



Lobi Raporu



Burhaniye / 18.02.2023

RAPORUN KONUSU : Güvenli Gıda Analiz ve İhracat Destek Merkezi
İlerleme Raporu Sonuç Raporu

RAPORU HAZIRLAYAN : Genel Sekreter Ersel Pazarbaşı

RAPORUN SUNULDUĞU MAKAM : BTO Meclisi

RAPOR NUMARASI : İlerleme Raporu 2022 /09

RAPOR TARİHİ : 18.02.2023

KONU ÖZETİ

Kalite İçin Analiz Projesi kapsamında GüneyMarmara Kalkınma Ajansı desteği ile kurulan Burhaniye Ticaret Odası Duyusal ve Kimyasal Analiz Laboratuvarının hitap ettiği gıda gruplarının ve laboratuvarında bulunan cihazlarının geliştirilmeyi amaçlamaktadır.

Güvenli Gıda Analiz ve İhracat Destek Merkezi isimli projemiz ile bu ürünlerin tarladan, çiftlikten çatala felsefesiyle kalitesinin hep yüksek tutulmasıyla ihracat payının ve çeşitliliğinin artırılması ve Bölgedeki KOBİ'lerin, ürünleri için ihtiyaç duydukları kalıntı, bulaşan, aflatoksin ve gıda kalitesi ölçümlerini nitelikli iş gücünden yararlanarak yürütülebilmeleri amaçlanmaktadır.

Balıkesir ve Çanakkale illerinde gıda endüstrisinin ve ihracatçıların ihtiyaç duyduğu analizlerin akredite olarak yapılması sağlayacak güvenli, sürdürülebilir ve uygulanabilir laboratuvar yönetim sistemi modelinin geliştirilmesi ve bölgenin ihracatının artırılması amacıyla ihracat merkezinin kurulması planlanmaktadır.

FAALİYETLER

BTO Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Personelleri TÜBİTAK MAM da İkinci Eğitimini Gerçekleştirdi.

Burhaniye Ticaret Odası ile Türkiye'de Bilim ve Teknoloji konusundaki lider kurumu TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi ile yapılan protokol kapsamında 13-17 Şubat Tarihleri arasında Laboratuvar personellerimiz;

Gıda Mühendisi Ahmet Han Zeybek, Kimya Mühendisi Seval Dağlı ve Kimya Mühendisi Merve Özdem TÜBİTAK MAM Yaşam Bilimleri Laboratuvarlarında 5 gün boyunca teorik ve uygulamalı olarak laboratuvar kurulları, laboratuvar işleyişi, zeytinyağı analizleri ve laboratuvar cihazlarının kullanımları üzerine eğitimler aldılar.

Eğitimi alınmış olan analizler;

HPLC Cihazında Benzoik Asit, Sorbik Asit

Kükürtdioksit Tayini

Fenolik Bileşenlerin Tayini

Fenolik Bileşik Analizi (Oleuropein Etken ve Klorojenik Asit Etken)

Total Flavonoid

Total Antosiyanin – Toplam Fenol Tayini Zeytinyağı

Eğitimlerin devamı gelecek günlerde gerçekleştirilecektir

SONUÇ

Burhaniye Ticaret Odası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı personelleri bölgedeki tüm üretici ve işletmelere hızlı ve güvenilir bilgi verebilmek adına Türkiye'nin önde gelen kurumlarından TÜBİTAK MAM' da eğitimler almaktadır.

