

Beyaz et ışınlamada HAREKETLİ bir yıl geçiriyoruz



2015'te ışınladıkları gıdalar içinde önceki yıllarda olduğu gibi baharatın ilk sırada bulunduğunu belirten Gamma - Pak A.Ş. Tesis Genel Müdürü Dr. Hasan Alkan, "Baharattan sonra bu yıl içinde aramıza katılan ve iş hacmini büyüten, özellikle ihracat ürünü olarak ışınlamaya sevk edilen dondurulmuş beyaz et ürünlerinde hareketlenme yaşadık" diye konuştu.

Türkiye'nin en yüksek kaynak kapasiteli ışınlama tesisi olma özelliği ile sterilizasyon sektöründe çalışmalarını sürdüren Gamma-Pak A.Ş.'yi tanıyarak, 2015 yılındaki faaliyetlerinizi anlatabilir misiniz?

Ülkemizde endüstriyel alanda ilk gıda ışınlama tesisi Birleşmiş Milletler Kalkınma Teşkilatı tarafından 1967 yılında İskenderun'da kurulmuştur. Tahıl ışınlaması amacıyla yatırımı gerçekleşen bu kuruluş daha sonra yeterli bilgilendirmenin yapılmayışı ve yerel basında çıkan bazı asılsız haberler nedeniyle sökülerek kapatılmıştır. Bu tarihten itibaren yaklaşık 25 yıl sonra yani 1990'lı yılların başında tekrar yatırıma dönüşerek, 1993 yılında endüstriyel alanda tek kullanımlık tıbbi malzemelerin sterilizasyonu amacıyla Türkiye Atom Enerjisi Kurumu (TAEK) bünyesinde gama ışınlama tesisi kurulmuştur. Daha sonra 1994 yılında özel sektör tarafından Çerkezköy-Tekirdağ'da ikinci bir ışınlama tesisi daha kurularak Gamma-Pak A.Ş faaliyete geçmiştir. Bunu takip eden yıllar içerisinde Gıda Işınlama Yönetmeliği'nin 1999 yılında yayınlanarak yürürlüğe girmesiyle gıda ışınlama teknolojisinin ticari uygulamaya aktarılması için gerekli ortam hazırlanmış ve gıda ışınlama işlemi şu anki yasal durumuna erişmiştir.

Bu yıl içinde aramıza katılan ve iş hacmini büyüten özellikle ihracat ürünü olarak ışınlamaya sevk edilen dondurulmuş beyaz et ürünlerinde biraz



Dr. Hasan Alkan

hareketlenme yaşadık. 2015 yılının ilk 6 ayını değerlendirdiğimizde, geçen yıllarda olduğu gibi bu yıl da ışınlanan ürünler arasında en çok baharatlar ön sırada yer alırken, bunu kanatlı et, kırmızı et, tahıl ürünleri ve diğer dondurulmuş gıdalar takip etmektedir.

TESİSİMİZİN BULUNDUĞU ÇERKEZKÖY STRATEJİK BİR BÖLGE

Işınlama tesisinizin Çerkezköy'de bulunmasının sebeplerini ve bunun faaliyetlerinize sağladığı avantajları açıklayabilir misiniz?

Tekirdağ iline bağlı Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan

tesisimiz, bulunduğu konum itibarıyla sınır kapısı, liman, tren ve hava alanlarına yakın olması ithalat ve ihracat işlemlerini kolaylaştırıyor. Ayrıca hemen hemen bizimle çalışan tüm firmaların büyük bir bölümünün dağıtım ve satış ofislerinin İstanbul'da oluşu yani İstanbul'a olan yakınlığını da bu bölgenin seçimi açısından tercih nedenleri arasında göstermeyi mümkün kılmaktadır. Artık günümüz koşulları itibarıyla de şehir merkezlerindeki dar alanlara sıkışmış fabrika ve tesislerin, giderek Çerkezköy gibi sanayi bölgelerine taşınmaya başladığını da ayrıca sizlere belirtmek isterim.

ÜRÜNLERİ AMBALAJINI AÇMADAN IŞINLIYORUZ

Gıda ışınlama işleminin genel işleyiş mekanizmasının ayrıntılarını bizlere açıklayabilir misiniz? Işınlamada hangi noktalar önemlidir, sağlık riski oluşturmaması için nelere dikkat edilmesi gerekmektedir?

Gıda ışınlaması, gıdaların saklanması ve korunması için başvurulan geleneksel yöntemlere alternatif bir teknolojidir. Gıda ışınlamasının tercih edilmesinin önemli nedeni; ürünlerin kendi ambalaj ve kolilerinde hiç açılmadan işlem görmesi ve bunların aynı gün veya en fazla 1-2 gün içinde sevk edilebiliyor olmasıdır. Ayrıca gıda kökenli hastalık yapan E.Coli, salmonella, campylo-bacter, listeria türündeki

mikroorganizmaları yok etmek, gıdalarda filizlenmeye ve olgunlaşmayı engellemek ve gıdalara zarar veren böcek, parazit oluşumunu önlemek ve gıdaların raf ömrünü artırmak amacıyla ışınlama işlemi gerçekleştirilir. Gıda ışınlama işlemi, gıda ışınlama yönetmeliğinin izin verdiği 7 farklı gıda grubu için uygun bulunan doz düzeyleri verilerek uygulanmaktadır.

IŞINLAMAYI KÖTÜLEYENLER BİLGİSİZ KİŞİLER

Gıdaların ışınlanarak sterilize edilmesinin sağlıklı olmadığı, ışınlanmış gıdaların kanserojen olabileceği ve kalıntı taşıdığı yönünde yapılan birtakım haberler söz konusu. Bu bilgi kirliliğine dair neler söylemek istersiniz?

Bu konuda ne yazık ki bir takım asılsız haberler, konu hakkında her türlü fikir yürüten bir takım altyapısı ve bilgi düzeyi yetersiz kişiler tarafından ekranlarda gündem yaratma gayesiyle yapılmak istenmiştir. Ancak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından bir tezkip yayınlanmış ve bu haberleri aktaran şahıslara hukuki işlem uygulanmıştır. Dünyada 50' den fazla ülkede 50'nin üzerinde gıda çeşidinin ışınlanması ülkelerin yetkili otoriteleri tarafından onaylanmıştır. Gıdaların endüstriyel olarak ışınlanması, Amerika, Japonya ve birçok Avrupa ülkesinde yıllardır uygulanan güvenli bir yöntemdir. Türkiye'de ise Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Türkiye Atom Enerjisi Kurumu tarafından yürütülen ortak çalışma sonucunda yapılan son değişikliklerle beraber Gıda Işınlama Yönetmeliği 19 Aralık 2003 tarihinde Resmi Gazete'de yayınlanmış ve yürürlüğe girmiştir. Bu yönetmelik kapsamında 7 farklı gıda grubu ışınlanmaktadır. Yaklaşık 30 yıldan daha uzun bir süredir büyük ilerlemeler kaydedilen ve FAO, FDA, IAEA, WHO

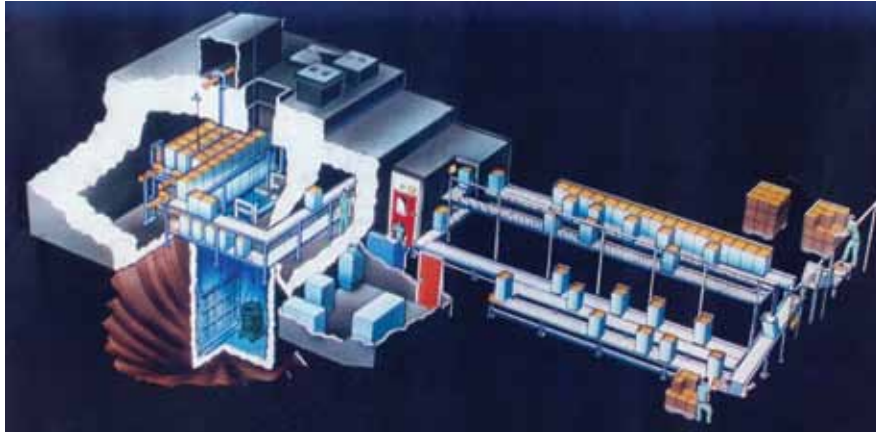


gibi önemli otoriteler tarafından belli kurallar çerçevesinde güvenli bulunan "gıda ışınlama tekniği"nin tüketiciler tarafından da kabul edilmesi, iyi ve doğru bir şekilde anlaşılmasına bağlıdır.

ET ÜRÜNLERİNİ BİRKAÇ SAATTE IŞINLAMAK MÜMKÜN

Kırmızı ve beyaz etlerde ışınlama işlemi nasıl gerçekleşiyor? Ülkemizde hangi et ürünleri ışınlanarak sterilize edilebiliyor?

Dondurulmuş kırmızı ve beyaz etler başta olmak üzere balık, kum midyesi, salyangoz, kurbağa bacağı gibi diğer dondurulmuş su ürünlerini de sayacak olursak, bu tür dondurulmuş gıdalar öncelikle -18 C0 de taşıma yapabilen frigo araçlarla şirinkli paletler şeklinde tesisimize sevk ediliyor. Bu işe yönelik tesiste dondurulmuş gıdaların muhafazası için ayrılmış 2 adet soğuk depomuz mevcut olduğundan, araçtan indirilen paletler soğuk depolara yerleştiriliyor ve paletten indirilen kolilenmiş et ürünleri kendi ambalajları açılmadan ışınlama kutularının içine yerleştirilip ışınlama işlemi başlatılıyor. Birkaç saat süren işlem neticesinde koliler yeniden paletlere dizilip şirinklenip soğuk depoya alınıyor ve uygun bir sıcaklığa erişince de aynı gün gelen araçlarına yüklenip sevk edilebiliyor.



Ülkemizin son günlerde yaşadığı siyasi belirsizlik ve dolardaki aşırı yükseliş çalışmalarınızı nasıl etkiledi? Geleceğe yönelik beklentilerinizi ve hedeflerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Bilindiği üzere son dönemde dövizde kur artışı olarak ülke ekonomisine yansıyan bir takım finansal kırılmalar nedeniyle özellikle yurt dışından hammadde tedarik eden medikal üreticilerimiz arasında 2015 yılı için bir azalma gözlemledik. Ancak gıda sektörü için aynı durum söz konusu olmamakla birlikte gıda sektörlerine sunduğumuz ışınlama sayesinde özellikle dondurulmuş kanatlı et ihracatında ki artışa yönelik tesisimizin ülke ekonomisine faydalı bir katkı sunduğuna inanıyoruz.

DÜNYA GIDAYI IŞINLIYOR

Gıdaların endüstriyel olarak ışınlanması, ABD, Japonya ve birçok Avrupa ülkesinde yıllardır uygulanan güvenli bir yöntem. Dünyada gıda ışınlaması yapan ülkelere bazı örnekler vermek gerekirse;

Fransa: Baharatlar, aromatik bitkiler, kurutulmuş meyve ve sebze, işlenmiş tavuk eti, dondurulmuş kurbağa bacağı vb.

Belçika: Baharatlar, aromatik karışımlar, kurutulmuş meyve ve sebze, bitkisel çaylar, taze ve dondurulmuş et ve kanatlı et, dondurulmuş deniz mahsülleri, dondurulmuş kurbağa bacağı, peynir, nişasta vb.

Almanya: Kurutulmuş aromatik bitki ve baharatlar, sebze ve sebze tozu, bitkisel çaylar vb.

Hollanda: Baharatlar ve aromatik karışımlar, kurutulmuş meyve ve sebze, dondurulmuş et, dondurulmuş karides, yumurta akı, kurbağa vb.