

Gamma-Pak AB'ye hazır

Gamma-Pak gama ışınlama tesisi Avrupa Komisyonu tarafından 'Gıda ışınlama tesisi olarak' onaylandı. Işınlama gıdadaki bakterileri, mikroorganizmaları, küf ve mayaları etkisiz hale getiriyor.

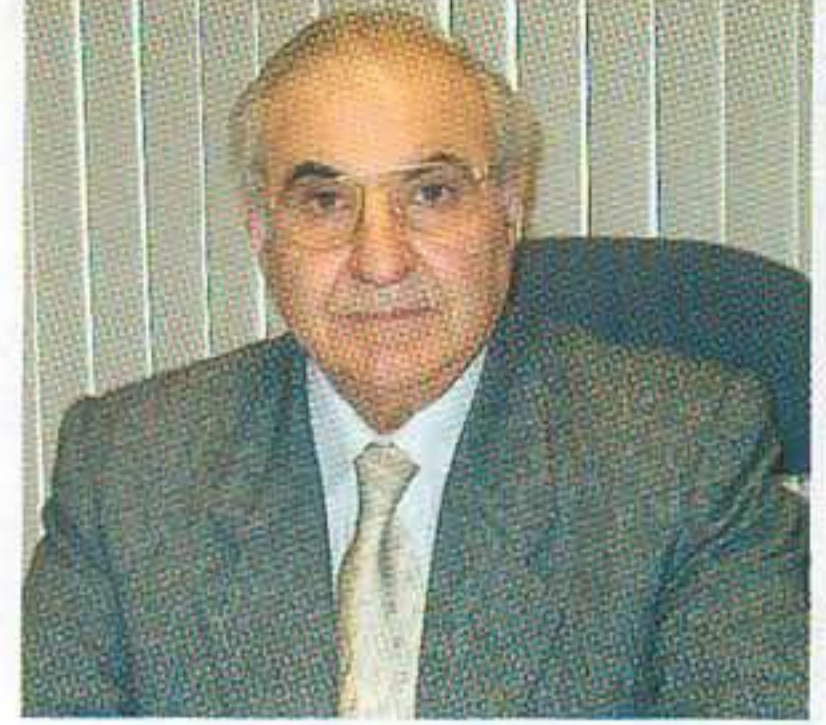
Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi'nde 1994 yılında faaliyete başlayan Gamma-Pak Sterilizasyon A.Ş.'nin gama ışınlama tesisinde gıda ışınlamasının yanı sıra, tıbbi ve hastane ürünlerinin sterilizasyonu ve döşeme altı polietilen ısıtma borularında çapraz bağlama işlemi yapıyor. Tıbbi ürünlerin sterilizasyonunun halen en büyük faaliyet alanları olmakla birlikte, yakın gelecekte büyümeyi gıda ışınlaması alanında yapacaklarının işaretlerini aldıklarını söyleyen Gamma-Pak Tesis Müdürü Dr. Hasan Alkan, gıda ışınlamasının işlevi hakkında şu bilgileri verdi:

"Gıda ışınlaması, gıdaların çürüme, bozulma ve böceklenmesini önleyen; aynı zamanda, gıda ürününü gıdalara mahsus hastalıklara neden olan mikroorganizma ve mikroplardan arındıran bir gıda koruma yöntemidir. Işınlama işlemi gıdalardaki bakterileri, gıdaların bozulmasına sebep olan mikroorganizmaları, küf ve mayaları inaktive eder; meyve ve sebzelerde olgunlaşmayı ve bununla birlikte yaşlanmayı kontrol ederek raf ömrünü uzatır. Tahıllarda,

kurutulmuş meyve ve sebzelerde böceklenmeyi önler. İşlem sonucu ürünler üzerinde hiçbir kalıntı meydana gelmez."

Ürünler AB'ye rahatça satılabilecek

Gıda ışınlamının, 1983 yılında Codex Alimentarius'a girmesi ve gıda ışınlama tesislerinin kodekste tanımlanması ile ticari boyut kazandığı, dünyada 45 ülkede gıda ışınlamasına onay verildiği bilgisini aktaran Dr. Alkan, ışınlamının nasıl yapıldığı konusunda şunları söyledi: "Gıda ışınlama işlemi Kobalt -60 gama ışınları, elektronik olarak hızlandırılmış elektron demetleri ve x-ışınları ile gerçekleştirilmektedir. Işınlama işlemine tabi tutulan ürünler kendi orijinal ambalajları içerisinde karton kutularda veya kağıt/plastik torbalarda bulunmakta ve hiçbir suretle ışın kaynağı ile temas etmemektedir. Bu şekilde gıda ürünleri kontamine olmadığı gibi, ışınlanan ürünlerin radyoaktif veya radyasyonlu hale gelmesi mümkün olmamaktadır. Tıpkı hava alanlarında eşyalarımızın güvenlik nedeni ile x-ışını cihazlarından



geçirildiğinde radyoaktif hale gelmediği gibi."

Tesisleri hakkında da bilgi veren Hasan Alkan, "Tesisimiz ISO 9001-2000, ISO 13488, EN-552 ve HACCP kalite belgelerine sahip. Ayrıca, Avrupa Komisyonu'nun bir buçuk yıl süren denetim ve işlemleri sonucunda komisyon 7 Ekim 2004 tarihli kararı tesisimizin gıda ışınlamasına uygun olduğunu onayladı ve karar Avrupa Birliği resmi gazetesinde yayımlandı" dedi. Gamma-Pak Avrupa Birliği ülkeleri dışında onay almış beş gıda ışınlama tesisinden biri; Türkiye'de ise Avrupa Komisyonu'ndan onay almış tek tesis. Bu onayla birlikte, tesisimizde ışınlama işlemine tabi tutularak mikroorganizmalardan arındırılmış baharatlar, kurutulmuş aromatik sebzeler ve bitkisel çaylar hiçbir izne gerek duyulmadan AB ülkelerine serbestçe satılabilecek. ☺