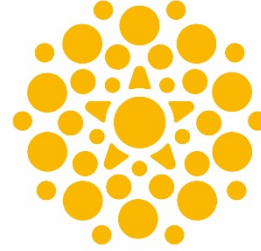




SUNUŞ

Gıdaların bozulmasını ve gıdalardan kaynaklanan hastalıkları önlemek amacıyla çeşitli gıda muhafaza yöntemleri geliştirilmiştir. Günümüzde büyük çapta gıda kayıpları ve gıdalardan kaynaklanan sağlık sorunları giderek artmaktadır. Işınlama teknolojisi ise Dünya’da gelişmiş ve gelişmekte olan pek çok ülkede gıda muhafazası, kalitenin korunması ve karantina ile ilgili sorunların çözümünde uygulanmaktadır. Dünya’da elliden fazla ülkede elliden fazla gıda çeşidinin ışınlanmasına izin verilmiş olması bu yöntemin etkin kullanıldığının kuvvetli bir göstergesidir. Türkiye Enerji, Nükleer ve Maden Araştırma Kurumu bünyesinde 40 yıla yakın süredir “Gıda Işınlama” üzerine çalışmalar yürütülmektedir. Gıda ışınlama ile ilgili yasal düzenlemeler ve ışınlanmış gıdaların ticareti, sağlık yönünden güvenilirliği proses kontrol ve dozimetre bilgisi, ışınlama yönteminin gıdalar, mikroorganizmalar ve böcekler üzerine etkileri; ayrıca ışınlanmış gıdaların tespit yöntemleri alanında 3 oturum halinde kurs içeriği oluşturulmuştur. Gerçekleştirilecek bu kursun temel düzeyde bilgi aktarımını sağlaması hedeflenmektedir.



TENMAK NÜKEN

Yazışma Adresi:

Türkiye Enerji, Nükleer ve Maden
Araştırma Kurumu
Nükleer Enerji Araştırma Enstitüsü

Saray Mah., Atom Cad. No:27
06980 Kahramankazan/Ankara
Tel: 0312 8101736
0312 8101733
Fax: 0312 8154307

e-posta: Turhan.Koseoglu@tenmak.gov.tr

Kurs Koordinatörlüğü:

Turhan KÖSEOĞLU

e-posta: Turhan.Koseoglu@tenmak.gov.tr

Dr. Mine UYGUN

e-posta: Mine.Uygun@tenmak.gov.tr



**TÜRKİYE ENERJİ, NÜKLEER VE
MADEN ARAŞTIRMA KURUMU**

**NÜKLEER ENERJİ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ**

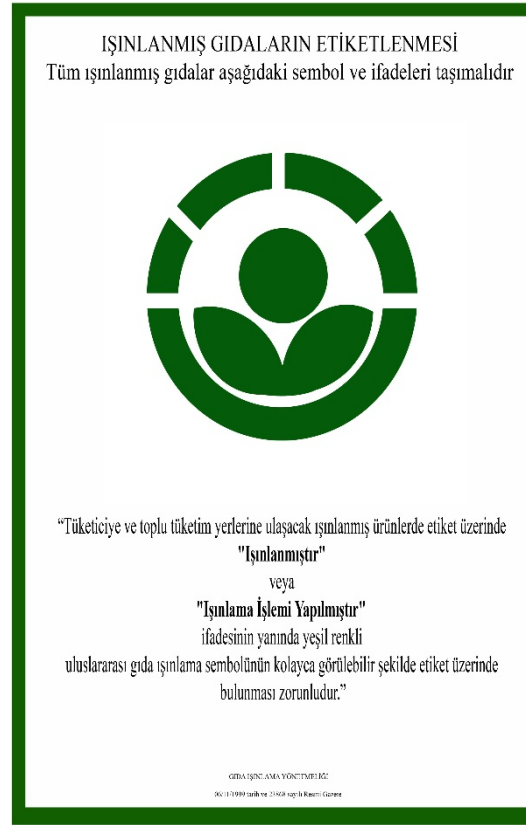
GIDA IŞINLAMA KURSU

09-11 Ekim 2023

ANKARA

KURS KONULARI

- Gıda Işınlamada Yasal Düzenlemeler ve Işınlanmış Gıdaların Ticareti
- Gıda Işınlamanın Sağlık Yönünden Güvenilirliği
- Gıda Işınlama, Dozimetre ve Proses Kontrol
- NÜKEN Gama Işınlama Tesisi Gezisi
- Işınlamanın Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi
- Işınlamanın Gıdalardaki Mikroorganizmalar Üzerine Etkisi
- Işınlamanın Gıdalarda Zararlı Böceklere Karşı Karantina Amaçlı Kullanımı
- Işınlanmış Gıdaların Kombine Uygulamaları ve Tüketici Kabulü
- Işınlanmış Gıdaların Tespiti Metotları
- Işınlanmış Gıdaların ESR (Elektron Spin Rezonans) Yöntemi ile Tespit Edilmesi
- Işınlanmış Gıdaların Termolüminesans (TL, PSL) Yöntemleri ile Tespit Edilmesi
- TS EN 13784: 2004 – DNA Komet Analiz Yöntemi



KURSLA İLGİLİ GENEL KONULAR

1. Kurs başvuruları "**e-devlet**" üzerinden yapılması gerekmektedir.
2. Kursa yapılan başvurular arasından 20 kişi seçilerek çağrılacaktır. Katılımcı sayısının 10 kişinin altında olması durumunda kurs ileri bir tarihe ertelenecektir.
3. Son müracaat tarihi 30 Eylül 2023'tür.
4. Kurs ücreti 2100 TL'dir.
5. Konaklama katılımcılara aittir.

GIDA IŞINLAMA KURSU

09-11 EKİM 2023

KURS PROGRAMI

I. OTURUM

09 Ekim 2023 (Pazartesi)

09:30-10:00	Kayıt
10:00-10:45	Açılış ve Tanıtım
10:45-11:00	Ara
11:00-11:45	Gıda Işınlamada Yasal Düzenlemeler ve Işınlanmış Gıdaların Ticareti
11:45-12:30	Gıda Işınlamanın Sağlık Yönünden Güvenilirliği
12:30-13:30	Öğle yemeği
14:00-15:00	Gıda Işınlama, Dozimetre ve Proses Kontrol
15:00-16:00	Tesis Gezisi

II. OTURUM

10 Ekim 2023 (Salı)

09:30-10:15	Işınlamanın Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi
10:15-10:30	Ara
10:30-11:15	Işınlamanın Gıdalardaki Mikroorganizmalar Üzerine Etkisi
11:15-11:30	Ara
11:30-12:30	Işınlamanın Gıdalarda Zararlı Böceklere Karşı Karantina Amaçlı Kullanımı
12:30-13:30	Öğle yemeği
14:00-14:45	Işınlanmış Gıdaların Kombine Uygulamaları ve Tüketici Kabulü
14:45-15:00	Ara
15:00-16:00	Işınlanmış Gıdaların Tespiti Metotları

III. OTURUM

11 Ekim 2023 (Çarşamba)

09:30-10:15	Işınlanmış Gıdaların ESR (Elektron Spin Rezonans) Yöntemi ile Tespit Edilmesi
10:15-11:00	Işınlanmış Gıdaların Termoluminesans (TL, PSL) Yöntemleri ile Tespit Edilmesi
11:00-11:15	Ara
11:15-12:30	TS EN 13784: 2004 – DNA Komet Analiz Yöntemi
12:30-13:30	Öğle yemeği
14:00-15:00	Değerlendirme ve Katılım Belgelerinin verilmesi