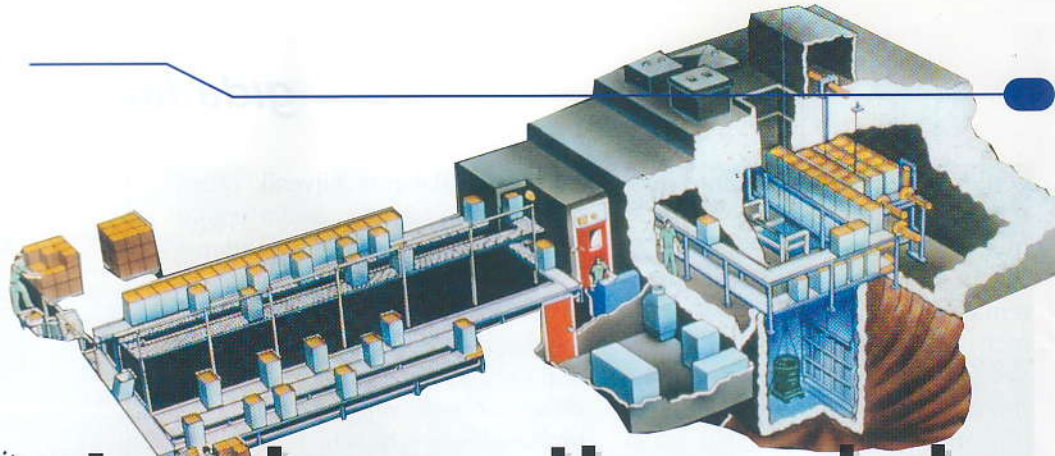


Gıda ürünlerinde bulunan ve gıdanın çabuk bozulmasına neden olan bakteriler, küf, maya gibi mikroorganizmalar, parazit ve böcekler ile bunların yumurta ve larvaları Gamma - Pakta ışınlama yöntemi ile etkisiz hale getiriliyor. Bu yöntemle ürünlerin raf ömrü uzarken, gıda kaynaklı, özellikle e-coli ve salmonella gibi patojen bakterilerin yarattığı hastalıkların tehdit unsuru olma olasılığı ortadan kalkmış oluyor



Işınlama ile gıdalar güven altında

Dünyada ilk çalışmaları 1920'li yıllara dayanan ve 1999 yılından beri Türkiye'de de gerçekleştirilen gıda ışınlama yöntemi bugün 48 ülkede kullanılıyor. 1923 yılında güçlü röntgen cihazları ile domuz karkaslarındaki parazitlerin etkisiz hale getirilmesi için kullanılan yöntem artık birçok mikroorganizmanın korkulu rüyası. Ülkemizde de kullanılan bu çalışmanın öncülerinden biri olan Gamma - Pak Sterilizasyon A.Ş'nin Genel Müdürü Dr. Hasan Alkan'ın 'Işınlama Yöntemi ile Tüketicie Sağlıklı ve Güvenli Gıda Sunulması' konusunda bilgisine başvurduk.

Bildiğim kadarıyla gama ışınlaması adında farklı bir yöntem kullanıyor-sunuz? Bu yöntemi kısaca anlatabilir misiniz?

Gamma-Pak Sterilizasyon A.Ş. 1994 yılında Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesinde kurulmuş olup, gama ışınlaması ile tıbbi ürünlerin sterilizasyonu, gıda ve gıda ambalaj ürünlerinin mikroorganizmalardan arındırılması ve yerden ısıtmada kullanılan polietilen boruların güçlendirilmesi için ışınlama ile çapraz bağlama işlemi yapılmaktadır. Gıda ışınlaması ısı pastörizasyonu, konserve ve dondurma gibi fiziksel bir gıda koruma yöntemidir. Diğer yöntemlerden farkı ve üstünlüğü ise ısı enerjisi yerine iyonize enerjinin kullanılması, soğuk bir yöntem olması ve ürünler üzerinde hiçbir kalıntı bırakmamasıdır.

Gıda ışınlaması sadece gıdaların bozulmasına neden olan mikroorganizmaları, insanlarda hastalık yapan (patojen) bakteriler ve parazitler üzerinde etkili olup, gıda ürününün yapısında herhangi bir değişiklik oluşturmadığı gibi ürünü radyoaktif / radyasyonlu hale getirmemektedir. İyonize ışınlar canlı mikroorganizmaların DNA molekülünü parçalamak suretiyle onları etkisiz hale getirmektedir.

Gıda ışınlamasında gama ışınları, hızlandırılmış elektron demetleri veya hızlandırılmış elektronlardan elde edilen x-ışınları gibi iyonlayıcı ışınlar kullanılmaktadır. Gamma - Pak ışınlama tesisinde Cobalt -60 izotopundan elde edilen ışınlar kullanılmaktadır.

Bu yöntem ile gıda sektöründe müşterilerinize neyi garanti ediyorsunuz? Gıda için nasıl bir işlem sıralaması bulunuyor?

Gıda ışınlaması gıda ürünlerinde özellikle yüksek sayılarda mikroorganizma içeren baharat, kurutulmuş sebzeler ve meyveler, bitkisel çaylar, kuru yemişler, donmuş kurbağa budu, kırmızı ve beyaz etler ile gıda ambalaj ürünlerinde uygulanmaktadır. Işınlama yöntemi ile gıda ürünlerinde bulunan ve gıdanın çabuk bozulmasına neden olan bakteriler, küf, maya gibi mikroorganizmalar, parazit ve böcekler ile bunların yumurta ve larvaları etkisiz hale getirilmekte, hastalık yapan mikroorganizmaların tümü elemine edilmektedir. Bu şekilde ürünlerin raf ömrü uzamakta ve gıda kaynaklı hastalıklardan özellikle E-Coli ve salmonella gibi patojen bakterilerin yarattığı hastalıklardan birey ve toplum korunmaktadır.

Işınlama işlemine tabi tutulacak



Dr. Hasan Alkan

gıda laboratuvarları ve hijyen

ürünler kendi orijinal ambalajları içerisinde, karton koliler, kraft veya jüt torbalar içerisinde ürünler hiç açılmadan işlem gördüğünden bunların yeniden kontaminasyonu önlenmektedir. Müşteri ürünlerini kargo, nakliye şirketleri veya kendi araçları ile tesisimize getirmekte ve en fazla iki gün içinde geri almaktadır. İşlem görmüş ürün paketleri üzerine ışınlama işlemi gördüğüne dair etiketler yapıştirilmektedir.

Yurtdışında bu yöntemi hangi ülkeler kullanıyor? Bu yöntemin uluslararası bir kullanma kriteri bulunuyor mu?

Gıda ışınlama işleminin geçmişi 1920'li yıllara kadar dayanmaktadır. 1923 yılında güçlü röntgen cihazları ile domuz karkaslarındaki parazitlerin etkisiz hale getirilmesi için kullanılmış ve patent alınmıştır. Daha sonra askeri kumanyaların ışınlanması yapılmakla birlikte asıl gelişme 1980'li yıllarda olmuştur. Güçlü ışınlama cihazlarının geliştirilmesi ve uluslararası Gıda Kodeksi komisyonunun konuyu ele alarak ışınlama



işleminin ve cihazlarının tanımını yaparak uluslararası çapta gıda ışınlaması yasallaştırmıştır. Daha sonra çeşitli ülkeler gıda ışınlamasına izin veren yasal düzenlemeler yapmışlardır. Ülkemizde de 6 Kasım 1999 yılında Gıda Işınlama Yönetmeliği çıkarılması ile gıdaların ışınlanarak temizlenmesine/korunmasına izin verilmiştir. Bu gün dünyada 48 ülkede ve yüzlerce tür gıdanın ışınlanmasına onay vermiştir. Tesisimiz hem gıda ışınlama izni, hem de Avrupa Komisyonu onayı olan bir gıda ışınlama tesisidir.

2007 için kalite politikalarınız ve hedeflerinizden bahsedebilir misiniz?

Işınlama tesisimizde gıdalar Gıda Işınlama Yönetmeliği'nde ön görülen kriterler ve Avrupa Birliği kriterlerine göre ışınlama işlemi yapmaktadır. Kalite politikamız müşteri memnuniyeti olup, ISO 9001-2000, ISO 13485 ve HACCP kalite belgelerine sahiptir. Hedefimiz ışınlama işlemi uygulanabilecek ürünlerin önemli bir miktarına ulaşarak toplumumuzun temiz ve güvenilir gıda ürünlerinin sunulmasını sağlamaktır. Ayrıca işlem gören ürünlerin nihai tüketim ambalajlarına bu ürünün ışınlanarak zararlı mikroorganizmalardan temizlendiği şeklinde etiketlenmesini sağlamaktır.