

NORMAL ANLIK

e-ISSN: 2717-7378

DiJiTAl

SAYI:4 / KISIM:3



BİZİM BÜYÜK TARTIŞMAMIZ: HANGİ GIDA?

Gıda Mühendisi Doç. Dr. Fahri Yemişçioğlu yazdı

BİZİM BÜYÜK TARTIŞMAMIZ:

HANGİ GIDA?

Yazar: Doç. Dr. Fahri YEMİŞÇİOĞLU

Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yağ İşleme ve Mühendisliği Bilim Dalı Başkanı

Olguların nesnel değerlendirme süreçlerinde bir yargıya varmadan önce; sürecin içerisinde yer alan kavramların tanımlanması büyük önem taşır. Bu durum iki açıdan elzemdir: Birinci neden kavram kargaşasının; değerlendirme sonuçlarını, konunun tüm paydaşları için anlamsızlaştırma riskidir. Günümüzde bu; bir görüşün kullandığı kavramın içeriğine aynı sözcüklerle ifade edilse dahi başka bir fikir sahibinin bambaşka bir anlam yükleme riskidir. Örneğin eski siyasetçi Fahrettin Kerim Gökay'a atfedilen "halk plajlara akın etti; vatandaş denize giremiyor." sözünde olduğu gibi; akın edenin kim denize giremeyen kim olduğunu anlamak için halk

ve vatandaş kavramlarının tanımlanması gerekmektedir ki; herkes gönlünce denize girebilsin. Kavramları kesin çizgilerle tanımlamanın öneminin ikinci nedenini ise tanımlamak olgusunun mutlaka aşılması gereken zorluğu oluşturmaktadır. Cumhuriyet eski başyazarı rahmetli İlhan Selçuk'un Ağlamak ve Gülmek başlıklı köşe yazısında da ifade ettiği üzere; örneğin gülmek eylemini tanımlarken "hoşa giden durumlar karşısında ağzın iki yanının kulaklara doğru yayılarak kah kah kih kih şeklinde sesler çıkartılması suretiyle gerçekleştirilen eylem" diye bir yol izlenirse; kuşkusuz bu tanım da gülmek eylemini tam olarak tanımlayamayacaktır.

Doç. Dr. Fahri Yemişçioğlu

Gıda konusunda birçok araştırma ve kitaba imza atan Doç. Dr. Fahri Yemişçioğlu halen Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Yağ İşleme ve Mühendisliği Bilim Dalı Başkanlığını yürütmektedir. Bitkisel kaynaklı sıvı yağlar, coğrafi işaretleme gibi konularda uzmanlaşan Yemişçioğlu, bir çok araştırma projesini yürütmeye devam etmektedir.



Endüstriyel gıda ifadesi hangi gıdayı tanımlıyor?

Günümüzde yazılı ve görsel medyanın ve hatta sosyal platformların gündeminde endüstriyel gıdalar yaygın olarak tartışılmakta. Gıdanın popülerliği; sadece insanın değil tüm canlıların yaşamında vazgeçilemez bir unsur olmasından kaynaklanıyor kuşkusuz. Gıda üretiminin sıkça tartışılması, bu tartışmaların artan bir ilgiyle izlenmesi; gıda üretiminin tüm süreçlerinin önemini kanıtlayan ve kuşkusuz olumlu bulunması gereken bir süreçtir. Ancak yazının girişinde anlatıldığı üzere bu tartışmanın; ilgilenen taraflara, bilimsel jargonla paydaşlara bir anlam ifade edebilmesi için tartışma süreçlerinde izlenecek yolun mevcut kavramların doğru tanımlanmasından geçtiği aşikar.

Gıdaların bileşiminde yer alan bazı kimyasal maddelerin adlarını yazıp; “bu da yenilecek şey mi?” teması ile devam eden bir yolun, uyarı görevinden ziyade tüketiciyi paranoyaya teşvik ettiğini görmek gerek.

Oysa ki tartışma sürecinde daha ürün gruplarının adını koyarken; “paketli gıda” (ki ambalajlı gıda demek daha yakışık alır) ifadesiyle başlayan ve sonra “endüstriyel” kavramına yüklenen olumsuz algıyı kullanarak devam eden; gıdaların bileşiminde yer alan bazı kimyasal maddelerin adlarını yazıp; “bu da yenilecek şey mi?” teması ile devam eden bir yol izleniyor ki; bu ve benzeri yaklaşımların uyarı görevinden ziyade tüketiciyi paranoyaya teşvik ettiğini görmek gerek.



Bu yazıda temel amaç; kavram kargaşasını gidermek ve bazı kavramlara hatalı tanımlar yüklemek suretiyle oluşturulan yanıltıcı algıları örneklemektir. Böylece gıda tartışmasını doğru tanımlanmış kavramlar üzerinden sürdürmenin yolu sağlanabilir.

İnsanların yiyecek gereksinimini kendilerinin karşılaması, kendi ürettiği gıdayı tüketmesi insanlığın tarihinden beri izlediği yöntemdir. Bilindiği üzere; sanayi devrimi

şehirleşmeyi hızlandırmış ve ülkelerin teknolojik gelişme düzeyine göre şehir yaşamı ve köy yaşamı şeklinde iki eksen belirlemiştir. İletişimin yaygınlaşma süreci de küreselleşme olarak ifade edilen sosyo ekonomik sistemin belirleyicisi olmuş ve gıda da global ticaretin bir parçası haline gelmiştir. Bu durum gıdanın ya da hammaddenin üretildiği yer ile tüketildiği yerin arasını açmış ve tedarik zinciri dediğimiz kavramı oluşturmuştur.

Gıda ya da hammaddenin üretildiği yer ile tüketildiği yerin arasını açılmış ve tedarik zinciri dediğimiz kavram ortaya çıkmıştır.



Sizle bu amaç doğrultusunda bir örnek üzerinden yola çıkalım. Avrupa'da yaşayan ve otantik mutfağa meraklı fakat kahvaltıda yufka açıp börek yapmaya vakti ve kabiliyeti olmayan biri; bir marketin dondurulmuş ürünler reyonundan bir Türk markasına ait Boşnak Böreğini alıp; evindeki mikrodalga fırında ısıtıp afiyetle yiyebilir. Bu böreğin hikayesini yukarıda açıkladığımız tedarik zinciri mantığıyla irdelersek; böreği üreten Türk markasının kullandığı IQF dondurarak saklama ünitesi bir ABD firmasından, kullanılan un Orta Anadolu'nun buğdaylarından, böreğe yapısını kazandıran yağ Malezya'da bir değirmenin palm bahçelerinden toplanan meyvelerden geliyor olabilir. İşte tartışmanın odağına yerleşen ve paketli gıda, endüstriyel gıda kavramıyla olumsuzlanmaya çalışılan süreç tam da budur.

Gıdanın Sosyolojisi

Şehirleşmenin her ülkede farklı zaman dilimlerinde yaşansa da benzer gelişme gösteren süreçlerine baktığımızda; örneğin 50'li yıllarda market diye bir satış kanalının olmadığını, gıda alışverişinin bakkal-manav-kasap üçlüsüyle yapıldığını görmekteyiz. Peki burada bir tedarik zinciri yok mu? Elbette burada da çağının gerektirdiği düzeyde endüstriyel gıda var, bakkalda da paketli gıda denilen ürünler var ama yaygın değil.

80'lerde marketlerden toplu alışveriş kavramının özellikle büyük şehirlerde başladığını ben kendi yaşamımdan da biliyorum. Ürün çeşitliliğinin biraz daha arttığı, seçeneklerin çoğaldığı bu süreç hızla evrilerek uluslararası market zincirleri ve internet satış kanallarına dek uzanırken; gıdanın bileşimi, üretim süreci ve ambalajında kullanılan teknoloji de çağın gereksinimlerine uygun bir düzeye geldi.



Görüldüğü gibi sosyo ekonomik değişimlere koşut olarak gerçekleşen gıda teknolojisinin geçirdiği evrim; toplumu oluşturan bireylerin önemli bir kısmının hammaddenin üretildiği yerden uzakta yaşaması, beslenme gereksinimini güvenilir bir tedarik zinciri ile üretilmiş, uygun ambalajla rafa konmuş gıdalardan karşılaması sürecini hakim kılmakta. Yanısıra aile fertlerinin iş yaşamına katılması, evde yemek hazırlamaya ayrılan süreyi minimuma indirmekte ve bu durum da hızlı yemek hazırlama talebini karşıla-

maya yönelik gıdaların da satış kanallarında kendine yer bulması sürecini doğurmaktadır. Sonuçta; toplumlarda ve/veya ülkelerde yaşanan sosyo ekonomik gelişmeler; hammadde tedariklerini, gıda üretimini, gıdaların ürün portföyünü, beslenme tercihlerini, gıdanın arz yöntemlerini belirlemektedir. Bütün bu kavramlar aslında gıdanın sosyal bir olgu olduğu gerçeğini, dolayısıyla tartışmanın gıda sosyolojisi başlığı altında ve bu bilimin temel prensiplerinden de yararlanarak sürdürülmesi gerekliliğini doğrulamaktadır.

Bütün bu kavramlar aslında gıdanın sosyal bir olgu olduğu gerçeğini, dolayısıyla tartışmanın gıda sosyolojisi başlığı altında ve bu bilimin temel prensiplerinden de yararlanarak sürdürülmesi gerekliliğini doğrulamaktadır.





Gıda mühendisi budur

**Hammaddenin talebe uygun
içerikte bir araya getirilerek,
üretim teknolojisiyle
işlendiği, üretim sürecinin
ve raf ömrünün gerektirdiği
bileşimde hazırlanıp
ambalajlanarak tüketiciye
sunulan gıda ve bu süreçte
görev yapan mühendisler**

Gıda mühendisi bu değildir

**Kar etme hırsıyla gözleri
dönmüş insanların,
soyumuzu zehirlemek için
kimyasalları boca ettiği
yapay paket gıdalar, kimin
icat ettiği bilinmeyen
ve gıdamızı endüstrinin
hizmetinde zehirleyen
mühendisler**

Temel kavramlarda uzlaşmalıyız

Yukarıda genel hatlarıyla anlatılan süreçte konuyu tartışırken üzerinde fikir birliği sağlanması gereken ilk husus; tanımlanan tedarik, üretim, ambalajlama ve tüketiciye sunuş akışının multidisipliner bir işbirliği

ile yönetilmesi gereken bir süreç olduğudur. İkincisi bu ölçekte ve işlevsellikte gıda tedarikinin ve üretiminin gerektirdiği teknolojinin ancak ve ancak bir mühendislik yaklaşımıyla yönetilebileceğidir.

Dolayısıyla gıda mühendisliği başta olmak üzere diğer tüm ilgili mühendisliklerin süreçte yer alma zorunluluğu hem fikir olmamız gereken bir diğer hususu oluşturmaktadır. Ve üçüncü olarak da **tüm bu gerçeğin kendiliğinden var olmadığı, bir icat olmadığı, insanlığın sosyoekonomik ve toplumsal değişiminin bir sonucu olduğudur.**

Gıda tartışmasına bu üç unsurda anlaşmak suretiyle başlamak; tartışmayı daha verimli bir düzleme yerleştirecektir. Böylece örneğin "kar etme hırsıyla

gözleri dönmüş insanların, soyumuzu zehirlemek için kimyasalları boca ettiği yapay paket gıdalar, kimin icat ettiği bilinmeyen ve gıdamızı endüstrinin hizmetinde zehirleyen mühendisler" yanılgısından "hammaddenin talebe uygun içerikte bir araya getirilerek, üretim teknolojisiyle işlendiği, üretim sürecinin ve raf ömrünün gerektirdiği bileşimde hazırlanıp ambalajlanarak tüketiciye sunulan gıda ve bu süreçte görev yapan mühendisler" gerçeğine ulaşp, en azından hakkaniyeti teslim eden bir zemine ulaşabiliriz.



Bu noktada aynı dili konuşur duruma geldikten sonra tüketicinin sofrasına gelen ambalajlı gıdanın güvenliği kavramına gelebiliriz, ki bu konu asıl tartışılması gereken noktayı oluşturmaktadır. Yazıda verdiğim boşnak böreği örneğine dönersek; otantik yemeklere düşkün tüketicinin evde bu böreği hazırlayan bir akrabasının ona kahvaltıda böreği sunması bir seçenektir. Fakat bunun da bir tedarik zinciri ve gıda güvenliği süreciğini içerdiğini gözden kaçırmamalıyız. Çünkü bu durumda da böreğin bileşiminde bir reçete söz konusudur, o içerik daha basit olsa da bir tedarik zinciri içermektedir. Yanısıra böreği pişirmek ve sunmak da bir teknoloji gerektirmekte, hazırlanış ve sunuş süreci de mikrobiyolojik, hijyenik vb. açılardan bertaraf edilmesi gereken gıda güvenliği riskleri içermektedir.

Bilinçli, dikkatli ve sorumluluğunu bilen kişisel hijyenine dikkat eden bir kişinin diyelim ki 4 kişiden oluşan ailesine güvenli ve lezzetli boşnak böreğini sunması mümkündür. Bu börek beğenilir ve tüm apartmandan talep görürse, giderek siteye yayılırsa ya da tüm mahalle her sabah kahvaltıda börek talep ederse; işte o zaman tedarik zinciri kontrolü, gıda güvenliği sistemi devreye girmektedir, böreğin uzun sevkiyat sürelerinde sıcak ve taze kalması gibi performans kriterlerinin karşılanması gerekmektedir. İşte aslında büyük ölçekli gıda üretimi tam da budur. Bu sürecin hammadde tedarigi, kalite ve performans kontrol, gıda güvenliği açısından tarladan sofraya yaklaşımıyla denetlenmesi hayati önem arz etmektedir.

Börek beğenilir ve tüm apartmandan talep görürse, giderek siteye yayılırsa ya da tüm mahalle her sabah kahvaltıda börek talep ederse; işte o zaman tedarik zinciri kontrolü, gıda güvenliği sistemi devreye girmek durumundadır.



GIDA GÜVENLİĞİNİN SİNERJİ BOYUTU

Soframıza ulaşan gıdanın
sahip olması gereken
özellikleri genel hatlarıyla
sıralırsak;

- Güvenli olması
- Hijyenik olması
- Raf ömrü boyunca
niteliğini kaybetmemesi
- Bozulmaması
- Etiket bilgilerinin yanıltıcı
olmayıp ilgili mevzuata
uyumlu hazırlanması
gibi özellikleri ön plana
çıkartabiliriz.



Büyük miktarda ve çeşitlilikte satışa sunulan gıdanın tüketiciye ulaşması sürecinin sağlıklı işleyebilmesi için esas tartışılması ve tesis edilmesi gereken husus kontrolde sinerjinin yaratılmasıdır. Bu sinerjinin ilk bileşenini kamu; yani denetleme ile görevli kanun koyucu oluşturur. Ülkemizde bu kurum Tarım ve Orman Bakanlığı'dır. Bakanlığın gıda güvenliği zincirini etkin şekilde yönetmesinin sinerjik ortağı bilinçli tüketicidir. Tüketicinin ne ye-

diğini bilmesi, neyi ne kadar yiyeceğini bilmesi, temel besin maddelerinden ve diğer atıştırmalıklardan bünyesine göre uygun ve dengeli tüketimi yapabilmesi elzemdir. Gıda tartışmasının bu sinerjiyi, yani tüketicinin talebinin kamu denetimini güçlendirici yönde; kamunun şeffaf denetiminin ve bilgilendirici yönlendirmesinin de tüketiciyi bilinçlendirici yönde gelişmesi; konunun en önemli paydaşlarından sorumlu üreticiyi de yönlendirecektir.

TÜKETİCİ PARANOYASI SAĞLIĞA ZARAR VERİR

“Gıda üzerinde; hatalı konumlandırılmış kavramlar üzerinden yoğun tartışmanın esas odak olan bilinçli tüketiciyi oluşturmak hedefi şöyle dursun garip bir paranoyaya yönlendirdiği açıkça görülmektedir.”

Pedagojide, bebeklik ve çocukluk döneminde ebeveynler tarafından hatalı şekilde uygulanan aşırı korumacılığın ve panik seviyesinde yaklaşımlarla bezeli sürecin, ergenlik ve sonrasında paranoyak davranış bozukluklarına sebep olması gibi; bilinçlendirme adına sürdürülen ve fakat kavram kargaşası ile bilinçsizce yürütülen tartışma; neyi yemesi neyi yememesi gerektiği konusunda kafası giderek karışan bir tüketici oluşturma riski barındırmaktadır.

Çözüm doğru kavramlarla tartışmayla gelir.

Sorunun çözümünün ilk adımı öncelikle yukarıda belirttiğim temel hususlarda görüş birliğine varmak ve durumu endüstriyel gıda, paketlenmiş gıda gibi kavramların içine olumsuz önyargıları doldurarak tartışmak yerine gıda tedariki, üretim teknolojisi, farklı ürün seçenekleri arasında neyi tercih edeceğini bilen bilinçli tüketici kavramlarına odaklanmaktır.



Bu bağlamlarda gıda tartışmasının konunun paydaşları tarafından; ki gıda öyle bir konudur ki insanların beslenme temel hakkı nedeniyle her birey konunun tarafıdır; bilimsel temellere dayanarak tartışılması gerekmektedir.

Son günlerde T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gündeme taşınan bi-

lim kurulu, yetkisi ve çerçevesi doğru konumlandırılmak kaydıyla önemli bir adımdır. Genel olarak ceza; düzenleyici tedbirler arasında yer almaması gereken ve spekülasyona yol açmaya müsait bir unsur olsa da yanlış beyan, yanıltıcı beyan kavramının doğru tanımlanması konunun taraflarını doğru tartışma zemini- ne çekmek açısından önemlidir.



Ancak bütün bunların ötesinde konuya önyargısız yaklaşan, alanlarında yetkinlikleri bilimsel çalışmalarla ve yürüttükleri projelerle kanıtlanmış ve farklı disiplinlerden oluşan bilim insanlarından oluşacak bir akıl kurulun; tartışmanın doğru seyrini besleyen yönde işlev göreceği, paranoyaya son verme yolunda önemli bir adım olacağı kesindir.



GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN HANGİSİNE İHTİYACIMIZ VAR?





KİTAP KÖŞESİ

GÖZÜMÜZ NEDEN DOYMAZ

Melanie Mühl ve Diana Von Kopp, Gözümüz Neden Doymaz'da beslenme alışkanlıklarımız günden güne daha karmaşık bir hal almaya başlamışken bu karmaşıklığı yaratanın yine biz olduğumuz gerçeğini davranış psikolojisi üzerinden değerlendiriyor. Yeme alışkanlığımızı şekillendiren gizli etkenleri sıralarken, doyduğumuz zamanı neden bilmediğimiz, neden tekrar tekrar beslenme mitlerinin tuzaklarına düştüğümüz, duyguların iştahımızı nasıl manipüle ettiği, kalan yemekleri neden eve götürmekten hoşlanmadığımızın altında bilinçaltımızın söz sahibi olduğunu belirtiyor.

Bu kitabı okurken, nasıl daha sağlıklı ve akıllı beslenerek yiyeceklerden keyif alınabileceğinin yöntemlerini bulacaksınız. Her sayfasında damak zevkinizi deşifre eden ve yemek yemenin sosyal boyutuna ışık tutan bulgulara rastlayacaksınız. Bu kitabı okuduktan sonra bilinçli davranmanın gücünü ele alarak daha akıllı ve keyifli yemek yemeye başlayacaksınız!



Yazar	Diana Von Kopp, Melanie Mühl
Yayınevi	Thekitap Yayınları
Sayfa	248
Boyut	12x18cm



Normal bir dijital dergi

Normal olan, boş kalınca bir şeyler okumak
Bazı anlarda da en önemli ihtiyaç doğru bilgiyi okumak
Okumak normal ama, sıradan olmamalı
Anlık ortaya çıkan bilgi ihtiyacını normal bir şekilde karşılamak istedik
Bilgi vermek dışında tek derdimiz var, normal olmak, normalleşebilmek.
Sıradanlaşan anormallikleri anlatabilmek.
Normal derken ne kastettiğimizi aşağıda kısaca özetlemeye çalıştık ancak,
daha da kısası, ideolojik körlük barındırmayan demek yeterli.
Bu anlık bu kadar...

NEDEN ANLIK?

Şu anda neye ihtiyaç varsa ona cevap verdiği/vereceği için...
Anın ihtiyacı olan bilgileri içerdiği için...
O anlık ruh halimizin yansıması...
veya o anlık tepkimiz...

NEDEN NORMAL?

Normal olanın, olması gerekenin eksikliğini çektiğimiz için...
Popüler olan normal olandan uzaklaştığı için...
Popüler olana dair konuşulanlar normal olmaktan çıktığı için...
Moda, trend kelimelerinin tarif ettiği şeyler normallikten çok uzaklaştığı için...
Sıradanlaşan anormallikleri fark etmek gerektiği için...
Marjinallik normal sanılmaya başladığı için...
Normal olanlar, kendini marjinal sanmaya başladığı için...
Normal olanlar sesini kesip konuşmadığı için...
Marjinaller konuşup normalleştiği için...
Anormalin normalleşmesini anlatabilmek için...
Anormalliğin sıradanlaşması normal olmadığı için...
İdeolojik körleri okumaktan sıkıldığımız için...

Sahibi

Aabir Yayın Dağıtım Danışmanlık Eğitim ve
Araştırma Hizmetleri Ticaret Anonim Şirketi

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
ve Genel Yayın Yönetmeni
Hilmi Atıl Ünal

Görsel Tasarım:
Serkan Korkmaz / Lagalugacılar

Dijital Altyapı ve Uygulama:
Lagalugacılar
www.lagalugacilar.com

İletişim Adresi

Kısıklı Mahallesi, Alemdağ Caddesi,
No:60 F Blok, Daire 7
Üsküdar / İstanbul

Tel: +90 0216 521 60 11
Email: info@normaldergi.com

Aabir Yayın Dağıtım Danışmanlık Eğitim ve
Araştırma Hizmetleri Ticaret Anonim Şirketi

Ticaret Sicil No: 930524
Vergi Dairesi: Ümraniye VD.
Vergi No: 0012081908
Mersis No: 0001208190800001