

## **“8. Gıda Güvenliği Kongresi”nde Yeni Gıda Güvenliği Riskleri ve Birbirinden Önemli Konular Ele Alınacak...**

**Gıda Güvenliği Derneği tarafından sekizinci kez düzenlenen, ülkemizden ve dünyadan gıda sektörünün paydaşlarını ve uzmanlarını bir araya getiren Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi 9 Mayıs 2024 tarihinde İstanbul Grand Cevahir Otel ve Kongre Merkezi’nde başlıyor. Bu sene gerçekleştirilecek kongrede sürekli gelişme gösteren gıda endüstrisindeki gıda güvenliği konusunda yeni riskler de her yönüyle ele alınacak.**

“Gıda Güvenliği Sorumluluğumuzdur” sloganı ile yapılacak “8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi” 9-10 Mayıs tarihlerinde 8 oturum, 2 panel ve iki açılış konferansına ev sahipliği yapacak. Yurt içi ve yurt dışından değerli bilim insanlarının, sektör temsilcilerinin, meslek mensuplarının, sivil toplum kuruluşlarının katılacağı organizasyon için online kayıtlar devam etmektedir.

### **Yeni Gıda Güvenliği Riskleri: Termal Proses Kontaminantları**

Gıda analiz tekniklerinde son yıllarda ortaya çıkan gelişmeler ile çok eskiden beri var olan kimi gıda güvenliği risklerinin yeni keşfedildiğini belirten **Gıda Güvenliği Kongresi Bilim Danışma Kurulu Üyesi Prof. Dr. Vural Gökmen** bu kapsamda; gerek endüstride gerekse evlerdeki üretimde ısıtma işlemleri sırasında gıdaların yapısında meydana gelen kimyasal değişikliklerin mekanizmaları ve gıda güvenliğini yakından ilgilendiren sonuçları hakkında bilgi verdi.

Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi **Prof. Dr. Vural Gökmen** açıklamasında: “Gıdaların hazırlanmasında yüzyıllardır yaygın olarak uygulanan kızartma, kavurma ve fırında pişirme gibi işlemler sırasında oluşan proses kontaminantları, tüketicilerin işlenmiş gıdalara karşı kuşku ve endişelerini artırmıştır. Bu tür maddelerin ısıtma işlemi görmüş gıdalardaki varlığı yeni keşfedilmiş olmakla birlikte, insanoğlunun proses kontaminantlarının neden olduğu gıda güvenliği risklerine uzun yıllardır maruz kaldığı unutulmamalıdır. Diğer taraftan gıda endüstrisinin ısıtma işlemlere dayalı bu yeni gıda güvenliği risklerine karşı yeterince hazırlıklı olmadığı anlaşılmaktadır.” dedi.

Gıdaların gerek endüstriyel gerekse evsel üretiminde ısıtma işlem uygulamasının yaygın şekilde kullanıldığını belirten **Gökmen** “Gıdalar fırınlama, kızartma, kavurma, sterilizasyon, deodorizasyon gibi işlemler sırasında arzu edilen son ürün özelliğine ulaşmak amacıyla yüksek sıcaklıklara maruz kalırken, kompozisyonlarında önemli bazı kimyasal değişimler

meydana gelmektedir. Gıdalarda ısıtma işlemi sonucunda oluşan ve insan sağlığını olumsuz etkilediği düşünülen maddeler yeni gıda güvenliği riskleri olarak gıda güvenliği otoritelerinin ve gıda endüstrisinin gündemini meşgul etmektedir. Akrilamid; furan ve türevleri; dikarbonil bileşikler; ileri glikasyon ürünleri; kloropropanoller ve esterleri; glisidil esterleri bu maddelere örnek olarak verilebilir. Bu maddeler, oluşumlarına neden olan temel etkenin ısı olması nedeniyle **termal proses kontaminantları** olarak adlandırılmaktadır.” bilgisini verdi.

**Prof. Dr. Vural Gökmen** 8. Gıda Güvenliği Kongresi’nde yeni gıda güvenliği risklerinin her yönüyle ele alınacağını belirtti ve sözlerine şu şekilde devam etti “Önümüzdeki dönemde gıda endüstrisinin termal proses kontaminantlarının neden olduğu gıda güvenliği riskleri ile mücadelede reformülasyon ve alternatif prosesler geliştirme yönünde çabalar artacak ve bu çabalarında başarılı olan firmalar tüketici güvenini sağlamada önemli avantaj sağlayacak.”

**8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresine Kayıt ve Bilimsel Program için:**

<http://www.gidaguvendigikongresi.org>

**Gıda Güvenliği Derneği Hakkında:**

Gıda Güvenliği Derneği, başta tüketiciler, üreticiler, kamu kurumları, akademisyenler ve gıda güvenliği çalışanları olmak üzere tüm paydaşların “Tarladan Sofraya” sürecinde gıda güvenliği konuları ile ilgili iletişimi, uzlaşması ve ilerlemesini sağlamak üzere 2004 yılında kurulmuş “gıda güvenliği alanındaki” ilk sivil toplum kuruluşudur.

Gıda Güvenliği Derneği;

- Gıda sektöründe çalışan büyük küçük tüm şirket, kişi ve kurumları gıda güvenliği ortak paydası altında toplamak,
- Gıda Güvenliği kavramının, tüm toplumda benimsenmesini ve yaygınlaştırılmasını sağlamak,
- Tüketicinin en etkin ve itici güç olduğunun bilincinde olarak, tüketicinin eğitilmesini ve bu yolla güvenli gıdayı talep etmesini sağlamak,
- Ulusal ve uluslararası düzeyde ilgili taraflarla iş birliğini geliştirici faaliyetlerde bulunmak ve projeler geliştirmek gibi çalışmalarını yürütmektedir.

Kongremiz ile ilgili tüm soru ve özel röportaj talepleriniz için [ggk@papyon.com.tr](mailto:ggk@papyon.com.tr) ile iletişime geçebilirsiniz.