



TÜBİTAK MARMARA ARAŞTIRMA MERKEZİ

GIDA ENSTİTÜSÜ

Doç. Dr. Güner ÖZAY
Enstitü Müdürü

İstanbul, 19/02/2010

STARTEJİK İŐ BİRİMLERİ (SİB)

1- GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİLERİ

2- BESLENME VE FONKSİYONEL GIDALAR

3- GIDA MİKROBİYOLOJİSİ VE BİYOTEKNOLOJİ



TÜBİTAK

MAM

TEMEL FAALİYETLER

- **Ar-Ge çalışmaları (proje bazlı)**
- **Test/Analiz**
- **Eğitim**
- **Teknik Danışmanlık**



TUBITAK

MAM

MUHAFAZA VE AMBALAJ ÇALIŐMA GRUBU

Gıdaların soğukta muhafazası, yeni ambalajlama ve muhafaza teknolojilerinin geliştirilmesi, çeşitli ürünlerde kalitenin korunması ve arttırılmasıdır.



Gıdaların **soğuk zincir sistemi** içinde işleme, ambalajlama, taşıma ve depolama koşullarının (sıcaklık, nem, süre) belirlenmesi,

- Gıdaya **uygun ambalaj malzemesi** ve ambalajlama yönteminin belirlenmesi,
- Gıdaların **farklı sıcaklık ve bağıl nem** koşullarında muhafazası sırasında kalite değişim parametrelerinin belirlenmesi, gıdaların özelliklerine göre **muhafaza ve ambalajlama koşullarının optimizasyonu,**



TUBITAK

MAM

Gıdaların raf ömrünün belirlenmesi: sıcaklık, bağıl nem, oksijen, ışık gibi ortam koşullarına, gıda bileşimine ve kullanılan ambalaj Malzemesine bağlı olarak, sıcaklık ve bağıl nem ayarlı **iklimlendirme kabinlerinde** yapılan Çalışmalarla gıdaların raf ömrü tespit edilmektedir.



Akıllı ambalajlama teknolojilerinin farklı gıdalar için uygulanması: gıdalarda sıcaklık ve raf ömrü değişimini gösteren ambalajlar farklı gıdalara uygulanmaktadır.



TUBITAK

MAM

- **Aktif ambalajlama teknolojilerinin uygulanması:**

gıdaların raf ömürlerini uzatmak ve tazeliklerini daha uzun süre muhafaza etmelerini sağlamaya yönelik aktif ambalajlama teknolojileri uygulanmaktadır.

- Gıdaların muhafazasında modifiye atmosferde ambalajlama (MAP) tekniğinin uygulanması:

- **Az işlem görmüş** (minimally processed), **tüketime hazır** (ready to eat) ve **kolay hazırlanan** (easy to prepare) gıdalar için muhafaza ve ambalajlama teknolojilerinin geliştirilmesi,

- Gıdaların dondurulması ve dondurulmuş ürünlerin muhafaza koşullarının belirlenmesi.



TUBITAK

MAM

BİYOTEKNOLOJİ GRUBU

Biyobozunur ambalaj malzemeleri geliştirilmesi



PROJECTS OF TUBITAK MRC FOOD INSTITUTE IN THE FRAMEWORK PROGRAMME

Programme and Instrument	Acronym	Project Title	Leader	Start	Time (month)
FP6 - IP	QUALITYLOWINPUTFOOD	Improving Quality and Safety and Reduction of Cost in the European Organic and "Low Input" Food Supply Chains	Dr. Hülya Ölmez	01.03.2004	48
FP6 - CA	SAFEFOODERA	Food Safety-Forming a European Platform for Protecting Consumers Against Health Risks	Assoc. Prof. Dr. Güner Özay	01.08.2004	48
FP6 - STREP	HEATOX	Heat Generated Food Toxicans Identification, Characterisation and Risk Minimisation	Dr. Hülya Ölmez	01.11.2003	36
FP6 - SSA	MYCOGLOBE	Integration of Mycotoxins and Toxic Moulds in the Global System for Food safety	Assoc. Prof. Dr. Güner Özay	2004	36
FP6 - SSA	FOODLINK	Linking ACC and EU MS food sectors with a view to higher level of participation in the FP6 projects	Dr. Mehlika Borcaklı	15.04.2005	18
FP6 - NOE	EuroFIR	European Food Information Resource Network	Gül Biringen Löker	01.01.2005	60
FP6 - CRAFT	FERBEV	Improving the processing of four fermented beverages from Eastern European Countries	Dr. Mehlika Borcaklı	15.9.2005	24
FP6 - SSA	SAFEFOODNET	Food Safety and Hygiene Networking with new Eu Member States and Associated Candidate Countries	Dr. Mehlika Borcaklı	1.8.2006	36



TUBITAK

MAM

PROJECTS OF TUBITAK MRC FOOD INSTITUTE IN THE FRAMEWORK PROGRAMME

Programme and Instrument	Acronym	Project Title	Leader	Start	Time (month)
FP6 – NOE	MONIQA	The Harmonisation of Analytical Methods Regarding Monitoring the Hazards for Monitoring Food Quality and Safety in the Food Supply Chain	Ayşe Bakan	23.2.2007	60
FP7 – CSA (REGPOT-2007-1)	SAFETechnoPACK	Improving the Scientific and Technological Research Capacity of Food Institute on Safety and Technology of Food Packaging	Dr. Sena Ayyıldız	01.02.2008	42
FP7 – CPCSAInfra (INFRASTRUCTUR ES-2008-1)	EAST-NMR	Enhancing Access and Services to East European users towards an efficient and coordinated pan-European pool of NMR capacities to enable global collaborative research and boost technological advancements	Dr. Somer Bekiroğlu	01.02.2009	48
FP7 – Large Scale Collaborative Project (KBBE – 2007)	MYCORED	Novel Integrated Strategies for Worldwide Mycotoxin Reduction in the Food and Feed Chains	Assoc. Prof. Dr. Güner Özay	01.04.2009	48
FP7 - Research for the benefit of SME-AG (FP7-SME-2008-2)	API FRESH	Developing European standards for bee pollen and royal jelly: quality, safety and authenticity.	Ayşe Bakan	Negotiation with the EC	36



TUBITAK

MAM

**IMPROVING THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL
RESEARCH CAPACITY OF FOOD INSTITUTE ON
SAFETY AND TECHNOLOGY OF FOOD PACKAGING**

**SAFETechnoPACK
REGPOT-2007-1**

Coordination and support actions (Support)



TUBITAK

MAM

Gıda ile temas eden madde/malzemeler

Ambalaj Laboratuvarımızda Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin analizleri yapılabilmekte ve Gıda Mevzuatlarına (1935/2004/EC ve Türk Gıda Kodeksi) göre uygunlukları raporlanmaktadır.



TÜBİTAK

MAM

4th International Congress on Food and Nutrition Mayıs 2011, İstanbul



3rd INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD and NUTRITION & 5th QLIF (Quality Low-Input Food) Congress



22 - 25 April 2009
Antalya, Turkey

www.tubitak-food2009.org



İŞBİRLİKLERİ

- Gıda Enstitüsü sahip olduğu altyapıyı, bilgi ve becerilerini özel sektör ve kamu kuruluşlarıyla oluşturulacak işbirliklerine, sektörel/ulusal faydaya dönüştürmek için maksimum gayret göstermektedir.
- Proje pazarı çalışmalarınızda başarılar dilerim.



TÜBİTAK

MAM

TEŐEKKÜR EDERİM...

TÜBİTAK MAM GIDA ENSTİTÜSÜ

PK. 21, 41470 GEBZE, KOCAELİ

Tel: +90 262 677 3200 Faks: +90 262 641 23 09

www.mam.gov.tr



TÜBİTAK

MAM