

İŞINLANMIŞ et ve baharata TALEP ARTIYOR

Avrupa Komisyonu tarafından onaylı Türkiye'nin tek ve iş hacmi en büyük ışınlama tesisi olma özelliğine sahip Gamma-Pak A.Ş., 24 yıldır başta kırmızı/beyaz et ve baharat olmak üzere pek çok gıdayı ışınlayarak dezenfeksiyonunu sağlıyor.

Gıda ürünleri ambalajlı olarak koli veya kraft torbalarda işlem görürken, et ve et ürünleri ise yine ambalajlı ve donmuş olarak ışınlanıyor. Böylece ürünlerin yeniden kontamine olma ihtimali ortadan kaldırılmaktadır. Bu esnada ışınlanan maddeler hiçbir şekilde radyoaktif hale dönüşmüyor, radyasyon yaymıyor ve kesinlikle kalıntı oluşturmuyorlar. Kırmızı/beyaz et ve baharatların ışınlanması üzerine bilgi aldığımız Gamma - Pak A.Ş. Tesis Genel Müdürü Dr. Hasan Alkan, ışınlama hizmetini Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan gama ışınlama tesislerinde gerçekleştirdiklerini söyledi. Baharatların özellikle yetiştiği bölge itibarıyla Gaziantep, Kahramanmaraş ve İzmir gibi güneydoğu ve batı illerinden tırlar vasıtasıyla tesise ulaştırıldığını ve en fazla iki gün içerisinde ışınlanarak gideceği adreslere



Dr. Hasan Alkan

sevk edildiğini anlatan Alkan, "Dondurulmuş kırmızı ve kanatlı et, deniz mahsulleri gibi ürünler de firmaların kendi frigo araçlarıyla tesise geldikten sonra kendi bünyemizde bulunan 2 adet soğutucu depoya aktarılıyor. Bu tür ürünler, uygun sıcaklığa eriştiğinde ışınlama işlemine başlıyor ve aynı gün içinde ışınlama işlemini tamamlayıp sevk ediyoruz" dedi.

YILDA 500 BİN TON İŞINLANMIŞ GIDA PAZARA GİRİYOR

ABD, Kanada, Japonya ve Belçika gibi pek çok ülkede kırmızı ve beyaz etin ışınlanmasına izin verildiğine dikkat çeken Dr. Hasan Alkan, özellikle Amerika'da hamburger köfteleri ve kanatlı beyaz etlerin çok yaygın olarak ışınlandığını aktardı.

Gıda ışınlamasının günümüzde 60'dan fazla ülkede onaylanmış olduğunu ve dünya genelinde yılda yaklaşık 500 bin tonluk ışınlanmış gıda ürününün ticaretinin yapıldığını kaydeden Alkan sözlerini şöyle sürdürdü: "Gıda ışınlaması, ülkemizde çok yeni bir teknoloji gibi algılanmaktadır. Toplum bireyleri hatta gıda sektörü uzun yıllar denenmiş bu dezenfeksiyon yöntemini gıda sektörüne ve topluma sunduğu yararları son 10-15 sene keşfetmiştir. Yine de ışınlamanın toplum sağlığına sunduğu yararlar hakkında iyi bilgilendirilmemiş bazı kesimler üzerinde ışınlanmış gıdalara karşı olumsuz bir bakış oluşmuştur. Halbuki gıda ışınlaması dünyada en çok araştırılmış, güvenilirliği ve etkinliği kanıtlanmış bir gıda koruma ve işleme teknolojisidir. 30-40 yılı aşkın çalışmalarından 1980'li yıllarda Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Birleşmiş



Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Uluslararası Atom Enerjisi Ajansı (IAEA) tarafından oluşturulan uzmanlar komitesi ışınlanmış gıdaları tüketmenin güvenli ve yararlı olduğuna ilişkin verdiği kararın ardından bu yöntem tüm dünyaya yayılmıştır."

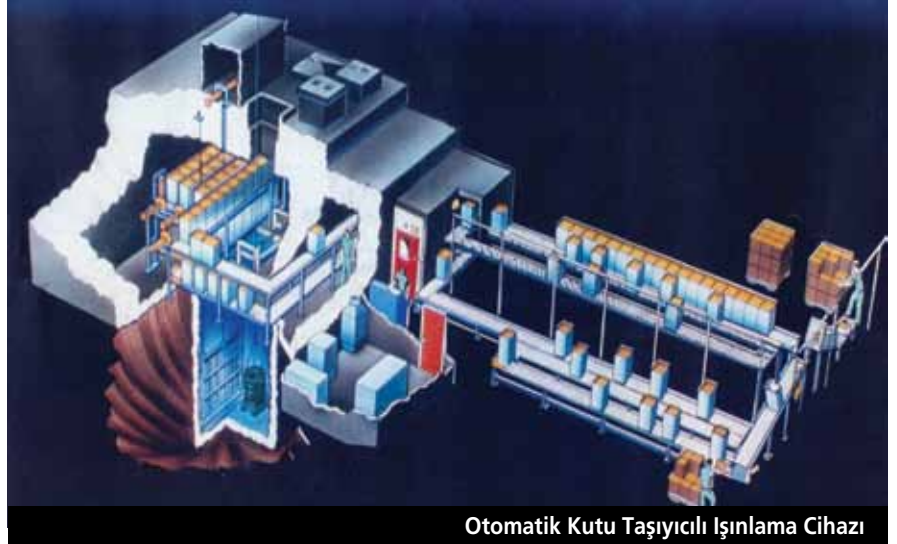
GIDA İŞINLAMALARI NE KADAR GÜVENLİ?

Besin zincirinin her kademesinin özen isteyen bir konu olduğunu, ışınlama işleminin gıda zehirlenmesinde, gıda kayıplarının önlenmesinde ve halk sağlığının korunmasında önemli bir rol üstlendiğine dikkat çeken Dr. Hasan Alkan, sağlıklı gıda üretimi için hava, toprak, suyun temizliğinin korunması kadar, tohumdan büyüme evresinde kullanılan kimyasallara kadar her aşamanın önem kazandığını söyledi. "Gıdaları taze üretildiği yerde ve hemen tüketme şansımız olmadığı durumlarda, ambalajları içinde evimize gelinceye kadar geçirdikleri sürecin güvenilir olması tüketicilerin sorgulaması gereken bir konudur" diyen Alkan, "Ayrıca bağışıklık sistemi sorunları olan kişilerin diyeti için de özel bir öneme sahiptir. Radyasyonla sterilizasyon yönteminin güvenilirliğini sorgulayacak olursak; Ürünler kendi orijinal ambalajları içerisinde koli, karton varil, torba içerisinde işlem görmekte, ışınlamanın her bir aşaması kontrol altına alınmakta

ve ışınlama tesisinde kontaminasyona karşı özenle korunmaktadır. Radyasyon kaynağı paslanmaz çelik borular içerisinde bulunmakta, bu kaynaktan çıkan ışınlar ürünler içerisinde geçerken canlı organizmaların DNA'sını tahrip etmek suretiyle mikroorganizmalar bertaraf edilmektedir. Tıpkı Röntgen filmi çektirir gibi veya hava meydanlarında X-ışınları ile bavul güvenlik taraması yapıldığı gibi ışınlanan ürünler radyoaktif veya radyasyonlu hale gelmez. Radyasyonla işlem görmüş bir gıdayı yediğinizde mutasyona uğramazsınız. Gıdalar için olduğu kadar tesislerde çalışanlar içinde yüksek güvenlik standartları söz konusudur. Işınlama odasından cihaz çalışırken kontrol odası ve çalışma alanlarına radyasyon sızıntısı olmayacak şekilde tasarlanmaktadır” diye konuştu.

TÜRKİYE'DE İŞINLAMANIN GELİŞİMİ

Türkiye’de endüstriyel alanda ilk gıda ışınlama tesisi Gamma-Pak A.Ş. bünyesinde özel sektör tarafından Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi’nde kuruldu. Gerekli işletme lisansları TAEK ile Gıda ve Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından alınarak 1994 yılında faaliyete geçti. Ülkemizde gıda ışınlamasının geçmişi daha eski tarihlere dayanıyor.



Otomatik Kutu Taşıyıcılı Işınlama Cihazı

İlk teşebbüs, 1967 yılında Birleşmiş Milletler Kalkınma Teşkilatı destekli tahıl ışınlama amacı ile İskenderun’da kuruldu. Ancak topluma yeterli bilgilendirmenin yapılmayışı, halkta oluşan tepkiler ve yerel basında çıkan bazı asılsız haberler nedeniyle tesis kapatılıp, hazır kurulu olan bu ileri teknoloji başka ülkelere nakledildi. Bu tarihten 25 yıl sonra 1990’lı yılların başında tıbbi ürünlerin sterilizasyonu ve gıdaların mikroorganizmalardan arındırılması amacıyla 1993 yılında TAEK tarafından Ankara’da, bir diğeri ise özel

teşebbüs olarak Gamma-Pak A.Ş. tarafından Çerkezköy/Tekirdağ’da faaliyete geçti. Şu anda Türkiye’de faaliyet gösteren 2 adet gama ışınlama tesisinin mevcut olduğunu belirten HasanAlkan, bu tesislerin ülke ekonomisine ithalat ve ihracat alanlarında önemli katkı sağlayan, hem tıbbi ürünlerin sterilizasyonunda hem de gıdaların mikroorganizmalardan arındırılmasında, gıda kayıplarının önlenmesinde halk sağlığını koruma ve gıda güvenliği açısından Türk sanayisinin gelişimi ve kalkınmasına önemli hizmetler sunduğunu belirtiyor.

DÜNYA GIDASINI İŞINLIYOR

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

» **Amerika:** Sığır ve domuz eti, kanatlı et, taze meyve ve sebzeler, marul ve Ispanak, tropikal meyveler (papaya, mango, liçi, vb.), kabuklu deniz ürünleri (Istiridye, midye istakoz, karides, yengeç ve tarak, vb.) ve Baharatlar

» **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 bacağı vb.

» **Türkiye:** Ülkemizde ise gıda ışınlama yönetmeliğine göre izin verilen gıda grupları aşağıdaki gibi 7 grup altında listelenmiştir.

* Grup 1-Soğanlar, kökler ve yumrular

* Grup 2- Taze meyve ve sebzeler

* Grup 3-Hububat, öğütülmüş hububat ürünleri, kabuklu yemişler, yağlı tohumlar, baklagiller, kurutulmuş sebzeler ve kurutulmuş meyveler

* Grup 4- Çiğ balık, kabuklu deniz hayvanları ve bunların ürünleri (taze veya dondurulmuş), dondurulmuş kurbağa bacağı

* Grup 5- Kanatlı ve kırmızı et ile bunların ürünleri (taze veya dondurulmuş)

* Grup 6- Kuru sebzeler, baharatlar,kuru otlar, çeşniler ve bitkisel çaylar

* Grup 7- Hayvansal orijinli kurutulmuş gıdalar



■ Ticari Amaçlı Işınlama Yapan Ülkeler
□ Gıda Işınlamaya Henüz Başlamamış Ülkeler