaları bir araya toplamak, aynı sektörde bir araya gelebileceği ve etki alanını artıracak farklı kurumlarla buluşturmak ve gıdaya artı değer katacak nice firmaların gelişmesine önderlik etmelerini sağlamak amacıyla düzenlendi. 82 firmadan 210 başvuru alan Gıda Plus Ödülleri'nin değerlendirmeleri 68 seçkin jüri üyesi tarafından yapıldı.

GİFT Yönetim Kurulu Başkanı Samet Serttaş: "Sağlıklı gıda ile obeziteyi önlersek, her yıl 20 bin insanı kurtarabiliriz."

Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GİFT) Yönetim Kurulu Başkanı Samet Serttaş, Dünya Sağlık Örgütü ve T.C. Sağlık Bakanlığı raporlarında yer alan bilgiye göre, beslenme ve yaşam tarzında yapılacak değişiklikler ile yıllık 20 bin ölümün önlenmesinin mümkün olduğunu belirtti: "Besleyici gıdaya erişim, önemli bir insan hakkı problemidir. Besleyici gıdalar dünyada ve ülkemizde yüksek fiyatlı iken, kalorisi yüksek gıdalar ise ucuzdur. Gıda sisteminin bu bakış açısıyla yeniden ele alınması zorunludur. Sağlıklı gıda ile obeziteyi önlersek, her yıl 20 bin insanı kurtarabiliriz."

Bu sorunun çözümünde gıda inovasyonunun bir araç olarak kullanılabilirliğine inandıklarını kaydeden Serttaş, sözlerini şöyle sürdürdü:

"Büyük sorunların çözümleri ortak akıl, kolektif çaba ve farklı disiplinlerin bir arada çalışmasını gerektirir. GİFT, ülkemizin büyük potansiyel barındırdığı gastronomi sektörünün daha besleyici, daha sağlıklı ve daha çevreci olması için ürünlerin hazırlık aşamasından sunumuna kadar tüm sürecin inovatif bir yaklaşım ile ele alınması gerektiğine inanarak, gerçekleştirilen zirveye şefleri, diyetisyenleri, inovasyonda büyük rol oynayan ulusal ve uluslararası firmaların AR&GE departmanı çalışanlarını da dâhil ederek, multidisipliner bir ekiple toplumsal farkındalığı artırma-ya çalışmaktadır."

Bir başka önemli konunun, gıda tedarik zincirinde ortaya çıkan karbon salınımı olduğuna işaret eden Serttaş, sözlerini şöyle sürdürdü:

"Türkiye'de il ve ilçe merkezlerinde yaşayanların oranı, 2020 yılında %93 iken, belde ve köylerde yaşayanların oranı %7'dir. Nüfusun yoğun olduğu yerlerde üretilmeyen gıda, uzun yolculuklar sonrası tüketim noktalarına farklı araçlarla taşınmaktadır. Bu taşı-

sırasında karbon salınımı ile çevreye zarar verilmekte, ürünün bozulması, çürümesi gibi nedenlerle %10'ların üzerindeki kayıplar sonucu kıymetli kaynaklarımız israf olmakta ve doğa her gün kendi elimizle tahrip edilmektedir. Bu gerçekler, gıda üretimi ve dağıtım sisteminin beslenme, çevre, doğa ve iklim sağlığı açısından dönüşmesi gerektiğine işaret etmektedir. Ancak, dönüşümün kendiliğinden olamayacağı da açık-

tır. Bu dönüşümün kimden, nasıl ve ne zaman gelmesi gerektiği soruları cevap beklemektedir. GİFT önderliğinde, bu temel tespit ve değerlendirmeler ışığında, bu dönüşümün nasıl olabileceğine ilişkin birçok soruya cevap aradık."

25 Mart 2022 Cuma akşamı, Gıda



Plus Ödülleri Töreni'nde, 28 farklı

kategorideki proje üzerindeki çalışmalarını tamamlayan jürinin değerlendirmesi ile inovatif değer taşıyan firmalara ödülleri takdim edildi.

Gıda Plus Ödülleri'nin sahipleri:

En Yenilikçi Gıda Ambalajı Teknolojisi: Dardanel - Skinpack Ambalaj

En Yenilikçi İçecek Ambalajı Teknolojisi: Ak Gıda - İçim Yüksek Proteinli Çilekli Fit Süt

En Yenilikçi Sporcu Gıdası Ürünü: Herbalife Nutrition - H24 CR7 Drive

En Yenilikçi Fonksiyonel Gıda: Elita

Gıda Plus Ödülleri Töreni'nde ise 68 seçkin jüri üyesinin, 210 proje üzerindeki çalışması neticesinde 28 farklı kategoride ödül takdim edildi.

Gıda - Sunar D Vitamini ile Zenginleştirilmiş Yağ

En Yenilikçi Gıda Takviyesi: Kampotu İlaç - Voonka E-PWR

En Yenilikçi Probiyotik İçerikli Ürün: Bahçıvan Gıda - Bahçıvan Probiyotik Süzme Peynir

En Yenilikçi Bileşen: Tezcanlar Yatırım - Tezkim Sitrik Asit

En Yenilikçi Bitki Bazlı Ürün: Upfield - Becel Tereyağ Severlere

En Yenilikçi İçerik Değişikliği/Reformülasyon: Aşçı anne - Aşçı Anne Bebe Bisküvisi

En Yenilikçi Atıştırmalık Ürün: Zbarz Gıda - Zbarz Chill Fesleğenli Tahıl Bar

En Yenilikçi Üretim Süreci: Metro Türkiye - Tabağında Ne Var?

En Yenilikçi Vegan/Vejetaryen Ürün:

Nilky - Nilky Vegan Salep

En Yenilikçi Alerjen Ürünler İçermez/Free from Ürün: Harnuphane - Rojok Harnup Barları

En Yenilikçi Etiket Tasarımı: Pin Global Gıda - Pin Vitaminli Soğuk Çay

En Yenilikçi Çocuk Ürünü: Orzaks İlaç - Ocean Microfer Sıvı

En Yenilikçi Gıda Atık Azaltma/Değerlendirme Girişimi: Fazla Uygulaması

En Yenilikçi Kahvaltılık: Danone Türkiye - Activia Topper Pre-probiyotik

En Yenilikçi Arı Ürünü: SBS Bilimsel Bio Çözümler - BEE'O Apicare Anti-aging Yüz Bakım Kremi

En Yenilikçi Gıda Girişimcisi/Startup: Yoka Fonksiyonel Gıda - Yoka Çerezi

En Yenilikçi Petfood Ürünü: Lider Petfood - Spectrum Low Grain

En Yenilikçi Diyet Ürünü: Dr. Aronia - Aronia Çayı

En Yenilikçi İçecek: Doğadan - Doğadan Probiyotikli Çay

En Yenilikçi Hazır Yemek: Yayla Agro - Yayla Yemek Hazır

En Yenilikçi Unlu Mamül: Nissin Seifun Turkey - Hayayude

En Yenilikçi Süt ve Süt Ürünleri: Miralem - Miralem Peynirleri

En Yenilikçi Et ve Et Ürünleri: Gedik Piliç - Piliçzza

En Yenilikçi Gıda Satış Yeri: Migros - Mkolay Kantine

En Yenilikçi Omega İçerikli Ürün: Easyvit - Easyfishoil





SPORCU BESİNLERİNDE GÖNÜLLÜ SERTİFİKASYON

Standardizasyonun üretici, tüketici ve ekonomi için hem yerel hem de küresel ölçekteki öneminden yola çıkarak, sporcu besinlerinde gönüllü sertifikasyon sürecini **Dikey Hukuk Tüketici Sağlığı Partnerleri Av. Özge Teke ve Av. Deniz Olgun Yunusoğlu** dergimiz için kaleme aldı.



Günümüzde sağlıklı yaşama verilen önemin artması ile birlikte tüketicilerin gıda ve beslenme okuryazarlığı da artış göstermekte ve bu durum kullanılan gıdaların ve takviye edici gıdaların güvenilirliği bakımından duyulan endişeleri de beraberinde getirmektedir. Söz konusu bu endişe, tüketicilerin gıdalarının içeriği, nasıl elde edildiği veya nasıl üretildiği konusundaki merakını beslemekte ve gıda üreticilerini, bu hususlarda daha fazla beyanda bulunmaya ve kalite standartlarını ortaya koymaya teşvik etmektedir.

Sağlıklı yaşamı hedefleyen tüm tüketiciler için “gıda güvenilirliği” büyük önem taşımakla birlikte, performans

düzyerlerini artırabilmeyi teminen zamanlarının çoğunu antrenmanla geçiren sporcular açısından, çalışmalarını optimize edebilmek ve devamlılığını sağlayabilmek için daha kritik bir önem taşımaktadır. Zira sporcular, doğru beslenme, yeterli miktarda enerji ve besin tüketimi için ergojenik besin yardımcılarından faydalanmaktadır.

Ergojenik besin yardımcıları, performansı geliştiren, iyileştiren, hızlandıran ve sporcunun gereksinimini karşılayan, karbonhidratlar, proteinler, aminoasitler, bitkisel kaynaklı ürünler, ginseng, kreatin, kafein, su ve vitaminler gibi maddeler içeren besin gruplarıdır. Sporcular antrenmanlarında optimal yararı sağlamak adına, kendileri için özel geliştirilen sporcu gıdalarını kullanmaktadır. Ancak ülkemizde sporcu beslenmesi konusunda henüz yeteri kadar uzman olmaması ve sporcuların ürün içeriği hakkında yeterli bilgiye sahip olamamaları ürün tercihleri konusunda haklı bir endişe ve kullanılan sporcu gıdası ürünlerinin besin ihtiyacını karşılamaya yeterli ve/veya uygun olup olmadığı konusunda tereddüt yaşamalarına neden olmaktadır. Gıdanın tüketimini azaltabilecek, sınırlandırılabilir ve sektöre duyulan güveni zafiyete uğra-

► tabilecek bu tereddütler, sektörün ürün standardizasyonuna ihtiyaç duyduğunu göstermektedir.

Ayrıca söz konusu sporcu besinleri olduğunda, diğer tüketicilerden farklı amaçlarla bu besinleri kullanan profesyonel sporcuların, spor hukukundan ve bağlı oldukları kulüpler ile akdettikleri sözleşmelerden doğan yasal yükümlülükleri bakımından sorumluluklarının artması ve 5996 Sayılı Kanun kapsamında, gıdanın güvenli olup olmadığına belirlenmesinde parametre olan **‘etiket bilgileri ve sağlıkla ilgili uyarı niteliğindeki bilgilerin’** gıdanın güvenilirliğine ilişkin yeterli veriyi ve güveni sağlamaması, sporcu beslenmesinde kullanılan gıdaların standartlarının belirlenmesi husu-



dünyada da, gıda alanı öncü olmak üzere hemen hemen tüm alanlarda ürün grubuna özgü kaygıların ortadan kaldırılmasını sağlayan, güven ortamının oluşmasına, ekonominin gelişmesine hizmet eden standardizasyon süreci özellikle son yıllarda büyük bir hızla yaygınlaşmaktadır.

daki ihtiyacı kaçınılmaz kılmaktadır.

Bu sebeple, sporcu besinlerinin, tüketicisinin sağlığı üzerinde ani, kısa veya uzun vadede oluşturabileceği muhtemel etkileri öngörmesine elverişli olan ve özellikle gıdaya, güvenli olmayan seviyelerde kirlenmiş madde veya maskeleyen madde karışmadığını gösteren standardizasyon süreci yürütülmelidir.

Sektörün önde gelen üreticileri ürettikleri



ürünler ya da üretim süreçleri ile ilgili olarak ulaştıkları düzeyin sürdürülmesini sağlamak amacı ile kendilerine özgü standartlar oluşturmakta ise de, “firma standartları” olarak adlandırılan ve standartlar piramidinin en altında yer alan bu standartlar, sadece sadık müşteri kitlesi oluşmasını sağlamaktadır. Dolayısıyla ihtiyaç duyulan standardizasyon süreci ulusal ve sektörel olmalıdır.

Dünyada da, gıda alanı öncü olmak üzere hemen hemen tüm alanlarda ürün grubuna özgü kaygıların ortadan kaldırılmasını sağlayan, güven ortamının oluşmasına, ekonominin gelişmesine hizmet eden standardizasyon süreci



özelikle son yıllarda büyük bir hızla yaygınlaşmaktadır. Toplum ve devlet ilişkilerinde kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının karşılıklı etkileşimine, işbirliğine ve ortaklığına dayanan yeni bir yönetim tarzı olan “yönetişim”, standardizasyonu destekleyerek ön plana çıkarmaktadır.

TSE Eğitim Daire Başkanlığından Mustafa Yörük “Standardizasyon Akademisi” başlıklı makalesinde, **“Özellikleri ve işlevleri göz önüne alındığında standardizasyonun, hukukun bir sonraki safhası olduğu söylenebilir. Biri kamu düzenini sağlarken, diğeri bu düzene kalite katarak iyileştirmektedir. Bir ürünün tüketicinin sağlığını bozması durumunda uygulanacak yaptırımların belirlenmesi hukukun alanına girerken, söz konusu ürünün kamu sağlığını bozmaması için taşınması gereken yapısal**

ve işlevsel özelliklerinin belirlenmesi standardizasyonun alanına girmektedir. Diğer bir ifadeyle hukuk, kural ve yaptırımlarla kamu düzeni sağlamayı amaçlarken; standardizasyon hukuk boşluğu olsun olmasın kamuya kalite getirmeyi amaçlar.” şeklindeki açıklamalarıyla standardizasyonun önemine ve gelecekteki yerine işaret etmiş, standardizasyonun zamanla akademik bir disipline dönüşeceğini ifade etmiştir.

Uluslararası Standart Organizasyonu (ISO) ise standartları, konularında uzmanlığa sahip ve temsil ettikleri kuruluşların (üreticiler, satıcılar, alıcılar, müşteriler, ticaret birlikleri, kullanıcılar veya düzenleyiciler gibi) ihtiyaçlarını bilen kişilerin “damıtılmış bilgeliği” olarak tanımlamak suretiyle standartların “kıymetini” ortaya koymuştur.

dünyada, daha çok demek ve vakıf statüsünde kurulan teşebbüsler eli ile sağlanan sertifikalar, üreticilerin gıdalarının güvenilirliği konusundaki standartlarını ortaya koyma biçimi haline gelmiştir.

ISO’nun, belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kuralları koyma ve bu kuralları uygulama işlemi olarak tanımladığı standardizasyona verilen ve günden güne artan bu önem, hem üreticiye, hem tüketiciye hem de ekonomiye sağlayacağı faydadan kaynaklanmaktadır.

Standardizasyonun üreticiye başlıca yararları; kalitenin kontrol altında tutulmasını sağlaması, kalite düzeyini

yükseltmesi, piyasada güven ortamının oluşmasını sağlaması, üretimin belirli plan ve programlara göre yapılmasına bağlı olarak verimliliği yükseltmesi, maliyetleri azaltması olarak özetlenebilir. Ekonomiye ise, kaliteyi teşvik ederek, kalite seviyesi düşük üretimle meydana gelecek emek, zaman ve hammadde israfını ortadan kaldırması, uluslararası ticarete hataları ve anlaşmazlıkları en aza indirmesi, arz ve talebin denge-

sağlayarak seçimi kolaylaştırması, tüketicinin bilinç düzeyini yükselterek fiyat ve kalite açısından aldanmasının önüne geçmesi, birim maliyetlerin azalmasına bağlı olarak tüketicilerin ürünleri daha ucuza satın alma olanağı sağlaması olarak belirtilmektedir.

Tüm bu nedenlerden, ürünlerin, tüketicilerin veya pazarın aradığı şartlara, niteliklere uygun olup olmadığını gösteren, ürün kalitesinin sınırlarını belirlemede kullanılan **standartlar ve sertifikalar**, gıda güvenliğinin sağlanması bakımından tüm tüketiciler yönünden belirleyici bir nitelik taşımakta, işbu sertifika ve standartlar ile kontrolün sağlanması tüketiciler için alternatif bir güvence olarak karşımıza çıkmaktadır.

Avrupa Birliği ülkelerinde de, özellikle halk sağlığını ve gıda güvenliğini ilgilendiren ürün yahut üretim sürecine ilişkin kalite standartlarının özel kalite belgelendirme/standardizasyon kuruluşlarınca belirlendiği görülmektedir. Genel anlamda, kalite standartlarına uygunluk sertifikası veren kuruluşların önemli bir kısmı dernek ve şirket statüsündeki kuruluşlardır.

Örneğin, İngiliz Perakendeciler Birliği (British Retail Consortium-BRC) tarafından 1998 yılında yayınlanan BRC Global Gıda Standartları, dünya çapında gıda tedarikçileri tarafından benimsenmiştir. Bu standartlar kapsamında alınan BRC Gıda Sertifikası ile gıda güvenliği hakkındaki yasal düzenlemelere uygunluk koşulları yerine getirilmekte, tüketicinin ürüne karşı güveni sağlanarak bu doğrultuda pazar payının da büyümesi sonucuna ulaşılmaktadır. BRC Gıda Sertifikası’nın aynı zamanda, ürünün sağlıklı gıda üretimi için gerekli hijyen şartlarını sağladığını gösteren HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) koşullarının da yerine getirildiğini ve bu husustaki gerekli asgari şartlara sahip olduğunu gösterdiği kabul edilmektedir.



başka örnek olarak verilebilecek olan NSF International Certified For Sport, yukarıda bahsettiğimiz sporcu gıdalarındaki güvenilirliğin önemi sebebiyle, sporcuların, antrenörlerin ve sporcu gıdalarındaki yasaklı maddelerle ilgili endişe duyan tüketicilerin artan taleplerini karşılamak amacıyla kurulmuş bir sertifikalı spor programını da oluşturmuştur. Programın, etikette yazanın şişede olduğunu ve ürünün güvenli olmayan seviyelerde kirletici, yasaklanmış madde

veya maskeleyen maddesi içermediğini onayladığı belirtilmekte, 270 atle-tik



yasaklı maddeler için test takviyeleri gerçekleştirilmektedir. Bu sertifikasyon ile, etiket iddialarının doğrulandığı, ürünlerin formülasyonunu doğrulamak için ve zararlı kirletici seviyeleri veya hileli içerik maddeleri için test edildiği, bu şekilde de sporcuların ve tüketicilerin gıda takviyelerinin seçiminde daha bilinçli karar vermelerine yardımcı olduğu belirtilmektedir.

Yukarıda örneklendirildiği şekilde, dünyada, daha çok dernek ve vakıf statüsünde kurulan teşebbüsler eli ile sağlanan sertifikalar, üreticilerin gıdalarının güvenilirliği konusundaki standartlarını ortaya koyma biçimi haline gelmiştir.

Bu açıklamalara karşın ülkemizde, sporcu besinlerine özgü standartları belirleyen 2003/03 Nolu Türk Gıda Kodeksi Sporcu Gıdaları Tebliği dışında, sporcu besinlerine yönelik kalite kavramını tanımlayan, bu hususu sertifikalandıran, standardize etmeye yetkili kişileri ve statülerini belirleyen pozitif bir hukuk kuralı bulunmamaktadır. 2003 tarihli olup, 17.01.2019 tarihinde değişikliğe uğrayan işbu Tebliğin, gıda inovasyonunun ve tüketeninin oldukça geniş yelpazede ihtiyaçlarının bulunduğu sektör bakımından genel kapsamlı düzenlemelerden ibaret kaldığını söylemek gerekir.

5996 Sayılı Kanun kapsamında, üretici firmaların beyanlarının esas alınması, gıdanın güvenli olup olmadığının belirlenmesinde, üretim, işleme ve dağıtım aşamaları, etiket bilgileri ve sağlıkla ilgili uyarı niteliğindeki bilgiler ile insanlar tarafından günlük normal kullanım koşullarının dikkate alınması, gıda güvenliği yönetim sistemleri ile ilgili yayımlanan standartların tüm kuruluşlar için geçerli olan genel kuralları içermesi; buna karşın tüketicilerin gıda güvenliğine ve standartlarına yönelik artan ilgisi, üretimde standartların ve kalite unsurlarının belirlenmesinde tüketici talep ve beklentilerinin belirleyici hale gelmesi, özel kuruluşlar aracılığıyla ortak gönüllü sertifikasyon standartlarının belirlenmesi gerekliliğini doğurmaktadır. Bu sayede, gıda güvenilirliklerini artırarak pazar paylarını büyütme isteyen üreticilerin sertifikalar aracılığı ile bu güveni oluşturmaları sağlanacaktır. Bu itibarla, dünyada hızla yaygınlaşan standardizasyon sürecinin ülkemizde

uygulanır hale gelmesi sektör öncülerini tarafından desteklenmeli, ekonomik yararları ve hukuki uyumsuzlukları azaltıcı etkisi değerlendirilmelidir.

Kaynakça:

Yörük, M. (2017). Standardizasyon Akademisi. Yükseköğretim Dergisi, 7(3), 145-155. doi:10.2399/yod.17.012

<https://www.iso.org/standards.html>





HERKES İÇİN GIDA DENETİMİ

Uzman Biyolog, Özel Amaçlı Gıdalar Mevzuat Uzmanı, GTBD Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı **Sema Toraman**, “gıda denetimi” konusunu, tüm gıda tüketicilerine rehber olacak nitelikte bilgiler eşliğinde dergimiz için kaleme aldı.



► **G**erek mevzuat yapıcı gerek gıda sektörü mevzuat uzmanı gerekse sıradan bir birey olarak hepimizin ortak yanı, “gıda tüketicisi” olmamızdır. Bu sebeple bugünkü yazımızda herkesin kolaylıkla anlayabileceği bir dille “gıda denetimi”nin nasıl yapıldığını basitçe anlatmak istedik:

Gıda Denetimi Nerede Başlar, Nerede Biter?

Gıda denetimi ifadesi, resmî kontrollere işaret eder; kamu otoriteleri, resmî kontrol işlemlerine kanun, yönetmelik vb. hukuki dayanaklar ile başlar. Söz konusu “gıda” olduğunda,

sorumlu gıda otoritesi T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’dır. Denetim sürecini kısaca şöyle özetleyebiliriz: İthalatçılar için bitkisel gıdanın resmî kontrol işlemleri, ithalatçı firmalar tarafından yapılan ön bildirim ile, hayvansal gıdaların (İçeriğinde ki hayvansal kökenli hammaddelerin toplam kütledeki ağırlığına göre belirlenir.) kontrol işlemleri ise ithalatçı firmaların **Kontrol Belgesi** başvurusu ile başlar. Bu süreç, yerli üreticiler için üretim tesisi onayı ve üretim izni ile başlar.

İthalatçı firmalar, en güncel hali ile “2021/5 sayılı Ürün Güvenliği ve Denetimi Tebliği” gereği, uygunluk belgesi almak zorundadır. İthalatçı firmalar, daha önceden evrak ile yaptıkları resmî başvuruyu ve aldıkları onayları, daha sonra ithalat sırasında, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ithalat denetçilerine sunarak başvuru yaparlar. Tüm kontroller olumlu sonuçlanırsa **Uygunluk Belgesi** alırlar.



”

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ithalat resmî kontrol işlemleri kısaca üç aşamadan oluşmaktadır. Resmî kontrollerin her üç aşamasını da Kanun ve Yönetmeliklere uygun olarak tamamlayan gıda ürünlerinin yurda girişi uygun görülür.

”

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ithalat resmî kontrol işlemleri kısaca üç aşamadan oluşmaktadır:

1- İlk kontrol, ithalatçı firmaların başvurularının değerlendirilme aşaması olan “Doküman Kontrol” aşamasıdır. Bu aşamada beyan edilen belge ve bilgiler Kanun ve Yönetmelikler çerçevesinde değerlendirilir.

2- İkinci aşama, ithalata konu ürünlerin “Kimlik Kontrolü” aşamasıdır. Bu aşamada beyan edilen belge ve bilgiler ile ithalata konu ürünlerin değerlendirilmesini kapsar.

3- Üçüncü aşama ise “Fiziksel Kontrol” aşamasıdır. Bu aşamada ise ithalata konu ürünlerin fiziki kontrolleri ve laboratuvar kontrolleri yapılır.

Resmî kontrollerin her üç aşamasını da **Kanun ve Yönetmeliklere** uygun olarak tamamlayan gıda ürünlerinin yurda girişi uygun görülür.

2021/5 sayılı **Ürün Güvenliği ve Denetimi Tebliği**nde bahsi geçen belge “Uygunluk Belgesi” olarak tanımlanmaktadır. Uygunluk belgesi alınmış ürünlerin, gıda denetçisi tarafından yapılan resmî kontrolleri tamamlanmış demektir.

Diğer taraftan, rekabetçi pazar ortamında ve tüketicilerin sürekli daha kaliteli ürün arayışlarına bağlı olarak, gıda maddeleri için resmî olmayan kontroller üretici firmada başlar ve nihai tüketicinin yorumları ile son bulur. Bu sebeple güvenilir üretici firmalar, gıda güvenliği sistemleri kurarak kaliteli ve sağlıklı ürünler üretme konusunda sürekli kendilerini geliştirir.

Tüm tüketiciler, güvenilir gıda ürünleri ile beslenmek ve sağlıklı yaşamak ister. Bu döngüde gerek kamu otoriteleri gerek üretici firmalar gerekse tüketiciler, aslında aynı felsefe etrafında, doğal bir ortaklığa sahiptir.

Yurt İçi Denetim?

Takviye edici gıdalar da dâhil tüm gıda ürünlerinde denetimler, 5996 sayılı VETERİNER HİZMETLERİ, BİTKİ SAĞLIĞI, GIDA VE YEM KANUNU ve bu kanuna dayanılarak çıkarılan **Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmelik** kapsamında yürütülmektedir. Hayvansal ürünler ve bu ürünleri işleyen tesisler için ayrıca **Hayvansal Gıdaların Resmî Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik** hükümleri de dikkate alınmaktadır. Denetim, 5996 sayılı kanunda: **“Yem, gıda, hayvan refahı ve ıslahı, bitki ve hayvan sağlığı ile ilgili faaliyetlerin bu Kanun hükümlerine uygunluğunun tespiti amacıyla Bakanlık tarafından yapılan veya yaptırılan tüm işlemleri”** şeklinde tanımlanmaktadır ve resmî kontrollerin bir parçasıdır.

Dergimizin ikinci sayısında, “Takviye Edici Gıdaların Resmî Kontrolleri” başlıklı yazımızda, TEG denetim süreçlerinden detaylı bir şekilde bahsetmiştik:

Denetimler uygun sıklıkta, tarafsız, şeffaf ve mesleki gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre, ön bildirim

gereken hâller dışında, önceden haber verilmeksizin gerçekleştirilmektedir. Denetimler Bakanlıkça kontrol yetkisi verilen personel tarafından gerçekleştirilmektedir. Tüm gıdalar ve Takviye Edici Gıdaların resmî kontrolleri, 81 ilin, Tarım ve Orman İl Müdürlüğünde görevli resmî kontrol görevlileri tarafından yürütülmektedir.

Gıda işletmeleri “risk esasına” göre denetlenmekte olup;

- Bu kontroller yıllık olarak planlanmakta ve gerçekleştirilmektedir.
- Denetim sıklıkları 1 ay - 1 yıl arasında değişmektedir.
- Riskli ve/veya sorunlu işletmeler daha yoğun sıklıkta denetlenmektedir.
- Denetim sıklığına karar verilirken;
- Gıda maddelerinin risk durumu,
- Önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler,
- Gıda işletmecilerinin uyguladıkları incelemelerin (otokontrol) sonuçları
- İşletmenin hijyen yönetimi dikkate alınmaktadır.

Ürünlerin denetimi esnasında başta etiketleme, beslenme beyanları ile izlenebilirlik gibi hususların yanı sıra gerek

”

Tüm tüketiciler, güvenilir gıda ürünleri ile beslenmek ve sağlıklı yaşamak ister. Bu döngüde gerek kamu otoriteleri gerek üretici firmalar gerekse tüketiciler, aslında aynı felsefe etrafında, doğal bir ortaklığa sahiptir.

”

”

Tüm gıdalar ve Takviye Edici Gıdaların resmî kontrolleri, 81 ilin, Tarım ve Orman İl Müdürlüğünde görevli, resmî kontrol görevlileri tarafından yürütülmektedir.

”

ayırır belirgin özellikler vardır. 5996 sayılı VETERİNER HİZMETLERİ, BİTKİ SAĞLIĞI, GIDA VE YEM KANUNU'nda yapılan tanıma göre, “Takviye edici gıdalar: Normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla, vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, amino asit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan bitki, bitkisel ve hayvansal kaynaklı maddeler, biyoaktif maddeler ve benzeri maddelerin konsantre veya ekstraktlarının tek başına veya karışımlarının, kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık



Bu ürünleri tüketen tüketiciler, ürün etiketi üzerinde yer alan beslenme beyanlarının doğruluğundan kamu otoritesini (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı) sorumlu tutmaktadır. Bu sebeple, tüketici sağlığı ve menfaatleri adına, taklit ve taşış, yanlış, yalan beyan ve aldatıcı reklamların engellenebilmesi adına, TEG'ler özel olarak değerlendirilmektedir. 5996 sayılı Kanun'da, takviye edici gıdalar özel olarak tanımlanmıştır ve takviye edici gıdaların bileşenleri ile ilgili dikey bir tebliğ [TÜRK GIDA KODEKSİ TAKVİYE EDİCİ GIDALAR TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2013/49)] ve resmî kontrolleri (üretim, ithalat ve piyasaya

”

ALO 174 Gıda Hattı,
tüketicinin gıda güvenirliliği ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyetle ilgili mercilere kolay bir şekilde ulaşabilmesi, iletişimin tek merkezden yönlendirilmesi, tüketiciye en kısa zamanda dönüş yapılabilmesi ve sonucun takibi amacıyla 14 Şubat 2009 tarihinde faaliyet göstermektedir.

”

...



görülmesi durumunda mikrobiyolojik kriterler, bulaşanlar, pestisit gibi gıda güvenirliliği yönüyle risk teşkil edebilecek hususlara bakılmak üzere numuneler alınmaktadır. Alınan numuneler, muayene ve analiz yapılmak üzere ilgili laboratuvarlara gönderilmektedir. Muayene ve analiz sonuçları, Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuat hükümlerine göre değerlendirilmekte, olumsuzluk durumlarında kanunda öngörülen idari yaptırımlar uygulanmaktadır.

Takviye Edici Gıdalar (TEG'ler) için Özel veya Ek Birtakım Kontroller Var mıdır?

Temel olarak, takviye edici gıdalar dâhil tüm gıda maddelerinin kontrolleri yukarıda bahsedilen üç aşamada sürdürülmektedir (Doküman, kimlik, fiziksel kontroller). Ancak takviye edici gıdaları konvansiyonel gıda maddelerinden

akviye Edici Gıdalar, diğer tüm gıdalara kıyasla çok daha sıkı bir şekilde denetlenmektedir.

toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünler”dir. Kanun gereği, Takviye Edici Gıdalar (TEG) günlük alım dozları belirlenmiş ve tüketiciye “kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe vb.” formlarda sunulması zorunlu olan gıdalardır. Temel olarak, sunum formları oldukça değişik gıdalardır ve geleneksel gıdalarla kıyaslandığında, TEG'lerin içerdiği ve etikette beyan edilen çok küçük miktarlardaki (mcg, mg veya g) besin öğelerinin, tüketici tarafından beklenen etikiyi göstermesi talep edilir.

arz) ile ilgili hususi bir yönetmelik (TAKVİYE EDİCİ GIDALARIN İTHALATI, ÜRETİMİ, İŞLENMESİ VE PİYASAYA ARZINA İLİŞKİN YÖNETMELİK) mevcuttur.

Dergimizin sekizinci sayısında, “Takviye Edici Gıda, Gıdadır” başlıklı yazımızda, bu TEG mevzuatından ve onay sürecinden detaylı bir şekilde bahsetmiştik.

Tüm gıdalar ve Takviye Edici Gıdaların resmî kontrolleri, 81 ilin, Tarım ve Orman İl Müdürlüğünde görevli, resmî kontrol görevlileri tarafından yürütülmektedir.

İthalat aşamasında, takviye edici gıdaların “doküman kontrolleri” olarak tanımlanabilecek takviye edici gıda onay işlemleri ise şimdilik sadece İstanbul ve

de ulaşabilmesi, iletişimin tek merkezden yönlendirilmesi, tüketiciye en kısa zamanda dönüş yapılabilmesi ve sonucun takibi amacıyla 14 Şubat 2009 tarihinde faaliyete geçmiştir.

Tüketicilerin “gıda güvenirliliği” ile ilgili her türlü şikâyet ve talebi, Türkiye'nin her yerinden çağrı merkezine bildirilmektedir. Bu çağrı merkezi tarafından alınan ihbar ve şikâyetler, web tabanlı yazılımlar sayesinde içeriğine göre değerlendirilmek üzere ya Bakanlığa ya da daha önce 81 ilde belirlenen temas noktalarına iletilmektedir. Denetim ve değerlendirmeler sonucu yapılan işlemlerle ilgili bilgiler aynı web yazılımına kaydedilmektedir. Başvuru sahibi, T.C. Kimlik

teminin oluşturulması ve Bakanlığımızca yürütülen tüm faaliyetlerin etkinliğinin artırılması ile birlikte, “En iyi denetçi tüketicinin kendisidir.” anlayışından yola çıkarak, başta tüketiciler olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşların da gıda denetimi ve kontrolünde aktif rol almaları sağlanmıştır.



Ankara Tarım ve Orman İl Müdürlüklerince yürütülmektedir. Bu iki il müdürlüğünden “takviye edici gıda onay numarası” alan takviye edici gıdalar, tüm diğer gıdalar gibi ürün bildirim işlemlerinden sonra, “doküman, kimlik ve fiziksel kontrol” işlemlerine tabi tutulur. Yani TEG'ler, diğer tüm gıdalara kıyasla çok daha sıkı bir şekilde denetlenmektedir.

Bütün bunlara ek olarak, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, her tüketiciye, tükettiği gıdanın güvenliğini ve kalitesini kolay bir şekilde sorgulama hakkı vermektedir.

ALO 174 Gıda!

ALO 174 Gıda Hattı, tüketicinin gıda güvenirliliği ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyetle ilgili mercilere kolay bir şekilde

numarası ve başvuru numarasıyla, **ALO 174**'ü tekrar arayarak ya da **www.alo174.gov.tr** internet adresi üzerinden şikâyet ve talebinin sonucunu sadece kendisi görebilmektedir. Ayrıca başvuru sahibine, sisteme bildirdiği cep telefonu ve/veya e-posta adresi üzerinden, başvuru sonucunu görebileceği link de gönderilmektedir.

Gelen başvurular, en geç on beş gün içinde cevaplandırılmaktadır. Şikâyet konu olan ürünlerden numune alınması ve analiz yapılmasının gerekmesi durumunda, on beş gün içinde bir ön bilgi verilerek, süreç içinde gerçekleştirilen işlemlerle ilgili bilgi güncellemesi yapılmaktadır.

Alo 174 Gıda Hattı ile başvuruların mümkün olan en kısa zamanda sonuca ulaşılması, etkin bir gıda güvenirliliği sis-

Alo 174 Gıda Hattı Erişim Kanalları

- Telefon
- E-posta
- Web Chat
- Mobil Uygulama
- E-Devlet
- WhatsApp / Bip
- Görüntülü görüşme

Ayrıca Alo174 Gıda Hattı'nda, yabancı ülke vatandaşlarının başvurularını almak üzere İngilizce bilen iki vatandaş temsilcisi ile işitme engelli vatandaşlarımız için görüntülü başvuru alan bir vatandaş temsilcisi de hizmet vermektedir.



GIDA ÜRETİM VE TEDARİK ZİNCİRİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE İNOVASYON



Sürdürülebilirlik ve inovasyon odağından yola çıkarak, üretim öncesinden üretim sürecine, tedarik zincirinden tüketim ve atık oluşumuna kadar gıda üretim ve tedarik süreçlerinin basamaklarını **Dyt. İrem Yakışıklı** dergimiz için kaleme aldı.

Birleşmiş Milletler, dünya genelinde 2030 yılına dek, besin sistemini daha sürdürülebilir, sağlıklı, güvenli ve herkesi eşit derecede kapsayacak hâle getirmek amacıyla “Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri”ni gerçekleştirmeye çalışmaktadır. 2030’a dek 8.6 milyara ulaşması beklenen dünya nüfusunun, sınırlı kaynakların korunması ve artacak talepler sebebiyle, halihazırdaki gıda sistemi ile bu süreci yönetemeyeceği açıktır. Bu nedenle, gıda tedarik zincirinin her bir basamağında değişim ve inovasyon kaçınılmazdır.

Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)’ya göre, sürdürülebilir gıda sistemi, ekonomik, sosyal ve çevresel temellerle oluşturulan besin sistemlerinin, sonraki jenerasyonlar için gıda güvenliği ve gıda güvencesi ilkelerini sağlamalıdır. Hızlı nüfus artışı, kentleşme, büyüme, tüketim örüntüleri ve küreselleşme ile iklim değişikliği ve doğal kaynaklarda azalma durumu, besin sisteminin değişmesi gerektiğini göstermektedir. Bu değişimi gerçekleştirmek için, gıda tedarik zincirinin her bir basamağında etkili, doğaya saygılı, ulaşılabilir ve hızlı, inovatif çözümler bulmak gereklidir.

...



Bu alanda yapılabilecek çalışmalar:

- Genetik kaynakların korunması
- Tarım pratikleri; onarıcı tarım, agro-ekolojik tarım, sürdürülebilir tarım, dikey tarım, topraksız tarım vb.

Üretim Süreci

Bu aşamada, üretim sürecinde ortaya çıkabilecek haşareler ve hastalıklar, hava koşullarında iklim krizine bağlı ani ve şiddetli değişimler ile ekonomik problemler baş gösterebilmektedir. 2050 yılına dair yapılan projeksiyonlarda, şu an kullanılan dan %60 daha fazla gıdaya ihtiyaç duyacağımız öngörülmekte ve içinde bulunduğumuz gıda sistemlerinin bu krizi çözmek için geride kalabileceği düşünülmektedir.

Bu alanda yapılabilecek çalışmalar:

- Kentsel tarım
- Bitki yetiştiriciliği
- Sera yöntemi
- Yenebilir orman bahçeleri

Tedarik Zinciri

Tedarik zinciri, gıdanın çiftçiden tüketiciye ulaştırılmasındaki tüm süreçleri kapsamaktadır. Ürünlerin işlenmesi, paketlenmesi, depolanması ve tüketiciye ulaşımındaki süreç-

Tüketici, gıda güvenliği ve gıda güvencesi gibi konulara dikkat ederek ürün seçimi yapar ve atığı dönüştürebilir. Bu açıdan, sağlık ve gıda okur yazarlığı büyük önem taşır.

Üretim öncesi dönem

Bir gıda sisteminde sürdürülebilirlik; daha o mahsul oluşmadan başlar. Kaynakların korunması, hayvanların sağlığı ve üretkenlik kalitesi, bitki ve hayvanların beslendiği kaynakların güvenliği ve kalitesi önem taşır. Artan nüfusa yetecek kadar üretim yapabilmek için ürünlerin hem doğaya hem de insana saygılı şekilde, gübre ve su yönetimi dikkate alınarak, inovatif, tarımsal tekniklerle yetiştirilmesi gerekmektedir.





ler bu alanda değerlendirilir. Gıda kayıplarının %40'ından fazlası, hasat sonrası ve işleme sırasında meydana gelmektedir; bu sebeple alt yapının, enerji şebekelerinin ve ulaşım sistemlerinin gıda sistemlerini iyileştirmek amacıyla yeniden gözden geçirilmesi gerekmektedir.

Bu alanda yapılabilecek çalışmalar:

- İşleme ve depolama: Gıda işleme bilgisinin aktarımı, gıda güvenliği, halka yönelik ve kuluçka mutfakların oluşturulması, halka yönelik gıda merkezleri vb.
- Taşıma: Gıda bankalarının oluşturulması, yöresel gıdaların haritalandırılması, gıda kooperatifleri ile işbirlikleri, halka yönelik gıda merkezleri, gıda güvenliği vb.
- Perakende ve ulaşım: Çiftçi marketlerinin oluşturulması, gıda kutuları programları, gıda okur yazarlığı programlarının hazırlanması, gıda güvenliği vb.

Tüketim ve Atık Oluşumu

Gıdalar tüketiciye ulaştıktan sonra tüketicilerin tüketim ve dönüştürme şekli (Besin pişirme yöntemleri) de gıda tedarik zincirinin önemli bir parçasını oluşturur. Tüketici, gıda güvenliği ve gıda güvencesi gibi konulara dikkat ederek ürün seçimi yapar ve atığı dönüştürebilir. Bu açıdan, sağlık ve gıda okur yazarlığı büyük önem taşır. Gelişmiş ülkeler, gelirlerinin %10'undan azını gıda ve ilişkili ürünler için harcarken; Afrika ve Asya ülkelerinde bu harcamalar %40'ın üzerindedir. Gıda güvencesi ile ilgili bu durum, ülkelerin sosyoekonomik durumlarının da tüketim alışkanlıklarını anlatmakta önemli bir veri sağladığını göstermektedir. Ayrıca, her 3 kişinin hafif şişman veya şişman olduğu Türkiye'de de,

tüketicilerin besin seçimindeki etkisini açıklamaktadır.

Bu alanda yapılabilecek çalışmalar:

- Hasat sonrası ürünleri toplamak
- Evde, okulda, belediyelerde kompost programları oluşturmak

Sürdürülebilir gıda tedarik zincirleri oluşturmak için her bir basamakta inovatif ve sürekliliği olan çözümler aranmalı; teknolojik gelişmeleri de kapsayan, karbon ve su ayak izini minimuma indirebilecek uygulama arayışına girilmelidir. Sürdürülebilir ve yenilikçi yaklaşımları bir araya getirmek için gıda endüstrisi, halk sağlığı uzmanları, politika yapımcılar (Bölgeselden genele), tarım endüstrisi, çiftçiler ve alana ilgi duyan kişiler, gıda-tarım alanında çalışan start up firmaları ve çalışmaların duyurulması ve yaygınlaştırılması için okul gibi kurumların iş birliği yapması gerekmektedir.

Son zamanlarda, tüm gıda sistemini etkileyen ve yeniliğe öncü olan alanlara baktığımızda, ilk sırada alternatif

proteinleri ve kişiselleştirilmiş beslenmeyi görebiliriz. Buna ek olarak, tarımsal faaliyetlerde sürdürülebilir tarım, dijital izlenebilirlik ve daha kapsayıcı olacak şekilde döngüsel gıda sistemi de yer almaktadır.

Notlar

“Gıda güvenliği” ve “gıda güvencesi” farklı kavramlardır.

Gıda güvenliği (Food safety), gıdaların üretiminden tüketimine dek her bir basamağında oluşabilecek mikrobiyolojik (Virüs, bakteri vb.) tehlikelere karşı hijyeni içeren bir alandır. Bu şekilde bakteri, parazit vb. ile kontamine olmuş (bulaşmış) gıdalardan her yıl yaklaşık 420 bin kişi yaşamını yitirmektedir.

Gıda güvencesi (Food security), toplumun her kesiminin sağlıklı, besleyici, güvenli gıdaya ulaşmasını, sağlıklı ve aktif bir yaşam sürmesini kapsamaktadır. Bu iki terim sıklıkla birbirine karıştırılır. Bu açıdan doğru dili kullanmak önem taşımaktadır.

Kaynaklar:

<https://farmingfirst.org/food-system-s#home>

Nguyen, H. (2018). Sustainable food systems concept and framework. Food and Agriculture Organization of the United Nations: Rome, Italy.

Anderson, C. A., Thorndike, A. N., Lichtenstein, A. H., Van Horn, L., Kris-Etherton, P. M., Foraker, R., & Spees, C. (2019). Innovation to create a healthy and sustainable food system: a science advisory from the American Heart Association. Circulation, 139(23), e1025-e1032.

İçiniz rahat olsun

GTBD üyesi firmalar, ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak üretim yapan Gıda Takviyesi üreticileridir.





*Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği (GTBD) olarak, pandemi şartları nedeniyle canlı yayınlarla sürdürdüğümüz **FHN Talk** (Gıda, Sağlık ve Beslenme Söyleşileri) serimize, Ankara'da gerçekleştirdiğimiz yüz yüze etkinlikle devam ettik.*



Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği (GTBD) olarak, 12 Mayıs 2022 Ankara Bilkent Otel'de gerçekleştirdiğimiz "Sağlık profesyonellerinin, takviye edici gıdaların AR&GE süreçleri ve tüketicilere ulaştırılmasındaki rolü ne olmalıdır?" konulu programımıza diyetisyen ve eczacılar yoğun ilgi gösterdi. Söyleşide, diyetisyen ve eczacıların gözünden takviye edici gıdaların AR&GE'den tüketime tüm süreçlerinde sağlık profesyonellerinin rolleri üzerine konuşuldu.

Söyleşi serimizin bu programında, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Aslı Akyol Mutlu ve İstanbul Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi Öğretim Üyesi Dr. Tuba Günebak ilk oturumda bize "Beslenme ve Diyetetik" camiasının görüşlerini ve bakış açısını aktarıırken, ikinci oturumda Gazi Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dekanı Prof. Dr. İlkyay Erdoğan Orhan ve Gazi Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Farmakognozi Bölümü'nden Prof. Dr. Mustafa Aslan eczacıların sesi oldular.

Dyt. İrem Yakışıklı moderatörlüğünde gerçekleşen ilk oturumda, Prof. Dr. Aslı Akyol Mutlu ve Dr. Tuba Günebak ile eksikliği görülen vitamin ve minerallerin halk sağlığını tehdidi konusu ile Beslenme ve Diyetetik

Akademisi'nin son dönemde çıkardığı -özellikle mikrobesein ögesi eksikliği konusunda- görüş makalelerinin takip edilmesinin önemi vurgulandı.

Takviye edici gıda üreten veya geliştiren firmalar ile diyetisyenlerin birlikte çalışmasının önemine dikkat çekildi. Bu sayede toplumun beslenme analizine ve ihtiyaçlarına göre takviyeler geliştirilebileceği ve çalışmalar yapılabileceği; diyetisyenlerin bilgi sahibi olduğu alanlarda doğru ve etkili pazarlama teknikleri kullanılabileceği ve tüketici gruba hızlı ulaşabilen diyetisyenler ile halkın yönelimleri ve bilgisi daha doğru saptanıp, değişebileceği vurgulandı.



Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Samet Serttaş'ın moderatörlüğünde gerçekleşen ikinci oturumda ise Prof. Dr. İlkyay Erdoğan Orhan ve Prof. Dr. Mustafa Aslan ile eczacıların halihazırda karşılaştığı problemler ve olası iyileştirme çözümleri konuşuldu. Sağlık ve gıda okur yazarlığı konusunda tüm disiplinlerin hızlı bir şekilde harekete geçirilmesi ve bilinçli tüketicilerin oluşması adına çalışmalara başlanması gerektiğinin altı çizildi.



SPORCU BESLENMESİNDE VİTAMİN ve MİNERALLERİN ÖNEMİ



Temel fonksiyonlarından hareketle, vitamin ve minerallerin sporcuların beslenmesi ve fiziksel performansı için önemini, Gıda Teknolojileri ve Beslenme Uzmanı **Harun Kelebekoğlu** dergimiz için kaleme aldı.

Dengeli beslenmenin öneminin en fazla olduğu yerlerden biri de kesinlikle sporcu beslenmesidir. Genel olarak sporcular, beslenme düzenleri dâhilinde makro besin öğeleri olan karbonhidrat, protein ve yağ alımına özen gösterirken, vücutta denetleyici ve düzenleyici etkiye sahip mikro besinler olan vitamin ve minerallere gereken hassasiyeti göstermemektedir. Ancak vitamin ve mineraller kas kasılması ve gevşemesi, kanın pıhtılaşması, anjiyogenez gibi konularda kritik öneme sahiptir.

Vitamin ve mineraller sağlığın korunmasında ve fiziksel performansın artışında önemli roller üstlenir. Vitamin ve minerallerin fonksiyonlarını, genel olarak beş başlık altında sıralamak mümkündür:

1. Karbonhidrat, yağ ve proteinlerin metabolize edilmesi
2. Doku yapımı
3. Hücre içi ve hücre dışı sıvının dengesinin korunması
4. Metabolik olaylarda gerekli oksijenin taşınması
5. Metabolik yan ürünlerin dokulardan uzaklaştırılması

Kısaca nedir vitaminler?

Vitaminler, insan vücudunda üretilemeyen, dışarıdan beslenme ile alınabilen, enerji metabolizması, sinir iletimi, kas kontraksiyonu, kemik mineral yoğunluğu, oksidatif stresin giderilmesi ve oksijenin hücre içinde taşınması gibi oldukça önemli fizyolojik görevleri olan mikro besinlerdir. Vitaminler, kendi içinde su bazlı ve yağ bazlı vitaminler olarak ikiye ayrılır.

...

► Su bazlı vitaminler, vücutumuzda depolanamayan vitaminlerdir. Bunlar B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12 ve C vitaminidir.

Yağ bazlı vitaminler, günlük olarak almamız gereken; ancak gün içerisinde alamadığımızda, eksikliğini uzun zaman içinde hissettiğimiz, vücutumuzda depo edilebilen vitaminlerdir. Bunlar A, D, E ve K vitaminleridir.

B1 Vitamini (Tiamin)

Protein metabolizması ve büyümedeki önemi ile en gerekli vitaminler arasındadır. Ayrıca kırmızı kan hücrelerinde bulunan hemoglobinin (Vücutta oksijen taşıyan hücreler) çalışma mekanizmasında rol oynar. Özellikle yüksek güç ve yoğunluk gerektiren antrenmanlarda çalışan kaslarımıza oksijen taşıdığı için sporcuların en büyük önceliği vermesi gereken vitamindir. Spor aktivitesi arttıkça bu vitamine olan gereksinim de önemli ölçüde artar.

B2 Vitamini (Riboflavin)

Üç alanda enerji üretimine katkıda bulunur:

- 1- Glikoz metabolizması
- 2- Yağ asitlerinin oksidasyonu
- 3- Krebs döngüsü boyunca hidrojen iyonlarının döngüsü

Ayrıca riboflavin, protein metabolizmasının önemli bir elemanıdır. Yağsız vücut kitlesi ve riboflavin arasında çok güçlü bir ilişki vardır. Riboflavin, yüksek strese maruz kalan kas gruplarında, artan kuvvetin ve gelişmenin sebeplerinden biri olarak bilinir.

B3 Vitamini (Niasin)

Sporculara, büyük kas gruplarının çalışmasında gereken ana performans gücünü sağlar. Uyguladığınız güç ve

yoğunluk ile bu vitaminden aldığınız doz doğru orantılı olarak artmalıdır. Su bazlı vitamin grubunun en büyük avantajı da budur; vücutta birikme ve toksin etkisi söz konusu değildir.

B6 Vitamini (Piridoksin)

Protein metabolizmasını geliştiren ve karbonhidrat kullanım mekanizmasını çalıştıran vitamindir. Tiaminde olduğu gibi, antrenman yoğunluğu arttıkça, alınan doz da artırılmalıdır. Protein

emiliminde kilit role sahip olmasından dolayı alınan protein miktarı arttıkça, emiliminden kayıp ve eksiklik olması için B6 vitamininin alım dozu da artırılmalıdır.

B12 Vitamini (Kobalamin)

Karbonhidrat metabolizması için gereklidir ve beyinden kasa sinyal taşınması en önemli görevlerinden biridir. Sinirler aracılığıyla kasların uyarılması; daralma, koordinasyon ve kasların büyümesinde önemli bir basamaktır. B12 vitamini sadece hayvansal gıdalarda bulunmaktadır. Bitki bazlı beslenen atletler, ek gıda olarak aldıkları B12 vitaminin performanslarına katkı sağladığını söylemektedir.

C Vitamini (Askorbik Asit)

Sporcu sağlığının temelini oluşturur. Öncelikle, C vitamini bir antioksidandır. Kas hücrelerini fiziksel ve kimyasal hasarlardan korur, iyileşmeyi ve büyümeyi hızlandırır. Askorbik asit, amino asit metabolizmasında kullanılır. En önemli özelliklerinden birisi, kas ve kemik yapısını sağlam bir şekilde bir arada tutmasıdır. Antrenman sırasında veya ağırlık kaldırdıkça, kas

itamin ve mineraller sağlığın korunmasında ve fiziksel performansın artışında önemli roller üstlenir.



ve kemik yapısı arasında zorlanmalar meydana gelir. C vitamini eksikliğinde, bu zorlanmalarda ciddi hasarlar oluşur, yenilenme ve onarım süreci gecikir. Ayrıca C vitamini, demir emilimine de yardımcı olur. Demir, kandaki hemoglobin hücrelerinin kaslara oksijen taşımada önemli bir role sahiptir. Demir emiliminin yeterli olmaması durumunda çabuk yorulma meydana gelir, antrenmanlarda verimsizlik yaşanır, büyüme ve gelişme oluşmaz. C vitamininin bir diğer faydası da, askorbik asit ve testosteron da dâhil birçok anabolik hormonun salınımına yardımcı olmasıdır. Yapılan çalışmalarda, dayanıklılık ve performansa katkı sağladığı gözlemlenmiştir.

A Vitamini

A vitamini gözlerimize iyi gelir, protein sentezinde çok önemli role sahiptir.

Vücudun yüksek yoğunluklu performansında etkili olan glikoz üretiminde çok önemli görevlerde bulunur. Ancak yüksek fiziksel aktiviteye maruz kalan vücutlarda A vitamininin emilimi azalır. A vitamininin ek besin olarak, dinlenme günlerinde alınması tavsiye ediliyor.

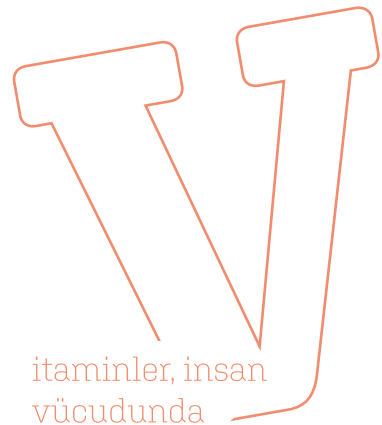
D Vitamini

Eksikliği en çok yaşanan ve eksikliği en fazla metabolik sorunlar doğuran vitamin türüdür. Ayrıca bir hormondur. D vitamini, spor performansını direkt etkiler. Kas kütlesi, kuvveti, gücü üzerinde olumlu etkisi vardır. Maksimum oksijen tüketimi (VO2 Max) sağlar. İyileştirilmiş iskelet kası fonksiyonunu ve kemik gücünü artırır. Tip II kas liflerinin boyu ve sayısında artış sağlar. Toparlanma süresinin azalmasına katkı sağladığı gözlemlenmiştir. Testosteron üretiminde artışa destek olur.

Son birkaç yıldır, D vitamininin kalsiyum emilimi ve kemik oluşumundaki rolünün ötesinde, spor performansında önemli bir rol oynadığı da gösterilmiştir. D vitamini, bir hormon olarak, kas protein sentezi, kas kuvveti, kas büyüklüğü, tepki süresi, denge koordinasyonu, dayanıklılık, inflamasyon ve

bağışıklığı etkileyen 1000'den fazla gen ekspresyonu ile ilişkili görülmüştür.

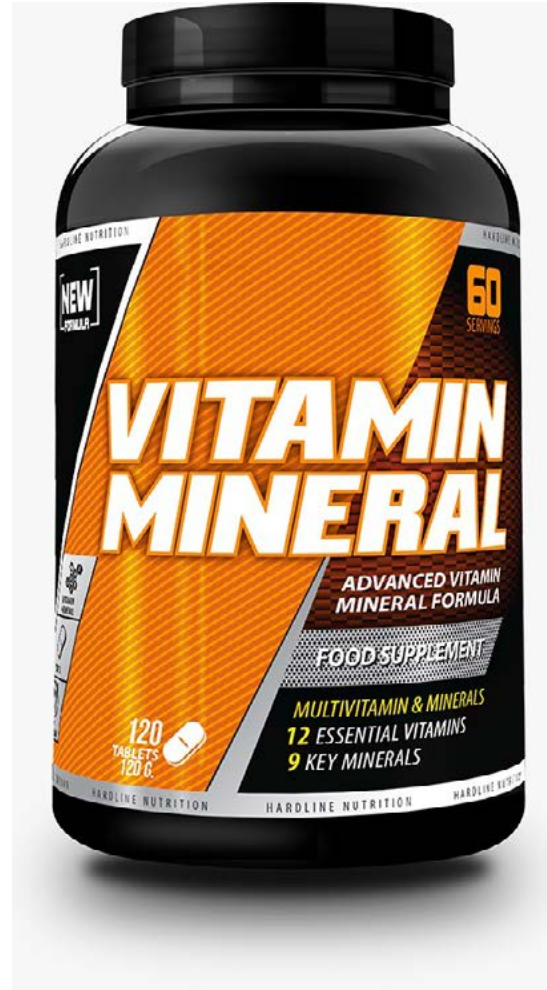
D vitamini taraması, yıllık fizik muayenelerin rutin bir parçası olarak önerilmektedir. Tüm sporcuların rutin taraması mümkün değilse, stres kırıkları, sık hastalık, kemik ve eklem yaralanması, iskelet güçsüzlüğü, ağrı gibi belirtileri olanlar kesin taranmalıdır.



itaminler, insan vücudunda üretilemeyen, dışarıdan beslenme ile alınabilen, enerji metabolizması, sinir iletimi, kas kontraksiyonu, kemik mineral yoğunluğu, oksidatif stresin giderilmesi ve oksijenin hücre içinde taşınması gibi oldukça önemli fizyolojik görevleri olan mikro besinlerdir.



30 ng/ mL ve altında serum 25 (OH) D konsantrasyonu, D vitamini takviyesi gerektirir ve 31-40 ng/ mL D vitamini takviyesi düşünülmelidir. Kısıtlanmış yeme davranışına sahip ve bitki bazlı beslenen sporcular risk altındadır.



E Vitamini

Performansı artırmak amacıyla kullanımı oldukça yaygındır. Egzersize bağlı oksidatif yaralanmaya karşı ve akut immün yanıt değişiklikleri için kullanılabilir. 2 ay boyunca alınan, günde 800 IU'luk bir ilave dozun dayanıklılık aktivitesi sırasında lipid peroksidasyonunu ve inflamasyonu artırdığına dair kanıtlar görülmüştür. Yüksek dozda (Günde 400 IU'dan daha fazla) E vitamini desteğinin, birikme ve toksin etkisi olduğu tespit edilmiştir. Bu nedenle de yüksek doz tüketimden kaçınılması gerektiği belirtilmektedir. E vitamini ve fiziksel performans ile ilgili birçok çalışma yapılmıştır. E vitamini desteği ile güç veya dayanıklılık arasında pozitif bir ilişkinin varlığı üzerinde durulmaktadır.

K Vitamini

Protrombin oluşumunda etkili olduğu düşünülmektedir. Kemik metabolizması ve D vitamini aktivitesindeki yeri ve önemi üzerine çalışmalar

devam etmektedir. Yetersiz beslenme durumundan kaynaklanan K vitamini eksikliği nadir görülse de yeterli miktarda K vitamini almadığı düşünülen sporcularda, düşük kemik mineral dansitesinde ve iskelet kırıklarında

artış gözlemlenmiştir. Özellikle temas sporu yapan sporcuların aşırı derecede morarma ve kanamayı önlemek için yeterli miktarda K vitaminine sahip olması gerektiğine dair çalışmalar mevcuttur.

MINERAL TABLOSU

Mineraller		Fonksiyon	DRI		RDA / AI	
			ERKEK	KADIN		
Makro Mineraller (> 100 mg)	Kalsiyum (mg)	Kemik yapımı, asit-baz dengesi, sinir iletimi, kas kasılması , enzim fonksiyonu.	1000	1000	1300	1500
	Fosfor (mg)	Kemik yapımı, asit-baz dengesi, B vitamini fonksiyonu, ATP/CP üretimi .	700	700	1250	1500
	Magnezyum (mg)	Protein sentezi , glukoz metabolizması, kemik yapımı, kas kasılması.	420	320	750	850
	Sodyum (g)	Sıvı dengesi, sinir iletimi, asit-baz dengesi, kas kasılması.	1,5	1,5	1,5	10
	Klor (g)	Sıvı dengesi, sinir iletimi, sindirim için HCl asit yapımı.	2,3	2,3	2,3	-
	Potasyum (g)	Sıvı dengesi, glukoz taşınması, ATP üretimi .	4,7	4,7	4,7	-
Mikro Mineraller (< 100 mg)	Demir (mg)	Oksijen taşınması ve kullanımı, aerobik enerji metabolizması .	8	18	15	18
	Çinko (mg)	Protein sentezi , doku onarımı, enzim yapımı, immün sistem fonksiyonu.	11	8	11	15
	İyot (µg)	Troksin oluşumu, metabolizma kontrolü.	150	150	120	150
	Selenyum (µg)	Antioksidan .	55	55	50	55
	Bakır (µg)	Demir metabolizması, aerobik enerji üretimi, antioksidan.	900	900	900	
	Mangan (mg)	Enerji motabolizması, yağ sentezi, kemik yapımı	2,3	1,8	2	2,5
	Krom (µg)	Glukoz - insülin kontrolü .	35	25	30	35

Yoğun egzersiz süreçleri vücuttaki mikro besinlerin, yani vitaminlerin ve minerallerin kullanım oranını artırmakta ve kaybını hızlandırmaktadır. Sporcularda yağsız kas kütlesi oluşturulması ve kas onarım süresinin kısaltılması, kas kütlesinin korunması ve desteklenmesi için takviye olarak vitamin ve mineral desteklerinin alınması fikri, son derece rasyonel bir bakış açısı olarak karşımıza çıkıyor. Tabii ki bu takviye edici gıdalar, belli sertifikalar ile güvence altına alınmış Good Manufacturing Practise (GMP) / İyi Üretim Uygulamaları ve Hazard

Analysis and Critical Control Points (HACCP) /Tehlike Analizi ve Kritik Noktaları standartlarını içeren ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile üretim yapan markalar arasından tercih edilmelidir.

Kaynaklar

*Mueller ve Hingst, 2013.

*Prof. Dr. M. Emin Kafkas, Egzersiz Profesyonelleri İçin Temel Bilimler Kitabı, 2019.

*Lukaski 2011.

*DahlquistDT et al, JIntSocSports Nutr, 12:33, 2015.

*FarrokhyarF et al, Sports Med45:365, 2015.

*MaroonJC et al, Am J Sports Med43:1241, 2015.

*Niemanet al. MedicineandSciencein Sports andExercise. 2004;36(8):1328-1335

*Miller et al. Meta-analysis:. Annalsof InternalMedicine. 2005;142(1):37-46.

2022 Beslenme Trendleri Neler?

Pollock Communications ve Today's Dietitian tarafından beslenme trendleri üzerine bu yıl onuncusu yapılan araştırma, 1173 Diyetisyen ve Beslenme Uzmanı'ndan toplanan verilere dayanıyor.

Pandemiye Dayalı 2022 Tahminleri

Tüketiciler, COVID-19 nedeniyle atıştırmalık, bağışıklık ve konfor arayışında.



%95

Araştırmada verileriyle yer alan Amerikan beslenme uzmanlarının %95'i, tüketicilerin evde çalışma nedeniyle daha fazla atıştırmalık tükettiğini ve iyi hissetmek için yiyeceklerin yardımına başvurduğunu söylüyor.



RDNs

Beslenme uzmanları, tüketicilerin, bağışıklığı destekleyen, daha ekonomik ve fayda tabanlı yiyecek ve içeceklerle talebinin artacağını öngörüyor.



%90

Araştırmada yer alan beslenme uzmanlarının %90'ı online yiyecek alışverişinin kalıcı olacağını ifade ediyor.

Geleceğin Gıda İnovasyonları

Kayıtlı Diyetisyen ve Beslenme Uzmanlarının tahminlerine göre, gelecekte gıda endüstrisindeki değişimleri şekillendirecek trendler şöyle:



1- Sağlık & Bağışıklık



2- Bitki bazlı besin



3- Sürdürülebilirlik



4- Yapay et üretimi

2022 beslenme Trendleri

Alanında sıklıkla duyabileceğimiz, en şaşırtıcı bulunan diğer trendler ve değişimler ise şöyle:

1

Yağ oranı yüksek, karbonhidrat oranı düşük ketonejik beslenme



2

Bitki bazlı beslenme



3

Beslenmeye dair sosyal medyadan edinilen yanlış bilgilerdeki artış



4

Glutensiz gıdalar



5

Aralıklı oruç



6

Bağırsak sağlığı ve bağışıklık ilişkisi



7

Süt ürünleri içermeyen ve bitki bazlı "süt"



8

Vejetaryen ve vegan diyetler,



9

Online market alışverişleri



10

Moda diyetler (Hızlı ve sağlıksız biçimde kilo vermeyi hedefleyen diyetler)

Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği

Genç Eczacı Ödülleri - 2022

ÖDÜL SORUSU



GIDA TAKVİYESİ, SPORCU GIDALARI VE YENİLİKÇİ GIDALARIN KULLANIMINDA, ÜRETİM VEYA AR-GE AŞAMALARINDA SAĞLIK ÇALIŞANLARI NASIL BİR ROL OYNAYABİLİR? ECZACILAR İLE ÜRETİCİ VE İTHALATÇI FİRMALAR TOPLUMDA GIDA TAKVİYESİ KULLANIMININ DAHA BİLİNÇLİ VE YAYGIN HALE GELMESİ İÇİN NE TÜR BİR İŞ BİRLİĞİ GELİŞTİREBİLİR?

BAŞVURU ŞARTLARI

- ▶ ECZACILIK FAKÜLTESİNDE EĞİTİMİNİ SÜRDÜREN 4. VE 5. SINIF ÖĞRENCİLERİ
- ▶ SON BEŞ YIL İÇİNDE ECZACILIK FAKÜLTESİNDEN MEZUN OLMUŞ VE/VEYA 30 YAŞINI GEÇMEMİŞ OLANLAR

ÖDÜLLER



Akademi İnsanı

KONUYU REFERANS AKADEMİK YAYINLAR EŞLİĞİNDE EN İYİ ANLATANA

İletişim Gurusu

KONUYU EN ANLAŞILIR, NET VE ETKİLİ ŞEKİLDE ANLATANA



Ezber Bozan

KONUyla İLGİLİ FİKİR VE DÜŞÜNCELERİNİ EN İLGİNÇ, SIRADIŞI ÖNERİLERLE ANLATANA



5 Dakikalık Video
veya
1500 kelimelik yazı



SON KATILIM

30 Ağustos 2022

GTBD
Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği

www.gtbd.org.tr



DETAYLI BİLGİ İÇİN ▶



Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği

Genç Diyetisyen Ödülleri - 2022

ÖDÜL SORUSU



GIDA TAKVİYESİ, SPORCU GIDALARI VE YENİLİKÇİ GIDALARIN KULLANIMINDA, ÜRETİM VEYA AR-GE AŞAMALARINDA BESLENME UZMANLARI NASIL BİR ROL OYNAYABİLİR? BESLENME UZMANLARI İLE ÜRETİCİ VE İTHALATÇI FİRMALAR TOPLUMDA GIDA TAKVİYESİ KULLANIMININ DAHA BİLİNÇLİ VE YAYGIN HALE GELMESİ İÇİN NE TÜR BİR İŞ BİRLİĞİ GELİŞTİREBİLİR?

BAŞVURU ŞARTLARI

- ▶ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜNDE EĞİTİMİNİ SÜRDÜREN 3. VE 4. SINIF ÖĞRENCİLERİ
- ▶ SON BEŞ YIL İÇİNDE BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜNDEN MEZUN OLMUŞ VE/VEYA 30 YAŞINI GEÇMEMİŞ OLANLAR

ÖDÜLLER



Akademi İnsanı

KONUYU REFERANS AKADEMİK YAYINLAR EŞLİĞİNDE EN İYİ ANLATANA

İletişim Gurusu

KONUYU EN ANLAŞILIR, NET VE ETKİLİ ŞEKİLDE ANLATANA



Ezber Bozan

KONUYLA İLGİLİ FİKİR VE DÜŞÜNCELERİNİ EN İLGİNÇ, SIRADIŞI ÖNERİLERLE ANLATANA



5 Dakikalık Video
veya
1500 kelimelik yazı



SON KATILIM

30 Ağustos 2022

