



HABER BÜLTENİ

Trabzon Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü



Bizden

trabzon.gidalab@tarim.gov.tr

-2016 yılı eylül ayında 544 numunede 1890 analiz çalışılmıştır.

EYLÜL-2016

Yıl: 10 Sayı : 117

Bu Sayıda

Konu	Sh.
BİZDEN	1
GIDA ALERJENLERİ, TANI VE TEDAVİSİ	2
NİYE BAL KRİSTALLEŞİR? "NEDEN HAKİKİ OLAN BAL ŞEKERLENİR?"	3



BEBEK;

Mesai arkadaşımız Arif ŞAHİN'in torunu olmuştur. ŞAHİN ailesini tebrik ederiz. Şahin bebek, mutluluk ve sağlıkla büyüsün.

-ÇALIŞTAY;

10-14 Ekim 2016 tarihleri arasında Gıda Kontrol Hizmetleri Değerlendirme Çalıştayı ve 2017 Yılı Gıda Numune Alma Planı Toplantısı Antalya ilinde düzenlendi Toplantıya kurum müdürü sayın Esra Gül KARANİS katıldı. Söz Konusu Çalıştay, Bakanlığımızın Merkez teşkilatı ile İl Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Müdürlükleri ve Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerinden ilgili personellerin katılımı ile gerçekleştirildi. Çalıştayda; gıda kontrol ve denetim hizmetlerinin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi, uygulama birliğinin sağlanabilmesi, mevcut durum değerlendirmesinin yapılması, kurumlar arası koordinasyonun sağlanması, karşılanan sorunlar ve çözüm önerilerinin değerlendirilmesi konuları gündeme geldi. Ayrıca 2016 yılı Gıda Numune Ama planı sonuçları değerlendirildi ve 2017 yılı planı oluşturuldu.



-YENİ ANALİZ;

Analiz listesi kapsam genişletme başvuru-muz neticesinde, "Su Ürünlerinde LC-MS/MS Cihazı ile Histamin Analizi" teknik inceleme sonucu uygun bulunmuş olup numune kabulüne başlanılmıştır.



-ATAMA;

Laborant Hüseyin Salih POLAT, kurumumuzda göreve başlamıştır. Hayırlı olsun dileklerimizle kendisine çalışma hayatında başarılar dileriz.

-İÇ TETKİK

Müdürlüğümüzde uygulanmakta olan Kalite Yönetim Sistemi gereğince, TS EN ISO 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar Standardının 14. Maddesine göre iç tetkik programı hazırlanmış ve 17-20 Ekim tarihleri arasında birimlerimiz iç denetçiler tarafından denetlenmiştir.

Tüm çalışanlarımıza denetim süresince gösterdikleri çaba ve yardımları nedeniyle teşekkür ederiz.



☆Vatanımı en çok seven, işini en iyi yapandır.

GIDA ALERJENLERİ, TANI VE TEDAVİSİ

Ülkemizde ve dünyada yasal düzenleme nasıl?

Gıda alerjilerinin %90'ından sorumlu olan süt, yumurta, balık, kabuklu deniz canlıları, ağaç yemişleri, yer fıstığı, buğday ve soya dünyada The Big-8 olarak adlandırılan esas alerjen gıdalardır.

Bu gıdaları içeren, herhangi bir işlenmiş gıda ürününün etiketinde alerjen uyarısı yer alması AB, ABD, Kanada, Japonya ve Avustralya/Yeni Zelanda ülkelerinde de bizim ülkemizdeki gibi zorunludur.

Ülkemizde ise 'Türk Gıda Kodeksi' ne göre, gluten/gliadin, yumurta, yerfıstığı, fındık, badem, soya, sülfite, süt ve laktoz etikette mutlaka göze çarpan bir şekilde belirtilmesi gereken alerjenler arasındadır

GIDA ALERJENLERİ

Süt :	α -laktoalbumin, β - lactoglobulin, serumalbumin, kazein
Yumurta:	Ovalbumin, ovomukoid, ovotransferrin, konalbumin, lisozim
Soya:	Glycinin, profilin, tripsin inhibitör
Buğday:	α -amilaz tripsin, omega-5-gliadin
Kabuklular:	Tropomyosin
Balık:	Histamin, parvalbumin
Yer fıstığı:	Vicillin, conglutin, glycinin
Şarap ve bira:	Sulfitler, tiramin, histamin
Peynir:	Lisozim

Gıda Alerjisi Teşhisi

- 1-Reaksiyonu tetikleyen şüpheli gıda veya gıdalar nedir?
- 2-Bu gıdanın tüketilen miktarı ne kadar?
- 3-Gıdanın tüketimi ve belirtilerin başlaması arasında geçen süre ne kadar?
- 4-Gıda her tüketildiğinde aynı belirtiler görülüyor mu?
- 5-Son reaksiyondan beri geçen zaman ne kadar?
- 6-Belirtilerin başka bir sebebi tanımlandı mı?
- 7-Reaksiyonu artıran (egzersiz, güneş ışığı vs.) başka nedenler bu belirtilerin sebebi olabilir

Alerjen teşhisi nasıl yapılır?

1. Prick deri testi ile belirli gıda veya başka alerjenlerin cilde uygulanarak bir reaksiyon gelişip gelişmeyeceği izlenir.
2. Kan testi ile serumda bulunan alerjen-spesifik IgE konsantrasyonunun belirlenmesi
3. Oral Food Challenge: Çift kör ve plasebo-kontrollü olarak uygulanan bu yöntemde şüpheli alerjen gıda sürekli artan miktarlarda tüketilir. Ancak anafilaksi gelişme riski olduğu için mutlaka gözetim altında yapılmalıdır. Artan miktara rağmen reaksiyon görülmezse o gıda alerjen değildir. Ancak artan miktarların ardından gelişen belirtiler o gıdanın alerjen olduğunu gösterir.

Tedavi

Gıda alerjileri, yaşam boyu süren bir durumdur.

Gıda intoleransı durumunda ise intolerans oluşturan gıda, belirli bir süre elimine edildikten sonra, semptomlarda azalma oluşabilir, aylar sonra veya bir yıl sonra bile, intolerans oluşturan besine karşı reaksiyon oluşmaz. Ancak herhangi bir zamanda intolerans yine ortaya çıkabilir.

Eğer intoleransa neden olan gıda, çok sık tüketilmeye devam edilirse, intolerans bir ay içerisinde bile tekrar ortaya çıkabilir.

Şüpheli gıda eliminasyon diyeti ile diyetten çıkarılır ve diğer çevresel faktörleri de kontrol altına alarak, rahatsızlıkların giderek azaldığı görülür. Vücudun direnci artar ve besinlere karşı oluşan hassasiyetler azalır

İŞİL GÜVEN KABAOĞLU

GIDA MÜHENDİSİ

Niye bal kristalleşir?" "Neden hakiki olan bal şekerlenir?"

Balın kristalleşmesi çoğumuz tarafından yanlış anlaşılan bir konu. Balın şekerlenmesi aslında doğal ve kaçınılmaz bir süreç. Şekerlenen balın sadece rengi ve akışkanlığı değişir, kristalleşme balın tadında ve özelliğinde hiçbir değişiklik yapmaz. Aksine bu form değişikliği elimizdeki balın saflığına doğallığına ısıtılmamış olduğuna kanıt. Yani çok iyi bir şey, bozulma falan değil.

Hakiki bal ama çabuk ama daha geç mutlaka kristalleşir, çünkü bal çok fazla şeker içerir. %70 den fazla şeker ve %20 den az olan su oranıyla bal fazla doymuş şeker oranına sahip, bu da balı güvenilirmez yapar.

Balda iki etkin şeker var glukoz yani üzüm şekeri ve fruktoz yani meyve şekeri. Bu şekerlerin birbirine oranı balın ne kadar zamanda kristalleşeceğini belirler. Fruktoz suda daha iyi çözüldüğü için fruktozu yüksek ballar geç az ballar ise çabuk kristalleşir. Sadece zaman meselesi yani.

Bazı ballar tam anlamıyla kristalleşirken, bazıları katman olarak kristalleşir. İki katmandan dipte şekerlenmiş olan kısmı bulunur yukarıda ise akışkan kısmı kalır. Bazı balların küçük kristalleri olurken bazılarının ise daha büyük daha pütürlü kristalleri vardır. Hızlı şekerlenen ballar daha macun görünümlüken yavaş kristalleşenler daha pütürlüdür. Balın şekerlendiğinde rengi açılır, çünkü glukoz kristalleri saf beyaz renklidir.



Balın kristalleşme hızı glukoz fruktoz oranının

yanında bir de balın ne şekilde işleme tabi tutulduğuyula da yakından ilgilidir. Doğal hakiki bal ısıtılıp, filtrasyona tabi tutulmaz. Bu sebeple içinde mutlaka biraz bal mumu, polen, propolis kalır. Bu da kristalleşme için uygun ortamı oluşturur. Bu minicik partiküller glukoz kristalleri için çekirdek oluşturur ve kristal bunların çevresinde meydana gelir. Pek çok ticari bal süzülür ısıtılır ve içindeki en ufak partiküller bile ayrıştırılır, aynı zamanda da var



olan kristaller iyice erir. Böyle olunca da bal şekerlenemez.

Şekerlenmede ki son etkin faktörde depolama sıcaklığıdır. Kristalleşme en çok 10-15 derece aralığında olur. 10 derecenin altı sıcaklıkta yavaşlar. Bal 25 derecenin üstünde kristalleşmeye en iyi mukavemeti gösterir. 40 derece sıcaklıkta kristaller çözülür. 40 derecenin üstü sıcaklıkta ise balın özellikleri bozulmaya başlar.

Şekerlenen balınızı nasıl tekrar eritebilirsiniz?

Balı ısıtırsanız erir bu açık ama çok dikkat etmeniz gerekir. Birinci konu balı ya da bal kavanozunu direk ısıtmayacaksınız. Isıtma işlemini sıcak su banyosu şeklinde yapmanız gerekli. Su sıcaklığını 35-40 derece civarında tutmanız lazım. 40 dereceyi aşarsanız baldaki yararlı enzimleri bozar, rengini koyultur tadını değiştirirsiniz.

- 1- Sıcak su sistemi: Bal kavanozunuzu ağzı açık sıcak su dolu bir başka kaba koyup karıştırarak eritin. Su sıcaklığınız 40 derecenin üstüne çıkmasın. Soğudukça sıcak su ilave edin.
- 2- Yoğurt yapma makinesinde eritebilirsiniz. Yoğurt makinelerinin sıcaklığı balı eritmek için idealdir. Küçük yoğurt kavanozlarına yiyebileceğiniz kadar koyup eritebilirsiniz.
- 3- Fırınınızı en düşük ayarda ısıtıp, kapatın. İçine kaynayan su dolu iki adet cezveyi koyup balınızı içinde ağzı açık bırakın. Fırının kapağını sık sık açmayın. Arada karıştırın kontrol edin ve gerekirse cezveleri tekrar kaynatıp koyun.

Bütün bu işlemler biraz zaman alacaktır ve bir süre sonra balınız tekrar kristalleşecektir. Bu sebeple yiyeceğiniz az bir miktarı eritmenizde fayda var.

Birgül Bayraktar

Kimyager

Kaynak :www.dogalmaya .com



TRABZON GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Adres: İnönü Mab. TS. Bulvarı No:94 61040 - TRABZON

Telefon: 0 (462) 230 22 70 Faks: 0 (462) 230 22 71 E-posta: trabzon.gidalab@gthb.gov.tr