



3. ULUSLARARASI HELAL ve SAĞLIKLI GIDA KONGRESİ

30-31 Ekim 2015 / İSTANBUL

**"Helal ve Sağlıklı Beslenmede
Farkındalık ve Sürdürülebilirlik"**

www.helalvesaglikli.org

Bildiri Kitapçığı

Book of Congress



Helal ve Sağlıklı
Gıda Platformu





3. ULUSLARARASI HELAL ve SAĞLIKLI GIDA KONGRESİ

30-31 Ekim 2015 / İSTANBUL

© Her hakkı saklıdır. Bu kitabın tamamı ya da bir kısmı, yazarlarının izni olmaksızın, elektronik, mekanik, fotokopi ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayınlanamaz, depolanamaz.

Bu kitaptaki bilgilerin her türlü sorumluluğu yazarlarına aittir.

Editörler

Prof. Dr. Ender ERDOĞAN
Doç. Dr. Mehmet AKBULUT
Doç. Dr. İlhan ÇİFTÇİ
Doç. Dr. Hüsamettin VATANSEV

Dizgi&Grafik
Himmet AKSOY

KONYA - EKİM - 2015

DEĞERLİ BİLİM İNSANLARI

Platformumuzun “İnsanı merkeze alarak, Helal ve Sağlıklı Gıda konusunda yaratılış gayesine uygun fayda üretmek, muhtemel zararları tespit ederek tedbirler önermek, alternatif ve yenilikçi düşünerek ulusal ve küresel boyutta süreçler geliştirmek” misyonu ile düzenleyeceği kongre için, tarihteki güçlü “ilim şehri” misyonu ile hep başrolde olan İstanbul'u seçtik. İstanbul medeniyetlerin kesiştiği bir açık hava müze şehridir. Roma ve Bizans İmparatorlukları ile Osmanlı Devletinden izler ve eserler taşır. İstanbul her devirde bir kültür, sanat, bilim ve ilim şehri olmuştur.

Şimdiye kadar biri ulusal (2011, Ankara) diğeri uluslararası (2013, Konya) olmak üzere 2 kongre ile İstanbul, Konya, Aydın ve Isparta gibi çeşitli illerde 9 çalıştay ve çok sayıda panel ve konferans düzenleyen platformumuz, **Uluslararası 3. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi** için ana temayı “Helal ve Sağlıklı Beslenmede Farkındalık ve Sürdürülebilirlik” olarak belirlemiştir.

Her geçen gün artan gıda çeşitliliği ve tüketim baskısı ile doğal ve sağlıklı olandan uzaklaşan insanoğlu, kaybolan sağlığına tekrar kavuşmak için yapılan diyet önerileri karşısında ne yapacağını bilemez duruma düşmüştür.

Yapılan araştırmalarda beş kişiden üçünün kilo problemi olduğu, 60 milyonluk Britanya'da bir yıl içinde 34 milyon kişinin diyete başvurduğu ve bu diyetle uzun dönemdeki başarı oranının ise ancak %1-5 arasında kaldığı rapor edilmiştir. Bu insanlar, başarısız diyetler için bir yılda yaklaşık 35 milyar TL harcamışlardır. Dolayısıyla diyet sektörü giderek bir 'diyet endüstrisi' haline dönüşmektedir. Başarısızlık kendine olan güveni, inancı ve öz saygınlığı kaybetme yanı sıra psikolojik travmaya da neden olmaktadır.

Peki, sorun nerede? Sorun yanlış diyet seçimleri mi?

Bizce sürdürülebilir ve başarılı bir diyetin ön şartı, kültürümüzde 'niyet ıslahı' veya 'nefis tezkiyesi' olarak adlandırılan başarılı bir irade eğitimi/bilincidir.

Böylelikle helal, sağlıklı ve doğal olanı tercih etme, bilinçli ve az tüketim, sağlıklı nesillerin temel hayat felsefesi olmalıdır.

Bu konuda üretici, tüketici, diyetisyen, gıda mühendisi, aile hekimi ve psikiyatristler kadar eğitimciler, psikologlar ve NLP uzmanları ile fıkıh, hadis ve tasavvuf alanları başta olmak üzere ilahiyatçıların söyleyeceği önemli şeyler olacağını, helal gıda sektöründeki uzmanların sürdürülebilir helal gıda teminindeki güncel sorunları mali ve siyasi boyutlarıyla tartışarak çözüm önerilerini sunacaklarını düşünüyoruz.

Kongremizin sonuç bildirgesinde, sürdürülebilir sağlıklı beslenmenin temini için, irade eğitiminin öncüllendiği, yeni bir uygulamalı beslenme modelinin önerilmesine ve tüm insanlığa faydalı olacak temel mesajların verilmesine içtenlikle inanıyoruz.

Düzenleme Kurulu

Başkan

- Prof. Dr. Ender ERDOĞAN (Selçuk Ün. Tıp Fakültesi, Histoloji ve Embriyoloji)

Sekreteryaya

- Alpaslan İlhami MOTUR (GÜÇLÜDER, İstanbul)
- Doç. Dr. Mehmet AKBULUT (Selçuk Ün. Ziraat Fakültesi, Gıda Müh.)
- Doç. Dr. İlhan ÇİFTÇİ (Selçuk Ün. Tıp Fakültesi, Çocuk Cerrahisi)
- Doç. Dr. Hüsametdin VATANSEV (Selçuk Ün. Tıp Fakültesi, T.Biyokimya)

Onur Kurulu

- Prof. Dr. Mahmut AK (İstanbul Üniversitesi Rektörü)
- Prof. Dr. Muzaffer ŞEKER (Konya N. Erbakan Ün. Rektörü)
- Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN (HSG Platformu Dönem Koordinatörü)
- Sebahittin KORKMAZ (TSE Başkanı)
- İhsan ÖVÜT (SMIIC Genel Sekreteri)

Düzenleme Kurulu

Soyadına göre alfabetik sırayla

- Doç. Dr. Mehmet AKBULUT (Selçuk Ün. Ziraat Fak., Gıda)
- Prof. Dr. Mustafa ALTINDİŞ (Sakarya Ün. Tıp Fak, Mikrobiyoloji)
- Prof. Dr. Ali AYDIN (İstanbul Üni. Vet. Fak. Gıda/Besin Hij. ve Tek. Böl.)
- Doç. Dr. Adem AYDIN (Konya N.E. Ün. Meram Tıp Fak, Psikiyatri)
- Vet. Hek. Erhan BAĞ (Vefader)
- Hakan BÜTÜN (Güçlüder)
- Prof. Dr. M. Emin BÜYÜKOKUROĞLU (Sakarya Ün. Tıp Fak, Farmakoloji)
- Prof. Dr. Orhan ÇEKER (Konya N.E. Ün. İlahiyat Fak. Fıkıh)
- Prof. Dr. Ömer ÇETİN (İstanbul Üniversitesi, Veterinerlik Fakültesi)
- Doç. Dr. İlhan ÇİFTÇİ (Selçuk Ün. Tıp Fakültesi, Çocuk Cerrahisi)
- Dr. Sefer DEMİROK
- Doç. Dr. H. Hüseyin EKER (Bezmialem Üni. Tıp Fak. Halk Sağlığı)
- Prof. Dr. Adem ELGÜN (İttifak Holding Yön Kur Üy, Gıda Müh.)
- Yrd. Doç. Dr. Muhterem ERCAN (Fizyolog, Hipnoterapi)
- Prof. Dr. Halis Yunus ERSÖZ (İstanbul Uni. Rektör Yardımcısı)
- Vet. Hek. Hakan FARIMAZ (İst. Büyükşehir Bel. Sağlık Dai. Bşk. Darülaceze Md Yrd)
- Prof. Dr. Muazzez GARİPAĞAOĞLU (Medipol Ün, Beslenme ve Diyetetik)
- Yrd. Doç. Dr. Emre GÖKTÜRK (Konya N. Erbakan Ün. Sağlık Bil. Fak. Sosyal Hizmet)
- Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN (Süleyman Demirel Üniversitesi, Biyokimya)
- Prof. Dr. Halil GÜNEŞ (İstanbul Uni. Vet. Fak. Dekanı)

- Prof. Dr. Mehmet GÜRBİLEK (Konya N.E. Sağlık Bil. Fak. Dekanı, Biyokimya)
- Doç. Dr. Seyit Ali KAYIŞ (Karabük Ün. Tıp Fak., Tıbbi İstatistik)
- Prof. Dr. Saffet KÖSE (Katip Çelebi Ün. Rektör Yrd. & İslami İlimler Fak. Dekanı)
- Prof. Dr. Mustafa KÖSEM (Sakarya Ün. Tıp Fak, Patoloji)
- Dr. Mehmet KÜÇÜK (Tarım Bakanı Danışmanı)
- Prof. Dr. İbrahim KÜRTÜL (M. Kemal Ün. Vet. Fak. Dekanı)
- Alparslan İlhami MOTUR (Güçlüder)
- Öğr. Gör. Dr. Rifat ORAL (DİB, Selçuk Dini Yüksek İhtisas Eğitim Merkezi)
- Efdal ORHAN (NLP Uzmanı)
- Prof. Dr. Ahmet ÖGKE (Akdeniz Ün. İlahiyat Fak. Dekanı, Tasavvuf)
- Prof. Dr. Mustafa ÖZTÜRK (Adıyaman Ün. Tıp Fak. Dekanı, Halk Sağlığı)
- Prof. Dr. Mustafa ÖZTÜRK (Medipol Ün. Tıp Fak. Endokrin, Metabolizma)
- Zemci Zübeyir Somuncu (Güçlüder)
- Vet. Hek. Hüseyin SOYSAL
- D. Nagehan Çağlar KABINKARA (Çevirmen)
- Yrd. Doç. Dr. Muharrem Metin ŞENER (Konya N. Erbakan Ün. Sağlık Bil Fak. Sosyal Hizmet Böl.)
- Doç. Dr. Murat ŞİMŞEK (Konya N.E. Ün. İlahiyat Fak. Fıkıh)
- Doç. Dr. Yılmaz TEZCAN (Konya Milletvekili, Rad. Onkolojisi)
- Yrd. Doç. Dr. Mahmut TOKAÇ (Medipol Ün. Tıp Fak. Tıp Tarihi ve Etik)
- Prof. Dr. Selman TÜRKER (Konya N.E. Üni. Seydişehir Müh. Fak. Dek, Gıda Müh.)
- Prof. Dr. Metehan UZUN (Çanakkale 18 Mart Üni. Rektör Yrd. Fizyolog)
- Yrd. Doç. Dr. Ramazan ÜSTÜN (YYÜ Ün. Tıp Fak. Fizyoloji)
- Doç. Dr. Hüsamet VATANSEV (Selçuk Ün. Tıp Fakültesi, T. Biyokimya)

Bilimsel Danışma Kurulu

Unvan ve Soyadına göre alfabetik sırayla

- Prof. Dr. M. Yücel AĞARGÜN (Medipol Ün. Tıp Fak, Psikiyatri)
- Prof. Dr. Mehmet AKÖZ, (Konya N. Erbakan Ün Tıp Fak. Biyokimya)
- Prof. Dr. Ekrem ALGÜN (R. T. Erdoğan Ün. Tıp Fak. Dekanı, Endokrin-Metab.)
- Prof. Dr. Mustafa ALIŞARLI (Tübitak TOVAG Yürütme Kom. Sekr)
- Prof. Dr. Ramazan ALTINTAŞ (Necmettin Erbakan Üniversitesi)
- Prof. Dr. Mehmet Emin AYDIN (Necmettin Erbakan Üniversitesi)
- Prof. Dr. Yılmaz BAHTİYARCA (Selçuk Üni. Ziraat Fak Zootečni)
- Prof. Dr. Fahri BAYIROĞLU (Yıldırım Beyazıt Ün Tıp Fak. Fizyoloji)
- Prof. Dr. Cengiz CANER (Çanakkale Onsekiz Mart Ün. Gıda Mühendisliği)
- Prof. Dr. Ali Savaş ÇİLLİ (Sakarya Ün. Tıp Fak, Psikiyatri)
- Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ (Namık Kemal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği)
- Prof. Dr. İbrahim DİLER (S. Demirel Ün. Su Enst. Md)
- Prof. Dr. H. Mehmet GÜNAY (Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fak. Fıkıh)
- Prof. Dr. Erdoğan Eşref HAKKI (Konya Selçuk Uni. Ziraat Fak, Toprak)
- Prof. Dr. Adnan HAYALOĞLU (İnönü Ün. Mühendislik Fak, Gıda Mühendisliği)
- Prof. Dr. Hayrettin KARA (Medipol Ün. Tıp Fak, Psikiyatri)

- Prof. Dr. Bilal KEMİKLİ (Dumlupınar Ün. İlahiyat Fak. Dekanı)
- Prof. Dr. Kaşif Hamdi OKUR (Hitit Üniversitesi İlahiyat Fak. Fıkıh)
- Prof. Dr. Gürkan ÖZTÜRK (Medipol REMER Merkez Md, Fizyoloji)
- Prof. Dr. Talat SAKALLI(Süleyman Demirel Ün. İlahiyat Fak. Hadis)
- Prof. Dr. Hanefi SOYLU (Selçuk Üniversitesi Tıp Fak. Pediatri)
- Prof. Dr. A. Zeki ŞENGİL (Medipol Ün. Uluslararası Tıp Fak. Dekanı, Mikrobiyoloji)
- Prof. Dr. Mustafa TAYAR (Uludağ Üniversitesi Vet. Fak. Besin Hijyeni)
- Prof. Dr. Yücel ÜNAL (Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi)
- Prof. Dr. Celalettin VATANSEV (Konya N. Erbakan Üni. Tıp Fakültesi Dekanı)
- Prof. Dr. Ender YARSAN (Ankara Üniversitesi Vet. Fak, Zootekni)
- Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fak. Fıkıh)
- Prof. Dr. Hasan YETİM (Erciyes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği)
- Prof. Dr. Hür Mahmut YÜCER (Karabük Ün. İlahiyat Fak. Dekanı)
- Doç. Dr. Osman DEMİR (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi)
- Doç. Dr. Osman KOLA, (Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Gıda Mühendisliği)
- Doç. Dr. Ercan KURAR (Konya N.E. Ün. Meram Tıp Fak, Genetik)
- Doç. Dr. Abdullah ÖKSÜZ (Konya N.E. Ün. Sağlık Bilimleri Fak, Beslenme Ve Diyetetik)
- Doç. Dr. Hanefi ÖZBEK (Medipol Ün. Güzel Sanatlar Fak Dekanı, Farmakolog)
- Doç. Dr. Yavuz SELVİ (Selçuk Ün. Tıp Fak, Psikiyatri)
- Doç. Dr. Habibe ŞAHİN (Erciyes Üniversitesi Beslenme Diyetetik)
- Yrd. Doç. Dr. Hakan AKBAYRAK (Selçuk Uni. Tıp Fak, Kalp ve Damar Cerr.)
- Yrd. Doç. Dr. Hacer ÇOKLAR (Selçuk Ün. Ziraat Fak, Gıda Mühendisliği)
- Yrd. Doç. Dr. Ayhan DURAN (Aksaray Ün. Mühendislik Fak, Gıda Mühendisliği)
- Yrd. Doç. Dr. Fatih KARA (Konya Selçuk Üni. Tıp Fak, Halk Sağlığı)
- Yrd. Doç. Dr. Muhammed YÜCEER (Çanakkale Onsekiz Mart Ün., Teknik Bil. MYO)
- Dr. Muhlis AKAR, (Diyanet İşleri Başkanlığı)
- Dr. Adil BOR (DİB, İstanbul Haseki Dini Yüksek İhtisas Merkezi Md)
- Öğr. Gör. Kübra ESİN (Medipol Üni. Beslenme ve Diyetetik)
- Uzm. Şenay Burçin ALKAN (Konya N. Erbakan Ün Sağ. Bil Fak. Beslenme Diyetetik)
- Diyetisyen Mevlüde MAMİYEYEV (Konya Eğit. ve Araş. Hastanesi)

30 Ekim 2015 Cuma

09:00-11:00

Kayıt ve Protokol Konuşmaları

11:00-12:00

Açılış Konuşması (Keynote Speech)
HAMZAH, Mohd. Salleh (Prof. Dr.)
Awareness of the Halal Concept in the World
International Institute for Halal Research & Training (INHART)
Department of Biotechnology Engineering, International Islamic University Malaysia

12:00-14:00

YEMEK, CUMA NAMAZI

14:00-15:00

I. OTURUM
DOĞAL VE SAĞLIKLI BESLENME

OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Mehmet Gürbilek / Necmettin Erbakan Üniversitesi

KONUŞMACILAR

14:00-14:20

Fetal Beslenme ve Sağlıklı
Beslenmenin Önemi”

Yrd. Doç. Dr. Zeynep Göktaş
Hacettepe Üniversitesi

14:20-15:00

Sağlıklı Bir Diyetin Temel Prensipleri
ve Yapılan Hatalar

Prof. Dr. Tanju Besler
Hacettepe Üniversitesi

15:00-15:30

KAHVE ARASI, POSTER GEZİNTİSİ

15:30-17:00

II. OTURUM
MALİ VE SİYASİ BOYUTLARIYLA HELAL GIDA VE HELAL GIDA
TEMİNİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
SMIIC (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries)

OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Fatih Gültekin / (Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu Dönem Koordinatörü, Türkiye)

KONUŞMACILAR

15:30-15:45

Dr. Abdulqahir Qamar
Director, IIFA, Kingdom of Saudi Arabia(KSA)

15:45-16:00

Naeem Shahid
(CEO, Halaal Foundation, Pakistan. Director,
Nippon Halaal Foundation, Japan)

16:00-16:15

Amir Sakic
(Director of the Agency for Halal Quality
Certification, Bosna i Hercegovina)

16:15-16:30

Muhammet Özhan Gündüz
(TSE Helal Belgelendirme Müdürü, Türkiye)

16:30-16:45

Yakup Kocaman
(Senior Associate Dinar Standard Turkey)

18:00-20:00

SOSYAL PROGRAM



3. ULUSLARARASI HELAL ve SAĞLIKLI GIDA KONGRESİ

30 Ekim - 1 Kasım 2015 / İSTANBUL

31 Ekim 2015 Cumartesi

09:00-10:30

I. OTURUM

OBEZİTE İLE MÜCADELEDE TIBBİ, GELENEKSEL VE TAMAMLAYICI UYGULAMALAR

OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Metehan Uzun / Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

KONUŞMACILAR

09:00-09:15

Bitkisel Destekler

Doç. Dr. Hanefi Özbek
Medipol Üniversitesi

09:15-09:30

Obezitede Akupunktur ve Hipnoz

Dr. Ali Özden Öztürk
Tıbbi Hipnoz Derneği Başkanı

09:30-09:45

Obezitede Cerrahi Tedavi

Prof. Dr. Mustafa Şahin
Selçuk Üniversitesi

09:45-10:00

Tıbbi İlaç Uygulamaları

Prof. Dr. Ekrem Algün
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi

10:00-10:15

Obezitede Egzersiz ve Diyet

Prof. Dr. Mustafa Öztürk
Medipol Üniversitesi

10:30-11:00

KAHVE ARASI, POSTER GEZİNTİSİ

11:00-12:00

II. OTURUM

ÇOCUK, MEDYA VE BESLENME EĞİTİMİ

OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Saffet Köse / Katip Çelebi Üniversitesi

KONUŞMACILAR

11:00-11:15

Eğitim Bilimleri Açısından Beslenme

Prof. Dr. Şakir Gözütok
Yüzüncü Yıl Üniversitesi

11:15-11:30

Çocuklarda Beslenme Eğitimi

Prof. Dr. İ. Haluk Yavuzer
Medipol Üniversitesi

11:30-11:45

Çocuk ve Genç Beslenmesinde
Algılar ve İletişim

Doç. Dr. Göksel Şimşek
Selçuk Üniversitesi

11:45-12:00

Çocuk Beslenmesinde Medyanın Rolü

Zübeyr Zemçi Somuncu
Anadolu Ajansı

12:00-13:30

ÖĞLE YEMEĞİ



“Helal ve Sağlıklı Beslenmede Farkındalık ve Sürdürülebilirlik”

31 Ekim 2015 Cumartesi

13:30-14:30

III. OTURUM
BESLENMEDE İRADE EĞİTİMİ

OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Nevzat Tarhan / Üsküdar Üniversitesi

KONUŞMACILAR

13:30-13:50

Beslenmenin Psikofizyoloji
ve Psikopatolojisi

Prof. Dr. Atilla Erol
Sakarya Üniversitesi

13:50-14:10

Beslenmede İrade Eğitimine
Sosyolojik Yaklaşım

Prof. Dr. Mustafa Tekin
İstanbul Üniversitesi

14:10-14:30

Kelam İlminde İrade Eğitimi

Doç. Dr. Osman Demir
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

14:30-15:00

KAHVE ARASI, POSTER GEZİNTİSİ

15:00-16:00

IV. OTURUM
BESLENMEDE İRADE EĞİTİMİ

OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Orhan Çeker / Necmettin Erbakan Üniversitesi

KONUŞMACILAR

15:00-15:20

Hadis İlmi Açısından İrade Eğitimi

Prof. Dr. Zekeriya Güler
İstanbul Üniversitesi

15:20-15:40

Tefsir İlmi Açısından İrade Eğitimi

Prof. Dr. İshak Özgel
Süleyman Demirel Üniversitesi

15:40-16:00

Tasavvuf İlmi Açısından İrade Eğitimi

Prof. Dr. Hür Mahmut Yücer
Karabük Üniversitesi

16:00-17:00

KAPANIŞ ve TEMENNİLER

1 Kasım 2015 Pazar

Sosyal Program (Milletvekili Genel Seçimi Dolayısıyla Sadece Yurtdışı Katılımcılara)

İÇİNDEKİLER

AWARENESS OF THE HALAL CONCEPT IN THE WORLD1 Hamzah Mohd. Salleh Professor Dr	
S1-01 FETAL BESLENME VE SAĞLIKLI BESLENMENİN ÖNEMİ3 Yrd. Doç. Dr. Zeynep GÖKTAŞ	
S1-02 SAĞLIKLI BİR DİYETİN TEMEL PRENSİPLERİ VE YAPILAN HATALAR6 Prof. Dr. Halit Tanju BESLER	
S2-01 SÜRDÜRÜLEBİLİR HELAL GIDA TEMİNİ8 Muhammet Ozhan GUNDUZ	
S2-02 HALAL FOODWITH FINANCIAL AND POLITICAL DIMENSIONAND SUSTAINABILITY OF HALAL FOOD SUPPLY9 Amir SAKIĆ	
S3-01 OBEZİTEYLE MÜCADELEDE BİTKİSEL DESTEK 11 Doç. Dr. Hanefi ÖZBEK	
S3-02 HOLY TOUCH ALL IN AUCH® (HİPNOAKUPUNKTUR): BİLİNÇLİ HİPNOZ FARKINDALIĞI VE AKUPUNKTUR NOKTALARININ SAĞLIKLI BESLENMEDE KULLANIMI 21 Dr. Ali Özden ÖZTÜRK	
S3-03 OBEZİTEDE CERRAHİ TEDAVİ 24 Prof. Dr. Mustafa ŞAHİN	
S3-04 TIBBİ İLAÇ UYGULAMALARI 33 Prof. Dr. Ekrem ALGÜN	
S3-05 OBEZİTEYLE MÜCADELEDE EGZERSİZ 35 Prof. Dr. Mustafa ÖZTÜRK	
S4-01 BESLENMEDE İRADE EĞİTİMİ: TEMİZ YE VE TEMİZ YAŞA 37 Prof. Dr. Şakir GÖZÜTOK	

CONTENT

AWARENESS OF THE HALAL CONCEPT IN THE WORLD	1
Hamzah Mohd. Salleh Professor Dr	
S1-01	
HEALTHY NUTRITION DURING FETAL DEVELOPMENT	2
Assist Prof. Dr. Zeynep GOKTAS	
S1-02	
THE BASIC PRINCIPLES OF A HEALTHY DIET AND COMMON ERRORS	5
Prof. Dr. Halit Tanju BESLER	
S2-01	
SUSTAINABLE HALAL FOOD SUPPLY	7
Muhammet Ozhan GUNDUZ	
S2-02	
HALAL FOOD WITH FINANCIAL AND POLITICAL DIMENSION AND SUSTAINABILITY OF HALAL FOOD SUPPLY	9
Amir SAKIĆ	
S3-01	
HERBAL SUPPORT IN THE FIGHT AGAINST OBESITY	10
Assoc. Prof. Hanefi ÖZBEK	
S3-02	
HOLY TOUCH ALL IN AUCH® (HYPNOACUPUNCTURE): THE RELATIONSHIP OF AWARENESS UNDER CONSCIOUS HYPNOSIS (AUCH®) METHOD AND ACUPOINTS	19
Dr. Ali Ozden OZTURK	
S3-03	
SURGICAL TREATMENT IN OBESITY	23
Prof. Dr. Mustafa SAHIN	
S3-04	
MEDICAL PHARMACEUTICAL APPLICATIONS	32
Prof. Dr. Ekrem ALGUN	
S3-05	
EXERCISE IN MANAGEMENT OF OBESITY	34
Prof. Dr. Mustafa OZTURK	
S4-01	
WILLPOER TRAINING DIET: EAT CLEAN AND LIVE CLEAN	36
Prof. Dr. Sakir GOZUTOK	

S4-02

ERGEN GELİŞİM YILLARINDA İLK TEMEL ALIŞKANLIKLAR: YEMEK YEME ALIŞKANLIĞI VE BESLENME SORUNLARI 45
Prof. Dr. Haluk Yavuzer

S4-03

ÇOCUK ve GENÇ BESLENMESİNDE ALGILAR ve İLETİŞİM..... 47
Doç. Dr. Göksel ŞİMŞEK

S4-04

ÇOCUK BESLENMESİNDE MEDYANIN ROLÜ 49
Zemçi Zübeyir SOMUNCU

S5-01

BESLENMENİN PSİKOFİZYOLOJİSİ VE PSİKOPATOLOJİSİ..... 51
Prof. Dr. Atila EROL

S5-02

BESLENMEDE İRADE EĞİTİMİ: SOSYOLOJİK BİR YAKLAŞIM 53
Prof. Dr. Mustafa TEKİN

S5-03

KELÂM İLMİNDE İRADE EĞİTİMİ VE BESLENME 55
Doç. Dr. Osman DEMİR

S6-01

HADİS İLMİ AÇISINDAN İRADE EĞİTİMİ..... 57
Prof. Dr. Zekeriya GÜLER

S6-02

KUR'ÂN'DA İRÂDE EĞİTİMİ..... 59
Prof. Dr. İshak ÖZGEL

S6-03

TASAVVUFİ AÇIDAN BESLENME VE İRADE EĞİTİMİ..... 61
Prof. Dr. Hür Mahmut YÜCER

S4-02 NUTRITION EDUCATION IN CHILDREN	44
Prof. Dr. I. Haluk YAVUZER	
S4-03 PERCEPTIONS AND COMMUNICATION IN CHILD NUTRITION AND YOUNGSTER	46
Assoc. Prof. Dr. Göksel SİMSEK	
S4-04 ROLE OF MEDIA IN CHILDREN'S NUTRITION	48
Zemçi Zubeyir SOMUNCU	
S5-01 PSYCHOPYSIOLOGY AND PSYCHOPATHOLOGY OF NUTRITION	50
Prof. Dr. Atila EROL	
S5-02 EDUCATION OF WILLPOWER IN NUTRITION: A SOCIOLOGICAL APPROACH .	52
Prof. Dr. Mustafa TEKİN	
S5-03 WILL TRAINING AND NUTRITION IN THE SCIENCE OF KALAM	54
Assoc. Prof. Osman DEMİR	
S6-01 SELF-CONTROL TRAINING IN THE LIGHT OF HADITH STUDIES	56
Prof. Dr. Zekeriya GULER	
S6-02 EDUCATION IRADA IN THE QUR'AN	58
Prof. Dr. Ishak OZGEL	
S6-03 NUTRITION AND EDUCATION OF WILLPOWER (İRADA) IN SUFISM	60
Prof. Dr. Hur Mahmut YUCER	

İÇİNDEKİLER

- P1-01**
ULUSLARARASI GASTRONOMİ'DE CHIA TOHUMU (*SALVIA HISPANICA*) 68
Seydi YIKMIŞ, Harun AKSU
- P1-02**
BİTKİ HASTALIKLARIN GIDA SAĞLIK VE EMNİYETİNİN ÜZERİNE ETKİSİ..... 70
Amanmohammad KOMAKI
- P1-03**
PİRİNÇ UNUNDAN ELDE EDİLEN HELAL JELATİNİN OPTİMİZASYONU 72
Aylin ÇAKIRSOY, Demet KARAPINAR, Nil ACARALI, Hanifi SARAÇ
- P1-04**
TAZE VE İŞLENMİŞ ÇİPURA VE LEVREK BALIKLARINDAKİ MİKROBİYOLOJİK DEĞİŞİMLER 74
Aysu BESLER, Berna KILINÇ
- P1-05**
TARİHTE GIDA DENETİMİ: OSMANLI BURSA İHTİSAB KÂNUNNAMESİ ÖRNEĞİ..... 76
Ayşe ŞİMŞEK
- P1-06**
MORBİD OBEZ HASTALARA UYGULANAN CERRAHİ TEDAVİ YÖNTEMİNİN UZUN VADEDE KAN BİYOKİMYASINA ETKİSİ 78
İlhan ECE, Hakan VATANSEV, Hatice Feyza AKBULUT, Meryem AYRANCI, Hüseyin YILMAZ, Hüsamettin VATANSEV
- P1-07**
***EREMURUS SPECTABILIS* BİEB.'İN ETİL ALKOL EKSTRESİNİN ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ** 80
Bertan Boran BAYRAK, Refiye YANARDAG
- P1-08**
HELAL GIDA DENETİMİNDE JELATİN, GLUTAMAT VE L-SİSTEİNİN KAYNAĞINA YÖNELİK HIZLI EKONOMİK VE PRATİK TESPİT METOTLARININ GELİŞTİRİLMESİ, UYGULANMASI VE YAYGINLAŞTIRILMASI 82
Canan Ekinci DOĞAN, Mediha Esra ALTINTOP YAYLA, Murat KAVRUK, Serhat CANPOLAT, Elmas Öktem OLGUN, Durmuş ÖZDEMİR, Tarık ÖZTÜRK, Hayrettin ÖZER, Müge SERHATLI, Mustafa CEMEK, Osman SAĞDIÇ
- P1-09**
MİKROBİYAL KONJUGE LİNOLEİK ASİT ÜRETİMİ İLE FONKSİYONEL ET ÜRÜNLERİ ÜRETİM İMKÂNLARI 84
Cem Okan ÖZER, Birol KILIÇ

CONTENT

P1-01 CHIA SEEDS (<i>SALVIA HISPANICA</i>) IN INTERNATIONAL GASTRONOMY	69
Seydi YIKMIS, Harun AKSU	
P1-02 PLANT DISEASES EFFECTS ON FOOD HEALTH AND SAFETY	71
Amanmohammad Komaki	
P1-03 OPTIMIZATION OF HALAL GELATIN OBTAINED FROM RICE FLOUR	73
Aylin CAKIRSOY, Demet KARAPINAR, Nil ACARALI, Hanifi SARAC	
P1-04 MICROBIOLOGICAL CHANGES ON FRESH AND PROCESSED SEA BREAM AND SEA BASS	75
Aysu BESLER, Berna KILINC	
P1-05 FOOD CONTROL IN HISTORY: THE EXAMPLE OF OTTOMAN “IHTISAB” CODE OF BURSA	77
Ayse SIMSEK	
P1-06 EFFECT OF SURGICAL TREATMENT METHOD’S IN MORBID OBESE PATIENTS TO LONG TERM BLOOD CHEMISTRY	79
İlhan ECE, Hakan VATANSEV, Hatice Feyza AKBULUT, Meryem AYRANCI, Hüseyin YILMAZ, Hüsamettin VATANSEV	
P1-07 ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ETHYL ALCOHOL EXTRACT OF <i>EREMURUS SPECTABILIS</i> BIEB.	81
Bertan Boran BAYRAK, Refiye YANARDAG	
P1-08 IN HALAL FOOD CONTROL, RAPID, ECONOMIC AND PRACTICAL METHOD DEVELOPMENT, IMPLEMENTATION AND DISSEMINATION FOR THE PRODUCTION SOURCE OF GELATIN, GLUTAMATE AND L-CYSTEINE	83
Canan Ekinci DOGAN, Mediha Esra ALTINTOP YAYLA, Murat KAVRUK, Serhat CANPOLAT, Elmas OKTEM OLGUN, Durmuş OZDEMIR, Tarik OZTURK, Hayrettin OZER, Muge SERHATLI, Mustafa CEMEK, Osman SAGDIC	
P1-09 PRODUCTION POSSIBILITIES OF FUNCTIONAL MEAT PRODUCTS BY MICROBIAL CONJUGATED LINOLEIC ACID PRODUCTION	85
Cem Okan OZER, Birol KILIC	

P1-10 PATATES NİŞASTASINDAN BİTKİSEL KAYNAKLI JEL ÜRETİMİ	86
Demet KARAPINAR, Aylin ÇAKIRSOY, Nil ACARALI, Hanifi SARAÇ	
P1-11 GIDALARIN LETHAL DOZLARI VE DROSOPHILA MELANOGASTER	88
Eda GÜNEŞ	
P1-12 BEBEK MAMALARI HAKKINDAKİ ŞÜPHELER	90
Mevlüde Baş MAMİYEV, Elif Şeyma DEMİROK, Betül ERGİN	
P1-13 HELAL GIDA PERSPEKTİFİNDEN BİYOTEKNOLOJİK ÜRÜNLER	92
Ercan KARAHALİL, Esra Betül CENGİZ KARAHALİL	
P1-14 ENERJİSİ AZALTILMIŞ REÇEL ÜRETİMİNDE STEVIA EKSTRAKTININ KULLANILABİLİRLİĞİNİN BELİRLENMESİ	94
Faden YILMAZ, Hacer ÇOKLAR, Mehmet AKBULUT	
P1-15 KURUTULMUŞ MEYVELERİN VE YEMİŞLERİN SAĞLIKLI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR DIYETTEKİ ÖNEMİ	96
N. Şule ÜSTÜN, Hasan KARAOSMANOĞLU	
P1-16 SU ÜRÜNLERİ ve BALIĞIN BESLENMEMİZDEKİ YERİ ve ÖNEMİ	98
İbrahim DİLER, Öznur DİLER, Abdullah DİLER	
P1-17 ENDÜSTRİYEL GIDA ÜRETİMİNDE KIRMIZI RENKLENDİRİCİ OLARAK KARMİN ve PANCAR KÖKÜ KIRMIZISI KULLANIMI	100
Kübra SAĞLAM	
P1-18 HELAL GIDA ANALİZLERİNDE KULLANILACAK REFERANS JELATİN ÜRETİMİ	102
Mediha Esra ALTUNTOP YAYLA, Canan DOĞAN EKİNCİ	
P1-19 TİCARİ KİTLER KULLANARAK ET ÜRÜNLERİNDEKİ TAVUK VE SIĞIR ETİ MİKTARININ BELİRLENMESİ	104
Muhammet KAYA ¹ , Ayşegül ARIKAN ASAN ² , Şafak BAŞIAÇIK KARAKOÇ	
P1-20 TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN BULGURLARIN FİZİKSEL, KİMYASAL VE BESİNSEL ÖZELLİKLERİ	106
Nilgün ERTAŞ	

P1-10	
PRODUCTION OF GELATIN DERIVED PLANT FROM POTATO STARCH.....	87
Demet KARAPINAR, Aylin CAKIRSOY, Nil ACARALI, Hanifi SARAC	
P1-11	
FOOD LETHAL DOSE AND DROSOPHILA MELANOGASTER	89
Eda GUNES	
P1-12	
SUSPICIONS ABOUT BABY FORMULAS	91
Mevlude Bas MAMİYEV, Elif Seyma DEMIROK, Betül ERGIN	
P1-13	
BIOTECHNOLOGICAL PRODUCTS FROM THE PERSPECTIVE OF HALAL FOOD	93
Ercan KARAHALIL, Esra Betül CENGİZ KARAHALIL	
P1-14	
DETERMINATION OF USABILITY OF STEVIA EXTRACTS IN ENERGY-REDUCED JAM PRODUCTION.....	95
Faden YILMAZ, Hacer COKLAR, Mehmet AKBULUT	
P1-15	
THE IMPORTANCE OF DRIED FRUITS AND NUTS IN HEALTHY AND SUSTAINABLE DIET	97
N. Sule ÜSTÜN ¹ , Hasan KARAOSMANOĞLU	
P1-16	
THE IMPORTANCE OF SEAFOOD AND FISH IN A HUMAN NUTRITION.....	99
İbrahim DILER, Oznur DILER, Abdullah DILER	
P1-17	
INDUSTRIAL PRODUCTION IN RED FOOD COLORING THE USE OF RED CARMINE and BEETROOT	101
Kubra SAĞLAM	
P1-18	
PRODUCTION OF REFERENCE MATERIAL FOR GELATIN TO BE USED IN HALAL FOOD ANALYSIS	103
Mediha Esra ALTUNTOP YAYLA, Canan DOĞAN EKİNCİ	
P1-19	
QUANTITATIVE DETERMINATION OF CHICKEN AND BOVINE MEAT IN THE MEAT PRODUCTS USING TWO COMMERCIAL KITS	105
Muhammet KAYA, Aysegül ARIKAN ASAN, Safak BASIACIK KARAKOC	
P1-20	
PHYSICAL, CHEMICAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF BULGUR PRODUCED IN TURKEY.....	107
Nilgun ERTAS	

P1-21 TERE (Lepidium sativum Linn.) 108 Özge ALAYKIRAN, Ahmet ÜNVER
P1-22 YEMEKLİK SIVI YAĞLARDA SENTETİK ANTİOKSİDAN MADDELER YERİNE ESANSİYEL YAĞLARIN KULLANIMI 110 Özlem CİBA
P1-23 GIDALARDA JELATİN YERİNE PEKTİN KULLANIMI VE FARKLI MEYVELERDEN ELDE EDİLEN PEKTİNLERİN KARŞILAŞTIRILMASI 112 Sema SAĞIR, Merve DEMİRTAŞ, Nil ACARALI, Hanifi SARAÇ
P1-24 SAĞLIKLI BESLENMEDE SLOW FOOD AKIMI 114 Seydi YIKMIŞ, Kübra SAĞLAM, Harun AKSU
P1-25 GIDALARDAKİ HİLELERİN TESPİTİNDE İNFRARED (IR) RADYASYONUN UYGULANABİLİRLİĞİ 116 Süleyman GÖKMEN, Abdulvahit SAYASLAN, Cemalettin SARIÇOBAN, Hasan YETİM
P1-26 MALEZYA HELAL BELGELENDİRMESİNDE İZLEM ve BUNUN HELAL ÜRÜNLERİN KALİTESİNE ETKİSİ 118 Dr. Walid SALAMA
P1-27 HALK SAĞLIĞI AÇISINDAN İSTANBUL'DAKİ BAZI LOKANTA VE BÜFELERDE KULLANILAN KIZARTMA YAĞLARININ POLAR MADDE ORANLARI 120 Yasin ÖZDEMİR, Engin GÜVEN, Emir Olcay SAYIN
P1-28 YALOVA'DA YETİŞTİRİLEN NEO VE VİKİNG ÇEŞİDİ ARONYA MEYVELERİNİN TOPLAM FENOLİK MADDE İÇERİĞİ VE ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ 122 Aysun ÖZTÜRK, Seda KAYAHAN, Yasin ÖZDEMİR
P1-29 YAPAY TATLANDIRICILAR NE KADAR SAĞLIKLI? 124 Yeşim ÖZDEN
P1-30 ALTERNATİF HELAL JELATİN KAYNAĞI: REKOMBİNANT JELATİN 126 Ayten GÜLLÜCE, Zülal KESMEN, Mine ERDEM, Esra ÖZBEKAR

P1-21 CRESS (<i>Lepidium sativum</i> Linn.)	109
Ozge ALAYKIRAN, Ahmet ÜNVER	
P1-22 UTILIZING ESSENTIAL OILS INSTEAD OF SENTETIC ANTIOXIDANTS IN EDIBLE VEGETABLE OILS	111
Ozlem CIBA	
P1-23 USAGE OF PECTIN AS ALTERNATIVE TO GELATIN IN FOOD AND COMPARISON OF PECTINS OBTAINED FROM DIFFERENT FRUITS	113
Sema SAGIR, Merve DEMIRTAS, Nil ACARALI, Hanifi SARAC	
P1-24 SLOW FOOD CURRENT In healthy nutrition	115
Seydi YIKMIS, Kübra SAĞLAM, Harun AKSU	
P1-25 APPLICABILITY OF IR (INFRARED) RADIATION IN DETECTION OF FOOD ADULTARATION	117
Suleyman GOKMEN, Abdulvahit SAYASLAN, Cemalettin SARICOBAN, Hasan YETIM	
P1-26 MONITORING IN MALAYSIAN HALAL CERTIFICATION AND ITS ROLES IN ASSURING THE QUALITY OF HALAL PRODUCTS	119
Dr. Walid SALAMA	
P1-27 IN TERMS OF PUBLIC HEALTH: POLAR MATERIAL RATIO OF FRYING OIL USED IN SOME RESTAURANTS AND BUFFETS IN ISTANBUL	121
Yasin OZDEMIR, Engin GUVEN, Emir Olcay SAYIN	
P1-28 TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ARONIA FRUIT OF NEO AND VIKING CULTIVARS CULTIVATED IN YALOVA	123
Aysun OZTURK, Seda KAYAHAN, Yasin ÖZDEMİR	
P1-29 HOW HEALTHY ARTIFICIAL SWEETENERS?	125
Yesim OZDEN	
P1-30 AN ALTERNATIVE HALAL GELATIN SOURCE: RECOMBINANT GELATIN	127
Ayten GULLUCE, Zulal KESMEN, Mine ERDEM, Esra OZBEKAR	

P1-31

TAKVİYE EDİCİ GIDA ÜRÜNLERİNİN KAPSÜLLERİNDE PCR YÖNTEMİ İLE TÜR TAYİNİ 128
Mine ERDEM, Fatma BİLGİLİ, Esra ÖZBEKAR, Zülal KESMEN,
Ayten GÜLLÜCE, Hasan YETİM

P1-32

GIDA SANAYİNDE KULLANILAN KIL FIRÇALARIN ORJİNİNİN TESPİTİ 130
Mine ERDEM, Esra ÖZBEKAR, Zülal KESMEN, Hasan YETİM

P1-33

ÇANAKKALE İLİ ÖZELİNDE HELAL GIDA KAVRAMLARINA KARŞI DUYARLILIK VE ANKET ÇALIŞMASI 132
Şeyma BACAĞ, Muhammed YÜCEER, Cengiz CANER

P1-34

BLOK TİP ERİTME PEYNİRİ ÜRETİMİNDE TAVUK YUMURTASI KULLANIMININ PEYNİRİN FİZİKOKİMYASAL, TEKSTÜREL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ 134
Mustafa ÇAVUŞ, Bayram YURT, Hasan CANKURT

P1-35

FARKLI ÜNİVERSİTELERDE EĞİTİM GÖREN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN BESLENME ALIŞKANLIKLARI 136
Burcu Nur CİNGÖZ, Özlem SAĞIR

P1-36

ET ve ET ÜRÜNLERİNE YÖNELİK KALİTE İPUÇLARI: TÜKETİCİ BAKIŞ AÇISI 138
M. Ali CEBİRBAY, Nazan AKTAŞ

P1-37

ERKEN ÇOCUKLUK DÖNEMİNDE BESLENME EĞİTİMİ 140
Nazan AKTAŞ, D. Esra ANGIN

P1-38

İNTERNET HABER SİTELERİNDE GIDA - SAĞLIK İLİŞKİSİNİN SUNUMU 142
Kübra KÜÇÜKŞEN

P1-39

SAĞLIKLI VE DOĞAL BESLENME KÜLTÜRÜ: AKDENİZ DİYETİ 144
Abdullah ÖKSÜZ, Şenay Burçin ALKAN

P2-01

AŞIRI TUZ HELAL FAKAT SAĞLIKLI DEĞİL 146
Ufuk Turan Kürşat KORKMAZ, Deniz DEMİR, Abdulgani KAYMAZ,
Ferhat BORULU

P1-31 SPECIES IDENTIFICATION IN CAPSULES OF FOOD SUPPLEMENTS BY PCR METHOD	129
Mine ERDEM, Fatma BILGILI, Esra OZBEKAR, Zulal KESMEN , Ayten GULLUCE, Hasan YETIM	
P1-32 DETERMINATION OF ORIGINS OF BRISTLE BRUSH USED IN FOOD INDUSTRY	131
Mine ERDEM, Esra OZBEKAR, Zulal KESMEN , Hasan YETIM	
P1-33 CONSUMER PERCEPTION AND BEHAVIOURS TOWARDS HALAL FOOD CONSUMPTION IN CANAKKALE	133
Seyma BACAK , Muhammed YUCEER, Cengiz CANER	
P1-34 EFFECT OF THE USE OF EGG IN THE PRODUCTION OF BLOCK TYPE PROCESSED CHEESE ON PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURAL AND SENSORIAL PROPERTIES OF THE CHEESE	135
Mustafa CAVUS, Bayram YURT, Hasan CANKURT	
P1-35 EATING HABITS OF EDUCATION UNIVERSITY STUDENTS FROM DIFFERENT UNIVERSITIES	137
Burcu Nur CINGOZ, Ozlem SAGIR	
P1-36 QUALITY CUES ABOUT MEAT AND MEAT PRODUCTS: THE CONSUMERS' VIEWPOINT	139
M. Ali CEBIRBAY, Nazan AKTAS	
P1-37 NUTRITION EDUCATION IN EARLY CHILDHOOD PERIOD	141
Nazan AKTAS, D.Esra ANGIN	
P1-38 PRESENTATION OF THE DIET-HEALTH RELATION ON ONLINE NEWS WEBSITES	143
Kubra KUCUKSEN	
P1-39 HEALTHY AND NATURAL NUTRITION CULTURE: THE MEDITERRANEAN DIET	145
Abdullah OKSUZ, Senay Burcin ALKAN	
P2-01 EXCESSIVE SALT IS HALAL, BUT IT IS NOT HEALTHY	147
Ufuk Turan Kürşat KORKMAZ , Deniz DEMİR, Abdulgani KAYMAZ, Ferhat BORULU	

P2-02

ZAYIFLAMA DİYETLERİNİN KİLO KONTROLÜNDEKİ ETKİSİ VE İLİŞKİLİ FAKTÖRLER..... 148
Fatih GÜLTEKİN, Duygu KUMBUL DOĞUÇ, Hikmet ORHAN,
Osman GÜRDAL, Mücahit EĞRİ, Rıza ÇİTİL, Mustafa TÖZÜN,
Nesimi KİŞİOĞLU, Fatih KARA, İter İLHAN, Halil İbrahim BÜYÜKBAYRAM,
Muazzez GARİPAĞAOĞLU

P2-03

İNSÜLİN DİRENCİNİN KLİNİK ÖNEMİ, TESPİTİ VE ÖNLENMESİ 150
Hasan Basri SAVAŞ, **Fatih GÜLTEKİN**

P2-04

HELAL GIDA BELGELENDİRMESİNDE BİYOKİMYA LABORATUVARININ ROLÜ
..... 152
Hasan Basri SAVAŞ, **Tahir ÇATALBAŞ**, **Fatih GÜLTEKİN**

P2-05

KONJUGE LİNOLEİK ASİT VE VÜCUT KOMPOZİSYONU 154
Huri İLYASOĞLU

P2-06

AİLE HEKİMLİĞİNDE HELAL-SAĞLIKLI BESLENME, HASTALIKLAR VE DİYET
..... 156
Hüseyin BUDAK

P2-07

SIÇANLARDA AMİODARON İLE OLUŞTURULAN AKCİĞER HASARINA PAZİ'NİN KORUYUCU ETKİSİ 158
İsmet Burcu TÜRKYILMAZ, **Refiye YANARDAĞ**

P2-08

GEÇMİŞTE TOPLUMUMUZUN BESLENME HASSASİYETİ..... 160
Hasan Basri SAVAŞ, **Mesut GÜLER**, **Fatih GÜLTEKİN**

P2-09

TÜKETİME SUNULAN KIYMALARDA ESCHERİCHİA COLI O157:H7 VE TOKSİN GENLERİNİN BELİRLENMESİ..... 162
Savaş ASLAN, **Mustafa ALTINDİŞ**

P2-10

TIP FAKÜLTESİ ÖĞRENCİLERİNİN SAĞLIKLI BESLENME VE HELAL GIDAYA İLİŞKİN BİLGİ VE TUTUMLARI 164
Mustafa Volkan YÜREKLİ, **Özgür BAŞARAN**, **Hasan Basri SAVAŞ**,
Ahmet Nesimi KİŞİOĞLU

P2-02
EFFECTS OF DIETS ON WEIGHT CONTROL AND RELATED FACTORS 149
Fatih GULTEKIN, Duygu KUMBUL DOGUC, Hikmet ORHAN, Osman GURDAL,
Mucahit EGRI, Rıza CITIL, Mustafa TOZUN, Nesimi KISIOGLU, Fatih KARA,
İlter İLHAN, Halil İbrahim BUYUKBAYRAM, Mazzez GARIPAGAOLU

P2-03
THE CLINICAL SIGNIFICANCE, IDENTIFYING AND PREVENTION OF INSULIN RESISTANCE..... 151
Hasan Basri SAVAS, Fatih GULTEKIN

P2-04
THE ROLE OF BIOCHEMISTRY LABORATORY IN HALAL FOOD CERTIFICATION 153
Hasan Basri SAVAS, Tahir CATALBAS, Fatih GULTEKIN

P2-05
CONJUGATED LINOLEIC ACID AND BODY COMPOSITION 155
Huri İLYASOĞLU

P2-06
HALAL AND HEALTHY NUTRITION IN FAMILY MEDICINE. DISEASES AND DIET 157
Hüseyin BUDAK

P2-07
PROTECTIVE EFFECT OF CHARD ON AMIODARONE INDUCED LUNG INJURY IN RATS..... 159
İsmet Burcu TURKYILMAZ, Refiye YANARDAG

P2-08
NUTRITION ACCURACY OF OUR SOCIETY IN THE PAST 161
Hasan Basri SAVAS, Mesut GULER, Fatih GULTEKIN

P2-09
DETERMINING *ESCHERICHIA COLI* O157:H7 AND TOXIN GENES IN MINCED MEAT OFFERED FOR CONSUMPTION..... 163
Savaş ASLAN, Mustafa ALTINDIS

P2-10
KNOWLEDGE AND ATTITUDES OF MEDICAL STUDENTS RELATED WITH HEALTHY NUTRITION AND HALAL FOOD..... 165
Mustafa Volkan YUREKLI, Ozgur BASARAN, Hasan Basri SAVAS,
Ahmet Nesimi KISIOGLU

P2-11

TIP FAKÜLTESİ ÖĞRENCİLERİNDE, BESLENME, DÜZENLİ SPOR YAPILMASI VE BEDEN MEMNUNİYETİ VARLIĞI İLE DEPRESYON VE VÜCUT KİTLE İNDEKSİ İLİŞKİSİ..... 166

Fatih GÜLTEKİN, Hasan Basri SAVAŞ, Merve TULUMBACI,
Seda KUMARTAŞ, Kübra GÜRLEK, **Mustafa Volkan YÜREKLİ**

P2-12

BAZI METANOLİK BİTKİ EKSTRELERİ TARAFINDAN NÖRAMİNİDAZ İNHİBİSYONU 168

Onur ERTİK, Refiye YANARDAĞ

P2-13

SATUREJA HORTENSIS VE DORYSTOECHAS HASTATA' NIN SAPROLEGNIA PARASITICA ÜZERİNE IN VITRO ANTİFUNGAL ETKİSİ 170

Öznur DİLER, Öznur GÖRMEZ, Abdullah DİLER, Elif ÖZTÜRK

P2-14

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALARIN SAĞLIK RİSKLERİ 172

Tahir ÇATALBAŞ, Hasan Basri SAVAŞ, Fatih GÜLTEKİN

P2-15

İLKOKUL ÖĞRENCİLERİ ARASINDA BESLENME DAVRANIŞLARI VE ÖZ-YETERLİK DÜZEYLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ 174

Özlem ÇAĞAN, Alaettin ÜNSAL, Aziz SOYSAL, Aysun YILMAZ

P3-01

TÜRKİYE'DE SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİNE İNSAN SAĞLIĞI VE İSLAM DİNİ PERSPEKTİFİNDEN GENEL BİR BAKIŞ 176

Ali ALAŞ, Ahmet ÖKTENER

P3-02

NEFSİN ŞEHVET GÜCÜNÜN TERBİYESİNDE KİLLET-İ TAÂM/AZ YEME PRENSİBİ 178

Ali ÇOBAN

P3-03

İSLAM HUKUKU AÇISINDAN OBEZİTEYE YOL AÇAN YEME İÇME HAKKINDA BAZI TESBİTLER 180

Halis DEMİR

P3-04

İRRADE EĞİTİMİ VE SAĞLIK AÇISINDAN ORUÇ 182

Necmeddin GÜNEY, Yasemin GÜLLÜ, Kevser GÖVEZ

P3-05

BESLENME ALIŞKANLIĞINA DAİR RİVAYETLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ..... 184

Taha ÇELİK

P2-11 THE RELATIONSHIP BETWEEN NUTRITION, REGULAR SPORTS ACTION AND BODY SATISFACTION WITH DEPRESSION AND BODY MASS INDEX IN MEDICAL STUDENTS	167
Fatih GULTEKIN, Hasan Basri SAVAS, Merve TULUMBACI, Seda KUMARTAS, Kübra GURLEK, Mustafa Volkan YUREKLI	
P2-12 INHIBITION OF NEURAMINIDASE BY SOME METHANOLIC PLANT EXTRACTS	169
Onur ERTIK , Refiye YANARDAG	
P2-13 IN VITRO ANTIFUNGAL ACTIVITY OF <i>SATUREJA HORTENSIS</i> AND <i>DORYSTOECHAS HASTATA</i> ON <i>SAPROLEGNIA PARASITICA</i>	171
Oznur DILER, Oznur GORMEZ , Abdullah DILER, Elif OZTURK	
P2-14 HEALTH HAZARDS OF GENETICALLY MODIFIED FOODS	173
Tahir CATALBAS, Hasan Basri SAVAS, Fatih GULTEKIN	
P2-15 NUTRITIONAL BEHAVIOR AMONG PRIMARY SCHOOL STUDENTS AND THE EVALUATION OF THEIR SELF-EFFICACY LEVELS	175
Ozlem CAGAN , Alaettin UNSAL, Aziz SOYSAL, Aysun YILMAZ	
P3-01 AN OVERVIEW SEAFOOD CONSUMPTION IN TURKEY ACCORDING TO ISLAMIC RELIGION	177
Ali ALAS, Ahmet OKTENER	
P3-02 THE PRINCIPLE OF EATING LESS FOR THE DISCIPLINE OF THE LUST OF THE SELF (NAFS)	179
Ali COBAN	
P3-03 SOME NOTES ABOUT NUTRITIONS DUE TO OBESITY IN THE VIEW OF FIQH	181
Halis DEMİR	
P3-04 FASTING IN ISLAM: EDUCATION of the WILL and HEALTH	183
Necmeddin GUNEY , Yasemin GULLU, Kevser GOVEZ	
P3-05 EVALUATION OF NARRATIONS ABOUT EATING HABIT	185
Taha ÇELİK	

P3-06

**HELAL VE SAĞLIKLI BESLENMEDE FARKINDALILIK VE
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİN Hz. PEYGAMBER'İN
HADİSLERİNDEKİ TEMELLERİ.....**

186

Talat SAKALLI

P3-07

**HARAM KILINAN YİYECEKLERİN AHLÂK, MANEVİYAT VE KARAKTER
ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ**

188

Yüksel ÇAYIROĞLU

P3-08

DEĞER YOKSUNLUĞU İRADESİZLİKTİR.....

190

Doğan KAPLAN, Hatice AKSOY, Zeynep KAPLAN, Ayşe Nur KORKMAZ,
Merve SAĞLAM

P3-09

**PEDAGOJİK PERSFEKTİFTEN “HELAL VE SAĞLIKLI BESLENME”
FARKINDALIĞI VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ**

192

Serpil KARA

P3-10

**SAĞLIKLI BESLENME BAĞLAMINDA HELAL VE HARAM BİLİNCİNİ
KAZANMADA İSRAFIN OLUMSUZ ETKİLERİ.....**

194

Recep KOYUNCU

P3-06
THE FOUNDATIONS OF AWARENESS AND MAINTAINABILITY ON HALAL AND HEALTHY NUTRITION IN HADITHS OF PROPHET MUHAMMAD 187
Talat SAKALLI

P3-07
FORBIDDEN FOODS AND THEIR EFFECTS ON MORALITY, SPIRITUAL LIFE, AND CHARACTER 189
Yuksel CAYIROGLU

P3-08
LACK OF VALUE IS FLABBINESS 191
Dogan KAPLAN, Hatice AKSOY, Zeynep KAPLAN, Ayse Nur KORKMAZ, Merve SAGLAM

P3-09
AWARENESS AND SUSTAINABILITY OF "HALAL AND HEALTHY NUTRITION" FROM A PEDAGOGICAL PERSPECTIVE 193
Serpil KARA

P3-10
THE NEGATIVE EFFECTS OF WASTING IN GAINING CONCIOUSNESS ON HALAL AND HARAM IN THE CONTEXT OF HEALTHY NUTRITION 195
Recep KOYUNCU

SÖZLÜ BİLDİRİLER
ORAL SESSIONS



Keynote Speech

AWARENESS OF THE HALAL CONCEPT IN THE WORLD

Hamzah Mohd. Salleh Professor Dr.

Department of Biotechnology Engineering International Islamic university Malaysia
International Institute for Halal Research & Training International Islamic University Malaysia

Abstract

Halal is an important matter for Muslims. Halal can be viewed as an act, object or conduct which is sanctioned by the *Shari'ah* law (Islamic *Shari'ah*). This Muslim religious duty has evolved into an industry. All stakeholders in the halal industry should understand the Halal concept. At present the halal industry includes products and services and the growth and success of this lucrative new industry is dependent on the compliance with the Islamic principles for credibility, and the industry is mainly driven by demands by consumers/market, especially Muslim consumers. One of the key sectors in the halal industry is food and beverages. Muslims are urged to consume halal and *tayyib* food & beverage and the beneficial consequence of consuming halal and *tayyib* food & beverage transcends beyond the individual physical well-being.

S1-01

HEALTHY NUTRITION DURING FETAL DEVELOPMENT

Zeynep GOKTAS, PhD, Assistant Professor

Hacettepe University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics,
Ankara.

Abstract

Healthy nutrition throughout the life-span is essential, especially for fetal development and infancy. From conception through the first year of life, adequate nutrition is essential for tissue formation, neurologic development, and bone growth. The ability to reach peak physical and intellectual potential in adult life is in part determined by the nutrition received during the earliest years of development.

Historical epidemiologic observations imply an association between the intrauterine environment and metabolic disease risk in adulthood. In particular, the historical epidemiologic observation of Dutch famine of 1944–1945 showed that children born to mothers who were exposed to famine in the early stages of pregnancy were at significantly increased risk of cardiometabolic disorders in adulthood. Another study investigating the relationship between low birth weight and increased risk for type 2 diabetes in a cohort setting produced the “thrifty phenotype hypothesis”. According to this hypothesis, malnutrition during pregnancy results in structural and functional changes in the developing fetus.

More than 2 billion people in the world are estimated to be deficient in vitamins and minerals, in particular; vitamin A, vitamin D, iodine, iron, and zinc. It has been proven that micronutrient deficiency can cause complications for both mother and the baby during pregnancy, but the long-term effects of these deficiencies are not studied well. Maternal micronutrient deficiency can affect fetal development in three metabolic processes;

- 1) Hormonal changes in mother and fetus
- 2) Epigenetic gene regulations
- 3) Suppressed fetal growth and development.

Recent data pointing to a relationship between intrauterine environment and metabolic disorders validates the importance of healthy nutrition throughout the life-span. Through a better understanding of the mechanisms that allows fetal programming due to prenatal exposures, we can prevent pregnancy complications and adulthood health outcomes of the offspring.

S1-01

FETAL BESLENME VE SAĞLIKLI BESLENMENİN ÖNEMİ**Yrd. Doç. Dr. Zeynep GÖKTAŞ**

Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, Türkiye

Sağlıklı beslenme, yaşamın tüm evrelerinde elzemdir ve özellikle fetal gelişim ve infant dönemlerinde çok önemlidir. Konsepsiyondan bebeğin ilk yılına kadar, sağlıklı beslenme; doku formasyonu, nörolojik gelişim ve kemik gelişimini desteklemektedir. Yetişkinlik yaşamında fiziksel ve intellektüel potansiyelin zirvesine erişmek için gelişimin başlangıcından itibaren sağlıklı beslenme gereklidir.

Konsepsiyon ve hamilelik süresince beslenme durumu; fetal, infant ve maternal sağlık üzerinde önemli ölçüde etkiye sahiptir. Kalsiyum, demir, iyot, A vitamini ve D vitamini gibi vitamin ve mineral yetersizlikleri hamilelik süresince komplikasyonlara neden olarak anne ve bebeğin yaşamını riske sokabilmektedir.

Tarihsel epidemiyolojik gözlemler intraüterin koşullar ve yetişkinlik çağı metabolik hastalıklar arasında bir ilişki olduğuna işaret etmektedir. Bu gözlemlerden en önemlisi 1944-1945 yılları arasında yaşanan "Hollanda Kıtılığı"dır. Kıtılığı hamilelik döneminin başında geçiren annelerden doğan çocuklarda, yetişkinlik çağına kardiyometabolik hastalık geliştirme riskinin fazla olduğu görülmüştür. Tip 2 diyabet ve düşük doğum ağırlığı arasındaki ilişkinin incelendiği bir başka çalışma ile "Tutumlu Genotip Hipotezi" ortaya atılmıştır ve bu hipoteze göre hamilelik dönemindeki malnütrisyon, gelişmekte olan fetüste yapısal ve fonksiyonel değişikliklere neden olmaktadır. Maternal veya fetal malnütrisyonun fetal büyümeyi, metabolizmayı ve vasküler gelişimi etkilediği öne sürülmektedir. Bu değişiklikler; böbreklerin, pankreatik β hücrelerin, kas dokusunun, karaciğer dokusunun, yağ dokusunun ve *hipotalamus-hipofiz-adrenal* (HPA) aksın gelişimini etkileyebilmektedir.

Dünya'da 2 milyardan fazla insanın A vitamini, iyot, demir ve çinko gibi insan sağlığı için çok önemli vitaminler ve minerallerden yetersiz beslendiği düşünülmektedir. Hamilelik süresince mikro besin ögesi yetersizliklerinin sağlık problemlerine yol açabileceği kanıtlanmış olsa da, bu yetersizliklerin bebeğin uzun dönem sağlığı üzerine olan etkileri bilinmemektedir. Maternal mikro besin ögesi yetersizliği üç ana metabolik yol ile fetal gelişimi etkileyebilir:

- 1) Anne ve fetüste hormonal değişiklikler
- 2) Epigenetik gen regülasyonu
- 3) Baskılanmış fetal büyüme ve gelişme.

Maternal mikro besin alım durumu gelişen fetüste ve yeni doğanda hormonal regülatör metabolik yolları etkileyebilir. Örneğin; demir ve çinko yetersizliği insülin benzeri büyüme faktörü (IGF)-1 ve reseptörünün aktivitesini azaltabilir ve böylece fetal büyümeyi engelleyebilir. İştah regülasyonunun prenatal kökeni olsa da, mikro besin ögesi yetersizliklerinin bu regülasyona olan etkisi açık olarak bilinmemektedir. Yeni doğanlarda çinko yetersizliğinin iştahı inhibe ettiği gösterilse de, prenatal etkileri bilinmemektedir. HPA aksı, kronik hastalıkların gelişimsel programlamasında önemli

roller oynamakta ve mikro besin ögesi yetersizliklerinden daha çok etkilenmektedir. Mikro besin ögesi yetersizliği fetal organ gelişiminde defektlere neden olabilmektedir.

Sonuç olarak, maternal diyetteki besin ögesi yetersizliklerinin, yetişkinlik çağında kronik metabolik hastalık geliştirme riskini arttırdığına yönelik veriler fetal beslenmenin önemine işaret etmektedir. Prenatal koşulların biyolojik sistemleri programlama mekanizmaları hakkında daha çok veri toplayarak, hamilelik süresince oluşabilecek komplikasyonları ve bebeğin ileriki yaşamında gelişebilecek hastalıkları önlemek mümkün olabilir.

Kaynaklar

1. The World Health Report 2001: Reducing risks, promoting healthy life. Geneva, World Health Organization, 2001
2. Tobi EW, Goeman JJ, Monajemi R, et al. DNA methylation signatures link prenatal famine exposure to growth and metabolism. *Nat Commun.* 2014;5:5592.
3. Hales CN, Barker DJ. Type 2 (non-insulin-dependent) diabetes mellitus: the thrifty phenotype hypothesis. *Diabetologia.* 1992;35(7):595–601.
4. Hales, C.N. and D.J. Barker, The thrifty phenotype hypothesis. *Br Med Bull*, 2001. 60: p. 5-20.
5. Vickers, Mark H. "Early life nutrition, epigenetics and programming of later life disease." *Nutrients* 6.6 (2014): 2165-2178.
6. Shepherd, Alison Anne. "Nutrition through the life-span. Part 1: preconception, pregnancy and infancy." *British Journal of Nursing* 17.20 (2008): 1261-1268.
7. Waterland, R.A. and K.B. Michels, Epigenetic epidemiology of the developmental origins hypothesis. *Annu Rev Nutr*, 2007. 27: p. 363-88.
8. Taylor, P.D. and L. Poston, Developmental programming of obesity in mammals. *Exp Physiol*, 2007. 92(2): p. 287-98.
9. Rush D. Nutrition and maternal mortality in the developing world. *American Journal of Clinical Nutrition.* 2000, 72:212S-40S.
10. Black RE et al. Maternal and child undernutrition and overweight in low-income and middle-income countries. *Lancet.* 2013, S0140-6736(13)60937-X.
11. Bhutta ZA et al. Evidence-based interventions for improvement of maternal and child nutrition: what can be done and at what cost? *Lancet.* 2013, S0140-6736(13)60996-4.
12. Pharoah PO, Buttfield IH, Hetzel BS. Neurological damage to the fetus resulting from severe iodine deficiency during pregnancy. *Lancet.* 1971, 1:308-10.
13. Ritchie L, King J. Dietary calcium and pregnancy-induced hypertension: is there a relationship? *American Journal of Clinical Nutrition.* 2000, 71:1371S-4S.
14. Allen, L.H., Biological mechanisms that might underlie iron's effects on fetal growth and preterm birth. *J Nutr*, 2001. 131(2S-2): p. 581S-589S.
15. Allen, L.H., Multiple micronutrients in pregnancy and lactation: an overview. *Am J Clin Nutr*, 2005. 81(5): p. 1206S-1212S.
16. Black, R.E., Micronutrients in pregnancy. *Br J Nutr*, 2001. 85 Suppl 2: p. S193-7.
17. Gluckman, P.D. and C.S. Pinal, Regulation of fetal growth by the somatotrophic axis. *J Nutr*, 2003. 133(5 Suppl 2): p. 1741S-1746S.

S1-02**THE BASIC PRINCIPLES OF A HEALTHY DIET AND COMMON ERRORS****Prof. Dr. Halit Tanju BESLER**

Hacettepe University, Faculty of Health Sciences, Department of nutrition and Diet, Dept.,
Ankara.
htbf@hacettepe.edu.tr

Abstract

Healthy lifestyle; protection, development, enhancing the quality of life during lifelong health of individuals and therefore healthy life (the adoption of healthy eating and physical activity habits, prevention of smoking habits) the adoption of forms of targeting, nutritional problems impair the quality of life (malnutrition, protein-energy and iron deficiency anemia, iodine deficiency, rickets, tooth decay, obesity, cardiovascular diseases, musculoskeletal diseases, etc.), reducing chronic disease depends on the individual's nutrition (obesity, coronary heart disease, hypertension, musculoskeletal diseases, some types of cancer , diabetes, osteoporosis, certain gastrointestinal diseases etc.), prevention and improvement of lifestyle for the treatment may be defined as improvement of environment and development. In optimal nutrition; "minimum risk of disease, so the maximum good conduct" due to "maximum wellness" is targeted. The primary role of diet in optimal nutrition for individuals, to provide the metabolic needs of the organism, the necessary energy and nutrients to the body's work is to ensure adequate and balanced amounts. However consumed daily diet should also provide social and psychological needs of the individual. With this approach, optimal health can be identified as the individual is feel good about himself. In addition, the latest developments and information on nutrition and dietetics; health diets our's consumed is important not only the formation and progression of optimal health but also protection the obesity and diet-related diseases (cardiovascular diseases, musculoskeletal diseases, cancer, type 2 diabetes, such as osteoporosis) and reducing the risk of this disease. If we investigate the relation between consumed diet with chronic diseases, 40% of the total deaths, and 46% of the disease's main reason is associated with individual diets. In developing countries in 2020, it is envisaged that mean reasons of the total deaths, 71% ischemic heart disease, 71% stroke and 70% diabetes respectively. If it is considered that these conditions' relationship with nutrition, the importance of the subject will be understood better. Approximately 1.4 billion adults are obese or light obese (overweight) in the world. Besides, 0.8 billion of the world population still hunger and / or hidden hunger is known to be confronted with. Therefore, in the light of scientific data, identified practices of nutrition and dietetics are of great importance.

S1-02

SAĞLIKLI BİR DİYETİN TEMEL PRENSİPLERİ VE YAPILAN HATALAR

Prof. Dr. Halit Tanju BESLER

Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü,
Beslenme Bilimleri A.D., Ankara.
htbf@hacettepe.edu.tr

Özet

Sağlıklı yaşam biçimi; yaşam boyu bireylerin sağlığının korunması, geliştirilmesi, yaşam kalitesinin artırılması ve dolayısıyla sağlıklı yaşam (sağlıklı beslenme ve fiziksel aktivite alışkanlığının benimsenmesi, sigara içme alışkanlığının önlenmesi) biçimlerinin benimsenmesinin hedeflenerek, yaşam kalitesini bozan beslenme sorunlarının (genel anlamıyla malnutrisyon, protein-enerji, demir yetersizliği anemisi, iyot yetersizliği hastalıkları, rasizm, diş çürükleri, obezite, kalp-damar hastalıkları, kas ve iskelet sistemi hastalıkları vb.) azaltılması, bireyin beslenmesine bağlı kronik hastalıkların (obezite, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, kas ve iskelet sistemi hastalıkları, bazı kanser türleri, diyabet, osteoporoz, bazı gastrointestinal hastalıklar vb.) önlenmesi ve tedavisine yönelik yaşam şeklinin iyileştirilmesi, çevre koşullarının düzeltilmesi ve geliştirilmesi olarak tanımlanabilecektir. Optimal beslenmede; “minimum hastalık riski, maksimum iyi hal dolayısıyla “maksimum sağlıklı yaşam” hedeflenmektedir. Optimal beslenmede bireye yönelik diyetin öncelikli görevi, organizmanın metabolik ihtiyaçlarını karşılayan, vücudun çalışması için gerekli enerji ve besin öğelerini yeterli ve dengeli miktarlarda sağlamaktır. Ancak tüketilen günlük diyet, bireyin aynı zamanda toplumsal ve psikolojik ihtiyaçlarını karşılamalıdır. Bu yaklaşımla, optimal sağlık, bireyin kendini iyi hissetme duygusudur diye tanımlanabilecektir. Ayrıca beslenme ve diyetetik bilimindeki son gelişme ve bilgiler; tükettiğimiz diyetin sadece optimal sağlığın oluşumu ve gelişiminde değil, yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı şişmanlık ve beslenme ilişkili hastalıklardan (kardiyovasküler hastalıklar, kas-iskelet sistemi hastalıkları, kanser, tip 2 diyabet, osteoporoz gibi) korunmada, bu hastalıklara yakalanma riskini azaltmada da önemli olduğu bilinmektedir. Günlük tüketilen bireysel diyetler ile ilişkili kronik hastalıkların oluşturduğu etki incelenecek olursa; toplam ölümlerin %40'ında, hastalıkların % 46' sında temel nedenin beslenme olduğu gösterilmiştir. 2020 yılında gelişmekte olan ülkelerde görülen toplam ölümlerin %71'inin iskemik kalp hastalıkları, %75'inin inme, %70'inin diyabet nedeniyle olacağı öngörülmekte olup, bunların beslenmeyle de ilişkisi düşünülecek olursa konunun önemi daha da iyi anlaşılacaktır. Dünyada yetişkin bireylerin yaklaşık 1.4 milyarının hafif obez (kilolu) ve obez olduğu bilinmektedir. Bunun yanısıra yine dünya nüfusunun 0.8 milyarının açlık ve/veya gizli açlık (hidden hunger) ile karşı karşıya olduğu bilinmektedir. Bu nedenle bilimsel veriler ışığında tespit edilmiş beslenme ve diyetetik uygulamaları büyük öneme sahiptir.

S2-01**SUSTAINABLE HALAL FOOD SUPPLY****Muhammet Ozhan GUNDUZ**

T.S.E., Halal Certification Management.
ogunduz@tse.org.tr

Abstract

The high-end applications of food safety and accreditation standards and rapid progress in halal food studies, bring Turkey, located within twenty largest economies of the world, to the guiding position. Turkish Standards Institute (TSE) has a major role of Turkey's quality and accreditation infrastructure and has received applications by adopting the same for Halal standards of Islamic Countries Standards and Metrology Institute (SMIIC) for establishing halal and healthy food supply.

However, it is aimed that these standards are intended to harmonize among Islamic countries due to development of trade. SMIIC as a foundation of The Organization of Islamic Cooperation (OIC), had 32 member Islamic countries, SMIIC standards will be expected only standard accepted in of all and Islamic countries of halal certification. Halal food producers and consumers must good read halal Conformity Certificates. Halal certification of TSE, cooperation with Ministry of Religious Affairs and according to the SMIIC standards, are carrying out with strict control standards, test results on samples, contribution of technical and fiqh committees thus trying to meet demands of the consumers. It is essential that the settlement made in international accreditation for the validity of this study. SMIIC standards for the recognition in the international trade of the member countries accredited certificates issued in this regard by bringing application and enforcement of national standard will be extended into the use of standards in this area.

Keywords: Turkish Standards Institute (TSE), the Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), Halal certification, standards.

S2-01

SÜRDÜRÜLEBİLİR HELAL GIDA TEMİNİ

Muhammet Özhan GÜNDÜZ

Türk Standardları Enstitüsü, Helal Belgelendirme Müdürlüğü
ogunduz@tse.org.tr

Özet

Gıda güvenliği ve akreditasyon standartlarının üst seviyede uygulamaları ve helal gıda çalışmalarında hızlı ilerleme dünyada en büyük yirmi ekonomi içinde yer alan Türkiye'yi ve yön verici konuma getirmektedir. Türkiye'nin kalite ve akreditasyon alt yapısının oluşumunda büyük payı olan Türk Standardları Enstitüsü (TSE), tüketicinin Helal ve sağlıklı gıda temininde İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC)'nün Helal standartlarını aynen kabul ederek uygulamaya almıştır.

Ancak bu standartların İslam ülkeleri arasında uyumlaştırılması ile ticaretin geliştirilmesi amaçlanmaktadır. İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT)'ne bağlı SMIIC, 32 üye ülke sayısı ile yakın zamanda helal belgelendirmede SMIIC standartlarının tüm İslam ülkelerinde kabul edilen tek standart olması beklenmektedir. Helal Gıda Uygunluk Belgelerini üretici ve tüketicinin iyi okuması, sorgulaması gerekmektedir. TSE olarak Helal belgelendirmesinde, Diyanet İşleri Başkanlığı ile birlikte SMIIC standartlarına göre sıkı denetim, numuneler üzerindeki deney sonuçları, teknik ve fıkıh komitelerinin katkıları ile tüketicinin talepleri karşılanmaya çalışılmaktadır. Yapılan bu çalışmaların geçerliliği için akreditasyonun uluslararası alanda yerleşimi esastır. Bu doğrultuda düzenlenen akredite belgelerin uluslararası ticarete tanınırlığı için üye ülkelerin SMIIC standartlarını milli standart haline getirerek uygulamaları ve uygulamalarıyla bu alandaki standartların kullanımı yaygınlaştırılacaktır.

Anahtar kelimeler: Türk Standardları Enstitüsü (TSE), İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), Helal Belgelendirme, standard.

S2-02

**HALAL FOOD WITH FINANCIAL AND POLITICAL DIMENSION AND
SUSTAINABILITY OF HALAL FOOD SUPPLY**

Amir SAKIĆ

Agency for halal quality certification, Bosnia and Herzegovina
www.halal.ba

Tam metin için lütfen [tıklayınız](#)

Please [click](#) here for the full text

S3-01

HERBAL SUPPORT IN THE FIGHT AGAINST OBESITY

Assoc. Prof. Hanefi OZBEK

Istanbul Medipol University
Medical School, Department of Pharmacology

Abstract

Today, herbal products are also utilized in the fight against obesity. In this presentation, the role of herbal products to treat obesity, mechanisms and the matters to be careful will be discussed.

S3-01

OBEZİTEYLE MÜCADELEDE BİTKİSEL DESTEK

Doç. Dr. Hanefi ÖZBEK

İstanbul Medipol Üniversitesi
Tıp Fakültesi Farmakoloji AD.

Özet

Günümüzde obezite ile mücadelede bitkisel ürünlerden de yararlanılmaktadır. Bu sunuda, obezitede bitkisel ürünlerin yeri, etki mekanizmaları ve dikkat edilmesi gereken hususlardan bahsedilecektir.

Obezitenin Tanımı

Obezite ya da şişmanlık, vücutta aşırı ölçüde yağ birikmesi olarak tanımlanabilir. Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), fazla kiloluluk ve obezite tanımını beden kitle indeksine (BKİ) dayanarak yapmaktadır. BKİ'ni hesaplamak için kullanılan formül aşağıdaki gibidir:

$$BKİ = \text{Ağırlık (kg)} / \text{Boy}^2 (\text{m}^2)$$

Bu formülden elde edilecek sonuçlara göre:

- **Fazla kiloluluk:** BKİ = 25.0-29.9 kg/m² ve
- **Obezite:** BKİ ≥30 kg/m² olarak kabul edilmektedir (1).

Tablo 1. BKİ'ye göre sınıflandırma (2).

Sınıflandırma (Erişkin İçin)	BKİ (kg/m ²)
Zayıf	<18.5
Normal	18.5-24.9
Fazla kilolu	25.0-29.9
Obez	
1. derece	30.0-34.9
2. derece	35.0-39.9
3. derece (aşırı)	>40.0
Sınıflandırma (2 Yaş Üzeri Çocuklar İçin)	BKİ (kg/m ²)
Boya göre normal ağırlık	10. -85. persentil
Kilolu olma riski olanlar	85.-95. persentil
Kilolu	>95. persentil

Obeziteye Eşlik Eden Sağlık Sorunları

Bazı hastalıkların obeziteye eşlik ettiği; yine obezite sonucu çeşitli hastalıkların görülme sıklıklarında artışlar olduğu tespit edilmiştir. Obeziteye eşlik eden bazı hastalıklar aşağıda listelenmiştir (2):

- Hipertansiyon
- Kolesterol yüksekliği

Sözlü Bildiriler

- Şeker hastalığı
- İnsülin rezistansında artış
- Karbonhidrat metabolizmasında bozulma
- Hiperinsülinemi
- Koroner damarlarla ilgili rahatsızlıklar
- Kalp yetersizliği
- İnme
- Safra kesesi taşı
- Safra kesesi ve safra yolu enfeksiyonları
- Gut
- Osteoartrit
- Uyku apne sendromu
- Kanser
- Gebelik komplikasyonları
- Adet düzensizliği,
- Kısırlık
- İdrar torbası hastalıkları
- Böbrek ürat taşları
- Psikiyatrik bazı hastalıklar

Hastalıkların obeziteye bağlı olarak görülme riskindeki artışlara ait oranlar Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Obeziteye bağlı hastalık riski artış oranları (2).

Hastalık	Risk Artışı	
	Erkeklerde	Kadınlarda
Tip 2 Diyabet	12.7	5.2
Hipertansiyon	4.2	2.6
Kalp Krizi	3.2	1.5
Kolon Kanseri	2.7	3.0
Göğüs Ağrısı	1.8	1.8
Safra Kesesi Taşı	1.8	1.8
Yumurtalık Kanseri	1.7	-
Osteoartrit	1.4	1.9
İnme	1.3	1.3

Obezitede Tedavi Yaklaşımları

Obezite tedavisi için günümüzde uygulanan yöntemler aşağıdaki gibi sıralanabilir (1):

- Tıbbi beslenme tedavisi
- Egzersiz
- Sosyal ve psikolojik destek
- Cerrahi tedavi
- İlaçla (farmakolojik) tedavi
- Alternatif tedavi yöntemleri:

- Akupunktur
- Hipnoz
- Fitoterapi (bitkisel destek ürünleri)

Bu yazının konusu “obezitede bitkisel destek” olduğu için yalnızca bu konu üzerinde durulacaktır.

Obezite Tedavisinde Bitkisel Ürün Desteği

Fitoterapi (bitkilerle tedavi) günümüzde, tek başına veya ilaçlarla tedaviye destek olarak kullanılmaktadır. Bitkisel tedavi ürünlerine (fitoterapötiklere) olan ilgi her geçen gün artmaktadır. Suda çözülmek suretiyle kullanılan kuru ekstreler, konsantre bitki ekstreleri, bitkisel karışımları içeren tabletler ve kapsüller, sulu-alkollü ekstreler ve tentürler şeklindeki pek çok bitkisel ürün pazarda bulunmaktadır. Bu ürünler eczanelerde ve eczane dışında (aktarlar ve internet aracılığıyla) satılmakta olup kilo vermeye çalışan insanlara sihirli birer değnek gibi arz edilmektedir. Ancak bu ürünlerin çoğunun etkinlik, güvenilirlik ve kaliteleri hakkındaki bilimsel veriler henüz yetersizdir (3).

Obezite tedavisinde kullanılan bazı bitkiler:

Bitkisel ürünlerle ilgili olarak pek çok prelinik (hücre ve doku kültürü, hayvanlar üzerinde) ve klinik (insanlar üzerinde) araştırmanın yapıldığını bilimsel makalelere bakarak tespit ediyoruz. Ancak bir birkisel ürünün insanlar üzerinde, örneğin obeziteye karşı kullanılabileceğini bilimsel olarak kanıtlamak için bir-iki adet çalışmanın yapılması ve yayınlanması yeterli değildir. Örneğin bir bitkisel ürünün farelerde kan şekerini düşürmüş olduğunun bilimsel olarak tespiti, bu ürünün diyabet için yeni bir ilaç olduğu anlamına gelmemektedir. Bu amaçla daha pek çok prelinik ve klinik çalışmanın yapılması, ürüne ait etkilik ve güvenilirliğin bilimsel metotlarla ispatlanması gerekmektedir. Buna göre, Tablo 3'te verilen bilgilerin tüm prelinik ve klinik çalışmalar yapıldıktan sonra elde edilmiş bilgiler olmadığı; yapılmış bazı çalışmalar sonucu elde edilmiş ve bu konuda ilerisi için umut vaad eden bulgular olduğu iyi bilinmelidir.

Obezite tedavisinde kullanılan bitkilerden bazıları ve etkili olduğu belirtilen kısımları Tablo 3'te özetlenerek verilmiştir (4).

Tablo 3. Obezite tedavisinde kullanılan bazı bitkiler.

Bitki Adı	Etkili Kısım
<i>Amorphophallus konjac</i> (Araceae)	Lif
<i>Camellia thea</i> (Theaceae) (Çay)	Kafein, tein, teobromin, teofilin, tannik asit
<i>Carica papaya</i> (Caricaceae) (Kavun ağacı)	Papain
<i>Citrus aurantium</i> (Rutaceae) (Turunç)	Adrenerjik aminler (sinefrin)
<i>Citrus decumana</i> (Rutaceae)	Lif, flavonoitler, fenilalanin
<i>Fucus vesiculosus</i> (Fucaceae) (Deniz yosunu)	İyot, müsilaj, fitosteroller, tetraterpenler
<i>Garcinia cambogia</i> (Clusiaceae)	Hidroksisitrik asit
<i>Gelidium amansii</i> (Algae) (Kırmızı yosun)	Agar-agar
<i>Gymnema sylvestre</i> (Asclepiadaceae)	Gimmemik asit
<i>Hieracium pilosella</i> (Asteraceae) (Fare kulağı)	Polifenolik asitler (kafeik, klorojenik), tanenler, flavonoitler
<i>Ortosiphon stamineus</i> (Lamiaceae)	Lipofilik flavonlar, potasyum, ortosifonin glikozit
<i>Paullinia sorbilis</i> (Sapindaceae)	Kafein, kateşin, kolin, tannik asit,
<i>Phaseolus vulgaris</i> (Fabaceae) (Fasulye)	Lif
<i>Plantago ovata</i> (Plantaginaceae)	Müsilaj
<i>Taraxacum officinale</i> (Asteraceae) (Tıbbi karahindiba)	Taraksasin, inülin, p-hidroksifenilasetik asit, 3-4 dihidroksisinnamik asit, steroller, triterpenler, flavonoitler, karotenoitler

Obezite tedavisinde kullanılan bitkilerin etki mekanizmaları:

Bitkisel ürünlerle ilgili araştırmalar halen devam etmekte olup henüz yolun başında olduğu için aşağıda verilen mekanizmalar şimdilik bildiğimiz mekanizmalardır. Yapılacak çalışmalarla birlikte bu sınıflamanın ve mekanizma sayısının değişmesi mukadderdir.

1) Doğrudan (direkt) etkili bitkiler.

a. Metabolizmayı uyaran bitkiler:

- *Camellia thea*
- *Citrus aurantium*
- *Citrus decumana*
- *Fucus vesiculosus*
- *Paullinia sorbilis*

b. İştah azaltıcı bitkiler:

- *Amorphophallus konjac*
- *Garcinia cambogia*

- *Gelidium amansii*
- *Gymnema sylvestre*
- *Phaseolus vulgaris*
- *Plantago ovata*

2) Dolaylı (indirekt) etkili bitkiler:

a. Diüretik etkili bitkiler:

- *Betula alba*
- *Hieracium pilosella*
- *Ortosiphon stamineus*
- *Taraxacum officinale*

b. Laksatif (feçesi yumuşatıcı) ve pürgatif (diyare yapıcı) etkili bitkiler:

- *Sinameki* (*Cassia acutifolia*, *C. angustifolia*)
- *Barut ağacı* (*Rhamnus frangula*)
- *Sarısabır* (*Aloe sp.*)
- *Ravent* (*Rheum sp.*)

c. Koloretik (safra üretimini ve atılımını arttırıcı) ve kolagog (safra söktürücü, safra kesesinin boşalmasını sağlayıcı) etkili bitkiler:

- *Rheum officinale*

d. Stres ve anksiyeteyi önleyici bitkiler:

- *Passiflora incarnata*

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Yapılan *in vitro* ve *in vivo* çalışmalar bazı bitki ekstralarının yağ ve karbonhidrat metabolizmasını etkileyerek vücut ağırlığını değiştirme potansiyeline sahip olduğunu göstermiştir. Ancak “bitki ekstresinin etkili olması” tek başına yeterli olmamakta, insan sağlığı için “hiç” veya “minimum riske sahip” olması da gerekmektedir. Örneğin: Efedra türü bitkilerin etkinliği kanıtlanmış, ortaya çıkan ciddi yan etkileri sebebiyle bu bitki ve ekstralarını taşıyan ürünler Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) tarafından yasaklanmıştır.

Bitkisel ürünlerin bir kolay para kazanma aracı olarak görülüp istismar edilmeleri de ayrıca dikkat edilmesi gereken bir husustur. *Hoodia gordonii*'den elde edilen P57 kodlu madde, klinik çalışmalardan Faz II aşamasına kadar ilerlemiş, ancak klinik araştırması henüz tamamlanmadığı halde (Faz III'ü geçmediği halde) bu maddenin ekstraları zayıflama ürünü olarak pazarlanmıştır.

Tüm dünyada yaygın olarak pazarlanan bu ürünler üzerinde yapılan analizlerde etiket bilgilerinde yer almadığı halde farklı kimyasalların veya içeriğinde başka bitkilerin bulunduğu da saptanmıştır. FDA, 2008 yılında kilo kontrolü amacıyla kullanılan 28

markalı ürünün, 2009 yılında ise 61 ürünün sağlık için tehlikeli olduğunu açıklamıştır. Çin başta olmak üzere Uzakdoğu ülkelerinden ithal edilen zayıflama ve kilo kontrolü amacıyla önerilen ve gıda desteği olarak Tarım Bakanlığı'nca izin verilen birçok üründe **sibutramin, rimonabant, fenitoin ve fenolftalein** gibi kimyasallara rastlanmıştır. Sibutramin, etkinliği bilinen bir madde olsa da bu tür ürünlerin içerisinde izinsiz olarak bulundurulabilmekte, ürünün etiketinde ise subitramin içerdiğinden bahsedilmemektedir. Hatta subitramin, ürün içerisinde bulunması gereken miktarın çok üzerindeki miktarlarda yer almakta ve bu nedenle pek çok kişinin öldüğü bilinmektedir. Bu maddenin kullanımı, ciddi toksik etkileri sebebiyle Sağlık Bakanlığı tarafından yasaklanmış ve eczanelerden çekilmiştir. Rimonabant'ın ise ölümlere sebep olduğu için FDA tarafından kullanımına izin verilmemiştir. Bu gibi kimyasalların bulunduğu ürünler insan sağlığını ciddi olarak tehdit etmektedir (5).

Obezite tedavisinde destek olarak başvuru alan doğal ürünlerin çoğunun etkinlikleri hakkında yeterli bilimsel klinik araştırma bulunmamaktadır. Tarım Bakanlığı'nca izin verilmiş ürünler ise aslında "gıda takviyesi" olup, obeziteyi önleyici veya obeziteyi giderici endikasyonda kullanılması yasaktır. Bitkisel destek amacıyla pazarlanacak ürünlerin mutlaka prelinik ve klinik araştırmaları yapılmalı; Sağlık Bakanlığı'nca ruhsatlandırılmış ürünler kullanılmalıdır. Bu ürünlerin temin edileceği tek adres ise eczaneler olmalıdır. Aktarlar, belirli eğitimlerden geçmeli, sertifikalandırılmalı ve ayrıca aktar dükkanları belirli standartlara sahip olmalıdır. Aksi takdirde aktarlar, tedavi edici veya tedaviye yardımcı ürünleri dükkanlarında bulundurmamalı ve satmamalıdır.

Bazı Web Sayfalarının İncelenmesi:

Bir Hastane sayfası

İçeriğinde tek bir bileşik olmayan ve bazı maddeler bir araya geldiğinde toksik etki gösterebilen, aktarlarda veya internet ortamında bitkisel adı ile satılan ürünler, kesinlikle bir hekime danışmadan kullanılmamalı, obeziteyle mücadelede mutlaka uzman hekim desteği alınmalıdır (6).

Yukarıdaki paragrafla ilgili sorular:

- Ülkemizde kaç hekim fitoterapi hakkında yeterli bilgiye sahiptir?
- Bu konuda Tıp ve Diş Hekimliği Fakültelerinde fitoterapi eğitimi (faydaları, zararları, kullanılacağı yerler, vs) niçin verilmemektedir.
- Dolayısı ile fitoterapi konusunda hangi uzman hekimden, nasıl destek alınacaktır?

Bir gazete haberi

Uzmanlar, yağ yakılmasında etkili olduğunu belirttiği kürü ise şöyle tarif etti: "Tere tohumu (1 tatlı kaşığı), funda yaprağı (1 tatlı kaşığı), biberiye (1 yemek kaşığı), rezene (1 tatlı kaşığı), yeşil çay (1 tatlı kaşığı), anason (1 çay kaşığı), sinameki (1 tatlı kaşığı) ve elma pektini (1 yemek kaşığı) harmanlanarak toz haline getirilir. Karışım cam bir kavanoza konulur. Bu karışımdan 1 tatlı kaşığı 1 su bardağı sıcak suya ilave edilerek 1 kaynar getirilir. 5 dakika dinlendirildikten sonra süzülüp günde 4 sefer içilir. Bu kür vücut direncinin artmasına katkı sağlar, hormonları dengeler ve vücuttaki fazla yağların eritilmesine yardımcı olur" (7).

Sorular:

- Hangi uzmanlar (hekim, diş hekimi, eczacı, aktar) bu kürü önermiştir?

- Belirtilen karışım, hangi prelinik ve klinik araştırmalardan sonra etkili bulunmuştur?
- Bu karışımla ilgili vak'a takdimleri (case report) var mıdır?
- Bu karışım ne kadar süreyle kullanılacaktır (gün, hafta, ay)? Bu süre sonucunda kullanan kişinin karaciğer ve böbreklerinin durumu hakkında bilgi veren bir makale var mıdır?
- Bu karışım besin maddeleriyle veya ilaçlarla etkileşmekte midir? Sigara, alkol ve/veya uyuşturucu madde kullananlar üzerindeki etkileri nelerdir?
- Araç kullananlardaki etkileri bilinmekte midir?
- Hamilelikte ve süt verme durumunda kullanılabilir mi?
- Bir yan tesir görüldüğünde hasta nasıl tedavi edilecektir? Bir antidotu var mıdır?
- Kullanan kişinin vücudunda bir zarar oluştuğunda bunu kim tazmin edecektir.
- Bu karışım Sağlık Bakanlığı'nca ruhsatlandırılmış mıdır (ilaç veya geleneksel bitkisel tıbbi ürün) veya Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan izinli midir (Gıda takviyesi)?

Bakandan Bitkisel İlaç Uyarısı

Sağlık Bakanı Mehmet Müezzinoğlu, AA muhabirine yaptığı açıklamada, bitkisel ürünlerle ilgili duyarlılığın en üst noktaya taşındığını, bundan sonraki süreçte de bu mücadeleyi daha dinamik şekilde yapacaklarını belirtti. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının verdiği ruhsatların ilaç ruhsatı olmadığını, bunların kurtarıcı olarak görülmemesi gerektiğini kaydeden Müezzinoğlu, bunların kamuoyunda zaman zaman ilacın önüne geçtiği algısı oluştuğunu, yasak olmasına rağmen reklamlarının da yapıldığını ifade etti. Bu ürünlerin yardımcı ve destekleyici olarak ruhsatlandırılmasına rağmen televizyonlarda "hayat kurtarıcı, tedavi edici, sağlık için büyük öneme sahip" şeklinde yanlış bir algı oluşturulmaya çalışıldığına dikkati çeken Müezzinoğlu şu uyarıları dile getirdi: "Bunlar ilaç olarak asla algılanmamalı, ilaç gibi değerlendirilmemeli ve mümkünse doktor kontrolü olmadan tedavi, rahatsızlık için asla kullanılmamalı. Bu ürünlerin tedavi edici özelliği yoktur, ayrıca tıbbi tedavilerin yanında destekleyici tedavi olarak bile çok anlamlı bulmuyoruz" (8).

Sonuç:

Obezite için bitkisel ürünlerden de destek alınması hem tedavinin çeşitlendirilmesi hem de maliyetin azaltılması yönlerinden ciddi olarak düşünülmesi gereken bir husustur. Ancak bitkisel destek adı altında içeriğinde ne olduğu bilinmeyen, standardize edilmemiş, hiçbir prelinik ve klinik araştırması yapılmamış ürünlerin insanlara arz edilmesi, sonuçları bakımından çok ciddi olabilecek bir durumdur. Elbetteki bilimsel yöntemlerle etkililiği ve güvenilirliği kanıtlanmış bitkisel ürünler kullanılabilir. Ancak elimizde henüz böyle bir ürünün olduğuna dair yeterli bir bulgu yoktur.

Şu an için obezitede en iyi tedavinin obeziteden korunmak olduğu düşüncesindeyiz.

Acıkmadan yemeyiniz, doymadan kalkınız (SAV).

Kaynaklar:

1. Obezite Tanı ve Tedavi Kılavuzu, Türkiye Endokrinoloji ve Metabolizma Derneği, Ankara-2014.
2. Yetkin İ, Çimen AR, Obezite ve Güncel Tedavi Yöntemleri, Türk Eczacıları Birliği, Meslek İçi Sürekli Eğitim Dergisi, 23-24: 70-77, 2010.
3. Saper RB, et al. Am Fam Physician 2004;70 (9):1731-8.
4. Moro CO, Basile G. Fitoterapia 2000;71:73-82.
5. Aslan M, Orhan N, Obezite Tedavisine Yardımcı Olarak Kullanılan Doğal Ürünler, Türk Eczacıları Birliği, Meslek İçi Sürekli Eğitim Dergisi, 23-24: 91-105, 2010.
6. (<http://www.karatashastanesi.com.tr/faydali-bilgiler/obezite-ve-bitkisel-urunler->)
7. (<http://www.yenimesaj.com.tr/?haber,11004138>)
8. (<http://www.ayancikdogus.com/bakandan-bitkisel-ilac-uyarisi/4643/>)

S3-02

HOLY TOUCH ALL IN AUCH© (HYPNOACUPUNCTURE): THE RELATIONSHIP OF AWARENESS UNDER CONSCIOUS HYPNOSIS (AUCH©) METHOD AND ACUPOINTS

Dr. Ali Ozden OZTURK¹

¹ President of Turkish Society of Medical Hypnosis (THD), Istanbul, Turkiye
BOD Member of Uskudar University Traditional and Complementary Medicine Practice and
Research Center (GETIPMER), Istanbul, Turkiye
Member and Old BOD Member of European Society of Hypnosis (ESH)
Member of International Society of Hypnosis (ISH)
Member of Acupuncture Society, Istanbul, Turkiye

Background: “Awareness Under Conscious Hypnosis (AUCH©) Method” can be used integratively with various medical disciplines including acupuncture.

AUCH© can also be used in different fields of medicine such as surgical medicine, hypnoanesthesia, dentistry, gynecology and obstetrics, pain management, psychosomatics, anxiety, depression, eating disorders, sleeping disorders, addictions etc”.

AUCH© is a state of consciousness created by specific induction techniques and suggestions; and it aims to make changes in attention, perception, memory, emotions and senses of the patient. To create these aimed changes in body, mind and soul; AUCH© has a treatment protocol consisting of three steps: “MAYA© (Making, Acceptance with Your Awareness), Induction and Autohypnosis”.

- i) **MAYA© (Making, Acceptance with Your Awareness):** If the therapist thinks that AUCH© method would be beneficial to solve the patient’s problems, the patient is given information regarding the treatment process; then the patient’s acceptance is taken.
- ii) **INDUCTION:** Suggestions are given to the patient by using a proper induction technique to support mental, physical and social well-being. In AUCH© “the eye-to-eye fixation and giving suggestions” technique is the main technique, additionally acupoints are used integratively via hand passes, touching and tapings. Besides, Su-jok, Soliman, TCM and Yamamoto microsystems acupuncture can be utilized to explain further the efficiency of AUCH© induction method.
- iii) **AUTO-HYPNOSIS:** In this step, the patient learns to use autohypnotic key which is defined by the hypnotist who is in charge of the patient. The patient can use the auto-hypnosis whenever and wherever it is needed, as long as it is in the framework drawn by the hypnotist. The hand gesture which is “covering the thumb with other four fingers like a fist” is used as the “autohypnotic key”. The utilization and efficiency of autohypnosis can be further elaborated with Su-jok, Soliman and TCM microsystems acupuncture.

Aim: To elaborate how Traditional Chinese Medicine (TCM) hand and scalp acupoints, Su-jok and Soliman hand acupoints, and Yamamoto scalp and chest acupoints correlate with “Awareness Under Conscious Hypnosis (AUCH©) method”; finally to discuss interactively the use of these acupoints in treatment AND with AUCH© Method.

Methods: Main method is the “Awareness Under Conscious Hypnosis (AUCH©) Method”.

Additionally, “Yamamoto, Su jok, Soliman’s microsystems and TCM” acupoints are inducted to increase the efficiency of the treatment with the active use of “hand passes, touching and taping” as a part of AUCH© treatment.

Results: During AUCH© induction stage, Yamamoto microsystems acupuncture points are stimulated in scalp and chest, to have a direct influence on the entire body’s qi, blood and moisture from the organ to cellular level to have the aimed changes of physiology and symptomatology; and particularly for the treatment of nutrition and eating disorders, neurological conditions, and organ dysfunctions.

Also, TCM, Su jok and Soliman’s hand acupuncture points are utilized for hands during induction stage and autohypnosis (autohypnotic key). Since hands have numerous nerve endings and a wider impact on cerebral cortex (homunculus), a fast recovery can be reached. In addition, since hand gets a generous nerve supply from three main nerves “the median nerve, the ulnar nerve and the radial nerve”, it can be effectively employed for both somatic and autonomic intervention. Furthermore, in Traditional Chinese Medicine, the hands have a critical importance to the vital energetic equilibrium of the whole body since the qi of the 12 regular channels arises in hand and foot.

Conclusions: It can be concluded that TCM, Su-jok, Soliman, Yamamoto microsystem acupuncture can further explain AUCH© method and the use of these acupuncture points as a part of the healthy nutrition and eating disorders.

Keywords: Microsystems acupuncture (TCM, Su jok, Soliman and Yamamoto Acupoints), AUCH©, Medical Hypnosis, Autohypnosis, eating disorders

S3-02

HOLY TOUCH ALL IN AUCH© (HİPNOAKUPUNKTUR): BİLİNÇLİ HİPNOZ FARKINDALIĞI VE AKUPUNKTUR NOKTALARININ SAĞLIKLI BESLENMEDE KULLANIMI

Dr. Ali Özden ÖZTÜRK¹

¹ Tıbbi Hipnoz Derneği (THD) Başkanı, İstanbul, Türkiye
Üsküdar Üniversitesi Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Uygulama ve Araştırma Merkezi (GETIPMER) Yönetim Kurulu Üyesi, İstanbul, Türkiye
Avrupa Hipnoz Derneği (ESH) Üyesi ve Eski Yönetim Kurulu Üyesi
Uluslararası Hipnoz Derneği (ISH) Üyesi
Akupunktur Derneği Üyesi, İstanbul, Türkiye

Giriş: “Bilinçli Hipnoz Farkındalığı (AUCH©) Metodu” akupunktur da dâhil olmak üzere birçok tıbbi disiplinle beraber sağlıklı beslenme düzeninin oluşturulmasında ve yeme bozukluklarının tedavisinde kullanılabilir.

AUCH© aynı zamanda cerrahi, hipnoanestezi, diş hekimliği, kadın hastalıkları ve doğum, ağrı kontrolü, psikosomatik hastalıklar, anksiyete, depresyon, uyku bozuklukları, bağımlılıklar vb. gibi tıbbin birçok alanında kullanılabilir.

AUCH© bazı özel indüksiyon teknikleri ve telkinlerle yaratılan bir bilinçlilik halidir ve hastanın dikkat, algı, bellek, duygu ve duyularında değişiklikler yapmayı amaçlar. Beden, akıl ve ruhta amaçlanan bu değişiklikleri yapmak için, AUCH© üç basamaktan oluşan bir tedavi protokolü kullanır: “MAYA© (Farkındalık içinde Kabul), İndüksiyon ve Otopnoz”.

i) MAYA© (Farkındalık içinde Kabul): Eğer terapist AUCH© Metodunun hastanın sorunlarını çözmekte faydalı olacağını düşünürse, hastaya tedavi sürecine ilişkin bilgi verilir ve sonrasında hastanın onamı alınır.

ii) İNDÜKSİYON: Hastaya, ruhsal, fiziksel ve sosyal iyiliğini desteklemek amacıyla uygun bir indüksiyon tekniği kullanılarak telkinler verilir. AUCH©’ta “gözün gözle tespiti ve sözlen telkin” tekniği ana teknik olmakla birlikte, ek olarak manyetik paslar, dokunma ve vuruşlar aracılığıyla akunoktaları da entegratif olarak kullanılmaktadır. Bunun yanında, Su-jok, Soliman, TCM ve Yamamoto microsistem akupunkturundan da AUCH© indüksiyon metodunun etkinliğini daha iyi açıklamakta faydalanılabilir.

iii) OTOHİPNOZ: Bu basamakta, hasta, tedavisinden sorumlu hipnoz yapma yetisine sahip hekim tarafından belirlenen otopnotik anahtarı kullanmayı öğrenir. Hasta otopnozu gereken yer ve zamanda, hipnoz uzmanı tarafından belirlenen sınırlar dâhilinde kullanabilir. Otopnotik anahtar olarak, “başparmağın diğer dört parmak ile yumruk şeklinde kaplanması” şeklindeki el figürü kullanılır. Otopnozun kullanımı ve etkinliği, Su-jok, Soliman, TCM ve Yamamoto microsistem akupunkturundan faydalanılarak daha iyi irdelenebilir.

Amaç: Geleneksel Çin Tıbbının (TCM) el ve kafa akunoktalarının, Su-jok and Soliman el aku noktalarının, ve Yamamoto kafa ve göğüs akunoktalarının, “Bilinçli Hipnoz Farkındalığı (AUCH©) Metodu” ile nasıl bir ilişkisi olduğunun üzerinde durmak ve bu akunoktalarının AUCH© Metoduyla beslenme düzeninin oluşması ve yeme bozukluklarının düzeltilmesinde kullanımını interaktif olarak tartışmak.

Sözlü Bildiriler

Yöntem: Kullanılan ana metot, “Bilinçli Hipnoz Farkındalığı (AUCH©) Metodu”dur.

Ek olarak, “Yamamoto, Su-jok, Soliman, microsistem akupunkturu ve TCM” akunoktaları da tedavinin etkinliğini arttırmak amacıyla “manyetik paslar, dokunma ve vuruşların” AUCH©’la tedavinin bir parçası olarak aktif kullanımıyla indüklenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mikrosistem akupunkturu (TCM, Su jok, Soliman and Yamamoto Akunoktaları), AUCH©, Tıbbi Hipnoz, Otohipnoz

S3-03**SURGICAL TREATMENT IN OBESITY****Prof. Dr. Mustafa ŞAHİN**

Selçuk University, Medical Faculty General Surgery Dept.,
drsahin@selcuk.edu.tr

Abstract

Obesity, is defined as 'the extent of abnormal or excessive fat accumulation of human body that impairs health' by World Health Organization (WHO). Obesity is a serious disease with high morbidity and mortality. Etiology is usually multifactorial. It is common between 40-60 years of age, women and developed countries. Obesity is a serious disease that should be treated. The target of morbid obesity treatment is reducing the excess weight with minimal complications, and controlling the problems arising from obesity. Treatment options can be classified as surgical and non-surgical. Setting the treatment of morbid obesity should start with diet and regular exercise. Drugs can be added to the treatment to increase the chances of success of lifestyle changes. Recently, the most effective treatment for morbid obesity is surgery. For this purpose, many techniques have been described for the reduction of caloric intake or food absorption. The main objectives in bariatric surgery is to provide the most effective therapy with minimal complications. All bariatric procedures can be performed laparoscopically by the aid of developing technology and growing experience, and surgical complication rates could be reduced by utilizing the advantages of laparoscopic surgery. Treatment of obesity and obesity surgery, eye views of the social acceptance of treating obesity as a disease seen in this direction and it is necessary to increase the social awareness of requirements in this respect. Surgical procedures rather than aesthetic concerns, accompanied by the necessity for the treatment of other diseases. The result is a serious health problem that causes obesity along with many co-morbid diseases.

S3-03

OBEZİTEDE CERRAHİ TEDAVİ

Prof. Dr. Mustafa ŞAHİN

Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Genel Cerrahi A.D
drsahin@selcuk.edu.tr

Özet

Obezite, Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) tarafından "Sağlığı bozacak ölçüde vücutta anormal veya aşırı yağ birikmesi" olarak tanımlanmaktadır. Obezite yüksek morbiditesi ve mortalitesi olan ciddi bir hastalıktır. Etiyoloji genellikle multifaktöriyeldir. 40-60 yaş arasında pik yapar. Kadınlarda ve gelişmiş ülkelerde sık görülür. Obezite tedavi edilmesi gereken ciddi bir hastalıktır. Morbid obezite tedavisinde temel hedef fazla kilonun minimum komplikasyon ile güvenli bir şekilde azaltılması, obeziteden kaynaklanan yandaş sorunların kontrolü ve kilo kaybının uzun süre korunabilmesidir. Tedavi seçeneklerini cerrahi ve cerahi dışı yöntemler olarak sınıflandırılabilir. Morbid obezitenin tedavisine diyet ayarlamaları ve düzenli egzersizler ile başlanmalıdır. Yaşam tarzı değişikliklerinin başarı şansını artırmak için ilaçlar tedaviye eklenebilir. Günümüzde morbid obezitenin en etkili tedavisi cerrahidir. Bu amaçla kalori alımının veya gıda emiliminin azaltılmasına yönelik bir çok teknik tariflenmiştir. Bariatrik cerrahide temel hedef minimum komplikasyon ile en etkin tedavinin sağlanmasıdır. Gelişen teknoloji ve artan tecrübe ile tüm bariatric prosedürler laparoskopik olarak yapılabilmekte ve laparoskopik cerrahinin avantajlarından yararlanılarak cerrahi komplikasyon oranları azalmaktadır. Obezite tedavisi ve obezite cerrahisine, toplumsal gözle bakıldığında obezitenin hastalık olarak görülüp bu doğrultuda tedavi edilmesi gerekliliğinin kabul edilmesi ve bu doğrultuda toplumsal bilincin artırılması gereklidir. Yapılan cerrahi işlem estetik kaygıdan ziyade kişiyi topluma yeniden kazandırma ve eşlik eden diğer hastalıkların önüne geçme ve tedavisi için gereklidir. Sonuç olarak obezite beraberinde birçok yandaş hastalığa sebep olan ciddi bir sağlık problemdir ve tedavi edilmelidir.

GİRİŞ

Obezite; vücut ağırlığının beklenen vücut ağırlığından % 20 fazla olması veya VKİ'nin 30'un üzerinde olmasıdır. Obezite yüksek morbiditesi ve mortalitesi olan ciddi bir hastalıktır. Birçok kronik hastalık için major risk faktörüdür (1). Obezite günümüzde kronik bir hastalık olarak kabul edilmektedir (2). Vücut Kitle İndeksi (VKİ) = Ağırlık (kg) /Boy (m²) olarak hesaplanır (3).

Normal Aralık: VKİ: 20 - 25,

Kilolu: VKİ: > 25 – 30,

Obez: VKİ: > 30,

Morbid Obez: VKİ: > 40,

Süper Obez: VKİ: > 50.

Etiyoloji: Genellikle multifaktöriyeldir.

- Ailesel
- Çevre ve Ortam

- Genetik
- Cinsiyet (K>E)
- Sosyal
- Psikolojik
- Depresyon

PREVELANS: 40-60 yaş arasında pik yapar. Kadınlarda ve gelişmiş ülkelerde sık görülür. Az gelişmiş ülkelerde de obezite hızla yayılmaktadır. Avrupa'da orta yaş grubunda her beş kişiden biri obezdir. Fransa, İngiltere ve Almanya gibi ülkelerin herbirinde yaklaşık 5-10 milyon tedaviye ihtiyaç duyan obez vardır. ABD'de obezite uzun yıllardır bir ulusal sağlık sorunu olarak kabul edilmektedir. 1992 yılı rakamları ile ABD'de 97 milyon obez bulunmaktadır. Bu populasyon içerisinde 4 milyon ağır obez ve 1,5 milyon morbid obez hasta olduğu tahmin edilmektedir. ABD'de insidens 1960 yılından 1990 yılına kadar geçen sürede, %13'den %35'e kadar yükselmiştir.

OBEZİTEYE BAĞLI MALİYET

A- Direkt Maliyet

- Obezite ve beraberindeki hastalıkların tedavisine bağlı giderler

B- İndirekt Maliyet

- Obez kişilerin daha az üretken olmalarına bağlı toplumun yüklendiği giderler (2).

Obezite nedeni ile yapılan harcamalar gelişmiş ülkelerin toplam sağlık harcamaları için ayırdığı bütçenin %3-8'ini oluşturmaktadır.

MORBİD OBEZİTE İLE BİRLİKTE GÖRÜLEN BOZUKLUKLAR

- Hipertansiyon
- Tromboembolizm
- Pulmoner Yetersizlik
- Ani Ölüm
- Koroner Kalp Hastalığı
- Diabetes Mellitus
- Kanser (Endometrium, Kolon, Meme, vb.)
- Hipertrofik Kardiomyopati
- Böbrek Hastalıkları
- Osteoartrit
- Dermatolojik Problemler(Mantar vb.)
- Ödem ve Hipostasis
- İnfeksiyonlara Yatkınlık
- İnfertilite
- Uyku Bozuklukları
- Hiperlipidemi
- Ameliyat Riskinde Artma

OBEZİTENİN GENEL SAĞLIK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

- Safra kesesi hastalıkları gelişimi riski 6 kat
- Hipertansiyon gelişimi 5.6 kat
- Tip-2 diyabet gelişimi 5.4 kat
- Hiperkolesterolemi gelişimi 2.1 kat
- Osteoartrit gelişimi 2 kat daha sık görülmektedir.
- Endometrium, safra kesesi, over, meme, prostat ve kolorektal karsinoma bağlı ölümler artmaktadır
- Obezlerde venöz staz ve solunum problemleri de sıklıkla görülmektedir (4).

TEDAVİ SEÇENEKLERİ

- Medikal Tedavi
- Cerrahi Tedavi

MEDİKAL TEDAVİ

Morbid obezite tedavisinde temel hedef fazla kilonun minimum komplikasyon ile güvenli bir şekilde azaltılması, obeziteden kaynaklanan yandaş sorunların kontrolü ve kilo kaybının uzun süre korunabilmesidir. Morbid obezitenin tedavisine diyet ayarlamaları ve düzenli egzersizler ile başlanmalıdır. Ayrıca yandaş hastalıkların tedavisi de ihmal edilmemelidir. Diyet ve egzersiz düzenlemelerini içeren yaşam tarzı değişikliklerinde amaç alınan ve harcanan kalori arasında negatif bir denge oluşturmak olsa da hastaların çoğu 6 ayda %10 kilo kaybederler ve bu değer ancak %8,6 hastada 1 yıldan uzun sürer (5). Diyabet gibi yandaş hastalıkların kontrolünün %3-5 kilo kayıpları ile dahi sağlanabilmesi yaşam tarzı değişikliklerinin önemini ortaya koymasına rağmen diğer sorunların çözümü için daha fazla kilo kaybı gerekir. Bu nedenle ikinci basamak tedavi olarak ilaç tedavileri uygulanmaktadır. Günümüzde FDA tarafından onaylanarak morbid obezite tedavisinde sık kullanılan ilaçlar Sibutramin ve Orlistat'tır (6). Sibutramin noradrenalin ve 5-Hidroksitriptamin geri alımını inhibe ederek açlığı bastırıcı etki yapar. Orlistat ise gastrik ve pankreatik lipazın selektif inhibitörüdür (62). İlaçlar ile ilk yıl içinde %6-10 arasında kilo kaybı sağlanabilse de hastaların büyük çoğunluğu ilaç bırakıldığında eski ağırlıklarına dönerler. Bu nedenle ilaçlar yaşam tarzı değişikliklerini içeren geniş bir programın parçası olarak kullanılabilir (7). Diyet ve ilaç tedavilerinin kilo kaybı sağlama ve sürdürülmesinde başarı oranlarının çok düşük olması nedeniyle morbid obezitenin tek etkili tedavisinin cerrahi olduğu kanıtlanmıştır (1).

CERRAHİ TEDAVİ / TARİHÇE

Cerrahi yöntemler

- Emilim bozucu girişimler,
- Hacim küçültücü girişimler,
- Kombine (restriktif / malabsorptif) işlemler,
- Diğerleri.

EMİLİM BOZUCU GİRİŞİMLER

- Jejuno-kolik bypass
- Jejuno-ileal bypass
- Ileo-gastrostomy

- Bilio-intestinal bypass
- Duodeno-ileal bypass
- Jejunoileal Bypass

Emilim bozucu girişimlerin komplikasyonları

- Diare
- Kusma
- Yara enfeksiyonu
- Anal sorunlar
- Bypass enteriti
- Obstrüksiyon
- Protein malnütrisyonu
- Hipokalsemi
- Vitamin A D E yetersizliği
- Safra taşı
- Böbrek taşı
- Karaciğer yetmezliği
- Anemi
- Alopesi
- Ödem
- Artralji

HACİM KÜÇÜLTÜCÜ GİRİŞİMLER

- Gastroplastiler
 - Horizontal (yatay) gastroplasti (HGB)
 - Anterior gastroplasti
 - Vertikal band gastroplasti (VBG)
- Mide bandı
- Tüp (Sleeve) gastrektomi

Kombine yöntemler

- Biliopankreatik diversiyon (BPD) (Scopinaro; Kombine, restriktif + malabsorbif)
- Duodenal switch (Hess, DeMeester; PKVST Gastrektomi + BPD = BPD+DS)
- Gastrik bypass
- VBG + DS

Diğer yöntemler

- Gastrik balon
- Diştelleri (dental fiksasyon)
- Kuşak (waist cord)
- Mide sarmalanması (gastric wrapping)
- Mide klibi ile gastroplasti
- Fobi-poş ameliyatı

- Lateral hipotalamusun elektrokoagülasyonu
- Trunkal vagotomi

İlk kez *Kremen* 1954 yılında uç-uca yaptığı jejunioileostomi ile kilo kaybı varlığını gözlemiştir. *Mason* ve *Ito* 1960'lı yıllarda gastrik by-pass yöntemini geliştirmişlerdir. *Printen* ve *Mason* 1971 yılında gastroplasti tekniğini tariflemişlerdir. Yatay gastroplasti fundus poşunda genişleme, stapler hattında ayrılma gibi komplikasyonlar dolayısıyla uzun dönem sonuçlar konusunda başarılı olamamıştır. 1980'de *Mason*'un Vertikal band gastroplastisi uygulaması ile yeterli kilo kaybı sağlanmış ancak uzun dönemde stapler hattının açılması ve buna bağlı başarısızlığın önüne geçilememiştir (8). Bu olumsuzluklar *Chelala* ve *Belachew* tarafından 1992 yılında tarif edilen ayarlanabilir band gastroplastinin popülaritesini artırmıştır. Şişirilebilen bandlarla ayarlama yapılabilmesi hasta uyumunu artırmış aynı zamanda laparoskopik olarak yapılabilen işlemin geri döndürülebilir olması hızla yaygınlaşmasını sağlamıştır (9). Bandın yer değiştirmesi, mide içine migrasyon uzun dönem başarısızlıkta başlıca neden olmuştur. Günümüzde yabancı cisim gerektirmeden mide hacmini küçültmeyi sağlayan sleeve gastrektomi kolay öğrenilmesi kolay uygulanabilmesi ve daha düşük komplikasyon oranları nedeniyle morbid obezite tedavisinde en sık tercih edilen tedavi yöntemidir. Başlangıçtaki jejunokolik bypass uygulamaları elektrolit bozuklukları, inatçı diyare ve karaciğer yetmezliği ile sonuçlanan metabolik komplikasyonları da beraberinde getirmiştir (10). Bu sorunları aşmak için geliştirilen jejunioleal bypass cerrahisinde de çok uzun bir ince barsak segmenti bypass edildiği için böbrekte oksalat taşları, kör ans sendromu ve protein eksikliği olan hastalarda karaciğer yetmezliği görülmüştür. 1960'lı yıllarda *Mason* ve arkadaşları mide proksimalinde oluşturdukları küçük mide poşunu Roux en-Y gastrojejunostomi ile birleştirerek hacim kısıtlayıcı ve emilim bozucu kombine bir cerrahi gerçekleştirmişlerdir (11). Bypass edilen barsak ansının çok uzun olmaması nedeniyle jejunioleal bypassa göre metabolik komplikasyonları daha az olan Roux en-Y gastrik bypass operasyonundan sonra hastaların özellikle A, B12, folik asit, demir, kalsiyum, çinko düzeyleri düzenli olarak takip edilmek ve eksikler tamamlanmak zorundadır. 1979 yılında *Scopinaro* duodonal güdüğün kapatılması ile beraber distal mide rezeksiyonu ve ince barsağın yarısından kesilerek distalin mide poşuna, proksimalin (biliopankreatik bacak) ileoçekal valve 50 cm mesafeye Roux n-Y anastomozu ile biliopankreatik diversiyon (BPD) tekniğini tariflemiştir (12). Tekniğin temel amacı safra ve pankreas sıvısının saptırılarak normal gıda alımına rağmen absorpsiyonun engellenmesi ve bu sayede kilo kaybının sağlanmasıdır. Yıllar içinde orijinal tekniğin bir çok modifikasyonu tariflenmiştir. 80'li yılların başında sleeve gastrektomi ve duodonal yer değiştirmenin tekniğe eklenmesi ile hormonal etkiler ön plana çıkmış, diyabet kontrolünde çok etkin bir prosedür halini almıştır (13,14). Günümüzde uygulanan tüm bariatrik tekniklerin temel hedefi minimum komplikasyon ile en etkin tedavinin sağlamaktır (Tablo 1).

MORBİD OBEZİTENİN CERRAHİ TEDAVİSİNDE İDEAL YÖNTEM

- Kilo kaybında en etkili
- Mide üzerine en az invazif
- Gereğinde geri dönüştürülebilir
- Hastanın kilo verip vermemesine göre yeni bir ameliyat yapmadan ayarlanabilir
- Morbidite ve Mortalitesi sifıra yakın olmalıdır.

Yeterli kilo kaybı ne olmalıdır?

- Uzun süreli takip sonuçlarında kilo kaybının mortalite artışı ile yakın ilişkisi ortaya konmuştur:
 - Hafif kilo kayıpları obezlerdeki mortaliteyi azaltmaktadır,
 - Kilo kayıpları arttıkça mortalite oranları da artmaktadır,
- Orta düzeydeki kilo kayıplarının tercih edilebileceği bildirilmektedir. Bu nedenle fazla kiloların %50 oranında verilmesi idealdir.

CERRAHİ İÇİN HASTA SEÇİMİ

Şiddetli yandaş sorunlarla birlikte VKİ'nin 35 kg/m² üzerinde olması veya yandaş sorunlar olmaksızın VKİ'nin 40 kg/m²'nin üstünde olması morbid obezite olarak tanımlanır ve bu hastalar cerrahi tedaviden fayda görürler. Cerrahi öncesinde en az 2 yıl süreyle medikal ve davranış tedavilerinin denenmiş ve başarısızlıkla sonuçlanmış olması gerekir. Ayrıca hastaların gebe olmaması ve kilo verme sürecinde gebelik planlanmaması önerilmektedir.

CERRAHİ TEDAVİNİN KESİN KONTRENDİKASYONLARI

- Gastrointestinal sistemin enflamatuar hastalıkları
- Yüksek operatif risk
- Üst gastrointestinal sistem kanaması oluşturabilecek nedenler (varisler, telanjiektaziler)
- Hamilelik
- Alkol veya ilaç bağımlılığı
- Gastrointestinal sistem anomalileri (atrezi / stenoz)
- Aktif enfeksiyon varlığı
- Uyum sağlanamayacak hastalar
- Kullanılan materyallere reaksiyon gelişebilecek hastalar

CERRAHİ TEDAVİNİN RELATİF KONTRENDİKASYONLARI

- 18 yaşının altındaki hastalar
- Kronik aspirin veya NSAID kullanan hastalar
- Alt özofagus sfinkterinin disfonksiyonuna bağlı olarak ağır derecede gastroözofageal reflü hastalığı varlığı

AMELİYAT HAZIRLIĞI

- Rutin biyokimya incelemeleri
- EKG
- Akciğer grafisi
- Solunum fonksiyon testleri
- Batın USG (safra kesesinde taş?)
- Fotoğraf çekimi (4 cepheden)
- Arteriyel kan gazı ölçümü
- Boy - kilo ölçümü

AMELİYAT HAZIRLIĞI

- Kardiyoloji Konsültasyonu
- Dahiliye Konsültasyonu (Diabet ve Endokrin İnceleme)
- Psikiyatri Konsültasyonu
- Anestezi Konsültasyonu
- Göğüs Hastalıkları Konsültasyonu

Dünyada bariatrik operasyonlardan;

- Gastric bypass'ın % 55'i,
- Adjustable gastric banding'in % 100'ü,
- Duodenal switch'in % 30'u ve
- Vertical banded gastroplasty'nin %30'u,
- laparoskopik yöntemlerle yapılmaktadır.

Obezite cerrahisinin komplikasyonları

- Mortalite hızı % 0.6
- Morbidite hızı % 20
- Majör komp. % 6.6
- Gastroint. leaks % 0.8
- Splenic yaralanma % 3
- Pulmoner % 4.9
- Tromboembolizm % 1
- MOY % 0.8
- Yara ayrılması % 0.4
- Kanama % 0.9
- Gastrik dilatasyon %0.3
- Line sepsis % 0.9
- Paralitik ileus %0.9
- Myonecrosis % 0.1

Obezite cerrahisinin gastrointestinal komplikasyonları

- Dumping
- Vitamin/mineral yetersizlikleri
- Kusma/bulantı
- Staple line failure
- Enfeksiyon
- Stenosis/bowel obstruction
- Ülserasyon
- Kanama
- Splenic injury
- Ölüm (perioperatively)

Tablo 1: Bariatrik prosedürlerin karşılaştırılması

Prosedür	Ayarlanabilir mide bandı	Sleevegastrektomi	Roux n-Y gastrik bypass	Mini gastrik bypass	Biliopankreatikdiversiyon
Bariatrik cerrahi şekli	Hacim kısıtlayıcı	Hacim kısıtlayıcı, metabolik	Kombine	Kombine	Malabsorbtif
Dumping sendromu	Hayır	Hayır	Nadir	Sık	Hayır
Kilo kaybı	İlk yıl %40-50, 5.yıl %30-50.	İlk yıl %60-67, 5.yıl %53-65.	İlk yıl %70, 5.yıl %60.	İlk yıl %77, 5.yıl %65-70.	İlk yıl % 75,5.yıl %70-90
Destek tedavi	Hayır	Demir preparatları	Demir, multivitamin, vitamin B12, kalsiyum.	Demir, multivitamin, vitamin B12, kalsiyum.	Multivitamin kalsiyum Vitamin B12 ADEK
Avantajları	Kolay uygulanabilen, geri dönüşümlü, ayarlanabilir ve az invaziv bir teknik. Malnutrisyon riski düşük. Mide ve barsak rezeksiyonu gerektirmez.	Güvenli ve basit uygulama, kısıtlayıcı ve grelin seviyesini düşürerek iştahı azaltan etkiye sahip, pilor sağlam olduğu için dumping sendromu oluşmaz. Düşük malnutrisyon riski ile süper obezlerde, anemik veya Crohn hastalığı olanlarda uygulanabilir.	Küçük hacimli mide yenilen yemeklerin sınırlandırılması sağlar. Malabsorbsiyon kilo kaybına yardımcıdır. Uzun dönem sonuçları nedeniyle morbidobezite tedavisinde altın standart tedavi seçeneğidir.	Kısıtlanan mide hacmi öğrenilerin miktarını azaltır. Uygulanması ve öğrenmesi kolay bir tekniktir. Uzun dönemde kabul edilebilir yan etkilerle etkili kilo kaybı sağlar. Yaşam sorunlarının kontrolünde oldukça etkilidir.	Minimum diyet kısıtlaması ile uzun dönemde maksimum kilo kaybı, Diyabet, hipertansiyon ve hiperlipidemi iyileşmesinde etkili teknik,
Dezavantajları	Banda ait komplikasyonlar (kayma, perforasyon, penetrasyon) Port ayrışması Özofageal spazm Gastroözofageal flü Port enfeksiyonu Stoma obstrüksiyonu	Stapler hattından kaçaklar Geri dönüşümsüz prosedür	Oldukça komplike ve zor teknik Stapler hattından oluşabilecek kaçaklar Stoma obstrüksiyonu Dumping sendromu	Kombine prosedürler içinde en kolay teknik Anastomoz hattından kaçaklar Dumping sendromu, Geri dönüşümsüz ama modifiye edilebilir.	Uzun dönemde en yüksek nutrisyonel risk, Yağda eriyen vitaminler ve protein eksikliği riski yüksek, Kronik ishal ve kötü kokulu gaz riski, Geri dönüşümsüz ama modifiye edilebilir.

S3-04

MEDICAL PHARMACEUTICAL APPLICATIONS

Prof. Dr. Ekrem ALGÜN

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Internal Medicine, Endocrinology and metabolism Science

Abstract

Nutritional advice in the fight against obesity, despite different diet and lifestyle changes in patients losing weight is difficult and unfortunately also lost weight and that is usually taken in a short time. Therefore, drug therapy is considered to be a popular choice at any time. Theoretically, an ideal drug for obesity should provide dose-related weight loss, achieved target weight should be able to be protected, should not be in the short or long term side effects, tolerance development and should not be abuse or dependence. In the present, there is not any drug –what a pity- carry all of these features. Because, obesity is a chronic disease just like diabetes and hypertension, in the treatment is targeted remission rather than healing. As well as obesity drugs never primary in the weight loss program, almost always complementary to diet, exercise and lifestyle changes.

For the treatment of obesity many drugs tested to this day even used many years; some are no longer used because of subsequent fatal side effects. Obesity treatment related drugs could be classified as; centrally acting medicines (by reduces food intake), peripheral acting medicines (distortes absorption of foods) and the expenditure medicines (increases energy consumption). Whatever the mechanism of action, to prove the effectiveness of a drug firstly pharmacological phase studies done between 1-3, then the "post-marketing" phase 4 studies were required to documentation about the effects and side effects. In the treatment of obesity, used as alternative medicine, vegetable products, hypnosis and acupuncture applications also must be verify.

S3-04**TIBBİ İLAÇ UYGULAMALARI****Prof. Dr. Ekrem ALGÜN**

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Tıp Fakültesi İç Hastalıkları Endokrinoloji ve Metabolizma Bilim Dalı

Özet

Obezite ile mücadelede beslenme önerileri, değişik diyetler ve yaşam biçim değişikliklerine rağmen hastaların kilo kaybetmesi zordur ve kaybedilen kilolar da ne yazık ki genellikle kısa sürede geri alınır. Bu nedenle ilaç tedavisi her zaman için gözde bir seçenek olarak düşünülmüştür. Teorik olarak ideal bir obezite ilacı dozla ilişkili kilo kaybı sağlamalı, ulaşılan hedef kilo korunabilmeli, kısa veya uzun sürede yan etkisi olmamalı, tolerans geliştirmemeli ve kötü kullanım ya da bağımlılık yapmamalıdır. Halihazır elimizde bu özelliklerin hepsini birden taşıyan bir ilaç -ne yazık ki- yoktur. Obezite aynen diyabet ve hipertansiyon gibi kronik bir hastalık olduğundan tedavide de şifa değil, remisyon hedeflenir. Yine obezite ilaçları kilo kaybı programlarında asla birincil olmayıp, hemen her zaman beslenme, egzersiz ve yaşam tarzı değişikliklerine tamamlayıcıdır.

Obezite tedavisinde bu güne kadar denenen hatta uzun yıllar kullanılan pek çok ilaç, sonradan ortaya çıkan bazıları ölümcül yan etkileri nedeniyle artık kullanılmamaktadır. Obezite tedavisinde kullanılan ana ilaç grupları besin alımını azaltan santral etkili ilaçlar, periferik olarak gıda emilimi bozan ilaçlar ve enerji harcanmasını arttıran ilaçlar olarak gruplandırılabilirler. Etki mekanizması ne olursa olsun, bir ilacın etkinliğini kanıtlanması için öncelikle faz 1-3 arası farmakolojik çalışmaların yapılması, daha sonra ise "post-marketing" faz 4 çalışmalarla etki ve yan etkilerinin dökümanite edilmesi gereklidir. Aynı olay, obezite tedavisinde alternatif tıp adı altında kullanılan bitkisel ürünler, hipnoz ve akupunktur gibi yöntemler için de geçerlidir.

S3-05

EXERCISE IN MANAGEMENT OF OBESITY

Prof. Dr. Mustafa ÖZTÜRK

Istanbul Medipol University International Faculty of Medicine, Department of Internal Medicine and Endocrinology.

Abstract

As our lives getting more sedantary, prevlance of obesity increases. Sedantary lif style not only increases cardiovascular disease but also overall mortality. When combined with caloric restriction, exercise augments weight loss. Although it's not more effective in weight loss compared to dietary interventions, it helps to lower risks of cardiovascular disease, cancer, hypertension and diabetes - independent of weight reducing effects.

Physical activity recommendations of US Ministry of Health can be summarized as below:

Some physical activity is better than none — and any amount has health benefits.

For substantial health benefits, do one of the following:

- 150 minutes (2 hours and 30 minutes) each week of moderate-intensity aerobic physical activity (such as brisk walking or tennis)
- 75 minutes (1 hour and 15 minutes) each week of vigorous-intensity aerobic physical activity (such as jogging or swimming laps)
- An equivalent combination of moderate- and vigorous-intensity aerobic physical activity

Do aerobic physical activity in episodes of at least 10 minutes and, if possible, spread it out through the week.

For even greater health benefits, do one of the following:

- Increase moderate-intensity aerobic physical activity to 300 minutes (5 hours) each week
- Increase vigorous-intensity aerobic physical activity for 150 minutes (2 hours and 30 minutes) each week

Doing more will lead to even greater health benefits.

Sedantary people are advised to be evaluated for cardiovascular fitness. Intense exercise may provoke adverse cardiovascular events in previously asymptomatic obese patients.

Exercise should be started with warming movements for 5-10 minutes followed by moderate exercise of brisk walking, swimming, running. Exercise session should be completed with stretching muscles to clear up lactic acid built in. Twice-weekly weight lifting exercises are good for improving mucle strength but exercises should be seperated by 48 hours to allow the muscles to be repaired and renewed.

One of the most important points in exercise programming is to adapt it to the daily life in routine basis allowing adoption of exercise as a habit. Evening exercises are safer in terms of cardiovascular events compared to morning times.

S3-05

OBEZİTEYLE MÜCADELEDE EGZERSİZ

Prof. Dr. Mustafa ÖZTÜRK

İstanbul Medipol Üniversitesi Uluslararası Tıp Fakültesi İç Hastalıkları A.D. Endokrinoloji B.D.

Özet

Hayatlarımız giderek daha hareketsiz hale gelirken obezite sıklığı da artıyor. Hareketsizlik kalp hastalıklarını artırmanın yanı sıra tüm nedenlere bağlı ölüm riskini de artırmaktadır. Obezite ile mücadelede kalori kısıtlamasıyla birlikte egzersiz kilo kaybını hızlandırır. Diyetle karşılaştırıldığında egzersizin kilo verdirici etkisi daha fazla değildir ancak egzersiz kilo kaybından ayrı olarak kalp-damar hastalıkları, kanser, hipertansiyon, diyabet risklerinde önemli azalma sağlar. Özünü ve morali artırıcı özelliği vardır.

ABD Sağlık Bakanlığı'nın erişkinler için egzersiz önerileri şu şekilde özetlenebilir:

- Hareketsizlikten kaçının, az da olsa fiziksel aktivite tamamen hareketsizlikten iyidir ve sağlığa yararlıdır
- Bireyin sağlık durumunda belirgin fayda elde etmesi için haftada en az 2,5 saat orta yoğunlukta (hızlı yürüme, tenis gibi) ya da 1 saat 15 dakika kadar yoğun (koşma, merdiven çıkma gibi) egzersiz ya da bu ikisinin dengeli bir şekilde birlikte yapılması önerilir.
- Günde en az 10 dakika egzersiz yapın ve bunu tüm haftaya yayın.
- Daha fazla sağlık etkisi için egzersiz sürelerinin iki katına çıkarılması uygun olur.
- Ağırlık kaldırma ya da germe bantları kullanılarak tüm kas gruplarını güçlendirici egzersizlerden haftada iki ya da daha fazla yapılmalıdır.

Hareketsiz yaşayan birinin egzersiz programına başlamadan önce kalp damar sağlığını gözden geçirmesi önerilir. Zorlayıcı egzersizlik, kalp – damar hastalığı olanlarda tedbir alınmazsa zararlı olabilir.

Egzersize 5-10 dakikalık ısınma hareketlerinden sonra hızlı yürüme, yüzme, koşma gibi bir egzersizle devam etmeli ve sonrasında kaslarda biriken asit yükünü atmaya için adale germe hareketleri ile soğumalıdır. Haftada iki kez yapılan ağırlık egzersizlerinin arasına 48 saat ara konursa, kasların yenilenmesi ve güçlenmesi sağlanmış olur.

Egzersizin herkesin yaşamında günlük olarak uygulayabileceği bir düzende yapılması egzersize alışkanlık sağlanması açısından önemlidir. Akşam saatlerinde yapılan egzersiz sabah saatlerinde yapılan egzersize göre kalp açısından daha güvenli kabul edilir.

S4-01

WILLPOER TRAINING DIET: EAT CLEAN AND LIVE CLEAN

Prof. Dr. Sakir GOZUTOK

Yüzüncü Yıl University Faculty of Theology Religious Education Dept.

S4-01

BESLENMEDE İRADE EĞİTİMİ: TEMİZ YE VE TEMİZ YAŞA**Prof. Dr. Şakir GÖZÜTOK**

Yüzüncü Yıl Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Din Eğitimi A. D.

İrade kavramı, kullanmak isteyene ve düşünen kimseye olabildiğince özgür bir alan bahşeden bir kelimedir. Felsefecilerin kılı kırk yaran dikkatli bakışlarından bu kelime de kurtulamamıştır. Filozofların düşünce kuyusuna düşen bu kavramı, düştüğü yerden çıkarmak için çok kimse fikir yürütmüştür. Malebranche (ö.1715), bu kavrama dinî bir renk vererek ilahî irade olarak kullanırken, Montesquieu (ö.1755) onu bütün dinî manalardan soyutlayarak dünyevileştirir. J. J. Rousseau (ö.1778) ise, irade kelimesinin önüne “genel” ifadesini yerleştirir ve kelimeyi analiz ederken Montesquieu gibi onu tamamen seküler bir alana indirir. Diderot (ö.1784), biraz daha bu kelimeye acımış olmalı ki, Rousseau'nun “devletin genel iradesi” dediği dar anlayışından çıkararak onu bütün insanlığa mal eder, aynı zamanda aklın ve adaletin dayanağı olduğunu itiraf eder.¹ Şüphesiz bu filozofların yaptıkları, irade kavramının sosyal ve siyasi hayata yansımalarının etkilerini ortaya koyma çabalarıdır.

Şerif Cürcanî (ö.816/1413) de iradeyi, bir faydaya inanarak onu takip etmeye meyletmek olarak tarif eder.² İradenin sözlük anlamı, bir şeyi talep etmek için gayret göstermektir. Ama aslen irade, şehvet, ihtiyaç ve emellerden mürekkep bir kuvvet demektir.³ İsfahanî, iradenin ifrata varmış halinin “hırs” olduğunu söyler.⁴

Modern psikologlar, iradeyi motivasyonun bir parçası olarak görme eğilimindedirler. Günümüzde, eğitimdeki güdünün fonksiyonunu incelediğimizde, ilk olarak dinî iradenin bu aktiviteyi yerine getirdiğini görürüz. Çünkü dinî irade, dinî duygu ve düşüncelerin harekete dönüşmüş hâlidir. Bu yönüyle dinî irade, modern psikoloji açısından bir dinî motivasyon olarak ele alınır ve incelenir.⁵ Gerçekten de irade, ciddi bir dinî motivasyonu ifade eder. Zira iradeyi ortaya koyabilmek için bir şeye niyetlenmek gerekir. Bunun için Resulullah (s.a.v.): “*Ameller niyete göredir*”⁶ buyurmaktadır. “Niyet”, kişiyi yapacağı iş için hazırbulunuşluk durumunu ortaya koyduğu gibi onu harekete geçirmek için bir motiv görevi de görmektedir. Buna işaret etmek için olmalı ki İmam Şafî, “*niyet hadisinin fikhın yetmiş babına dâhil olduğunu*” söylemektedir.⁷ Zira din adına yapılan her türlü amelin öncelikle niyet edilmesi, yani karar verilmesini gerektirir. Bu niyetin, genel olarak

¹ Özgüç Orhan, “J. J. Rousseau'da Genel İrade Kavramı”, *FLSF (Felsefe ve Sosyal Bilimler Dergisi)*, 2012 Güz, sayı: 14, s. 4.

² Ali b. Muhammed Seyyid Şerif Cürcanî (ö.816/1413), *Mu'cemu't-Ta'rifât*, Tah: Muhammed Sıddık el-Minşavî, Daru'l-Fadile, Kahire, Ts., s. 17.

³ Ragıb el-İsfahanî Ebu'l-Kasım Hüseyin b. Muhammed (ö.502/1108), *el-Müfredat fi Garibi'l-Kur'an*, Tah: Muhammed Seyyid Keylunî, Daru'l-Ma'rife, Beyrut, Ts., s. 206.

⁴ İsfahanî, *el-Müfredât*, s. 113.

⁵ Neda Armaner, *Din Psikolojisine Giriş*, Ankara, 1980, s. 120.

⁶ Buharî, *Bed'u'l-Vahy*, 1; Müslim, *İmare*, 45; Ebu Davud, *Talak*, 11; Neseî, *Taharet*, 60, *Talak*, 24, *Eyman*, 19; Darekutnî, c. 1, s. 51 (*Kitabu't-Taharet*, Niyet Babı, H.No: 1).

⁷ Ebu Zekeriyâ Muhyiddin b. Şeref en-Nevevî, *el-Mecmu' Şerhu'l-Mühezzeb li's-Şirazi*, Tah: Muhammed Necib el-Muti'î, *Meketebetü'l-İrşad*, Cidde, Ts., c. 1, s. 36.

olumlu olması beklenir. Bu sebeple Süfyan es-Sevrî (ö.161/777) de, “ilmi (iyi) niyetle talep etmekten daha faziletli bir şey öğrenmedik” demektedir.⁸

Gerçekten de irade, insanı yeri geldiğinde bir isteği yerine getirmeye motive eden bir duygu olduğu gibi, aynı zamanda insanın kendini kontrol etmesine yardımcı olan bir unsurdur. Daha doğru bir ifadeyle, irade sağlıklı karar verme halidir. İnsanın, kendisini sanki başka bir insanmış gibi dışarıdan gözleyip değerlendirme gibi mükemmel bir özelliği vardır. Bu yapısından dolayı insan, kendini hem içeriden hem de dışarıdan kontrol etme imkânına sahiptir. Erol Güngör, “*insan kendinin farkında olan, ayrıca bu fark edışı de fark eden bir varlıktır*” der.⁹ İnsanın yaptığı iç ve dış gözlemler yoluyla kendi kendini kontrol edebildiği için, Allahu Teâlâ: *بَلِ الْإِنْسَانِ عَلَىٰ نَفْسِهِ ۖ بَصِيرَةٌ* “*Bilakis insan, kendi kendisinin gözletleyicisi (şahidi)dir*”¹⁰ buyurmaktadır. İnsan kendini kontrol ederken, daha önce sahip olduğu bilgi ve duygulardan yararlanır. Sinirbilim önde gelen isimlerinden kognitif sinirbilimci Marsel Mesulam, insan beyninin %90’ının duygu, düşünce ve davranışı işlemediğini, beş duyu ile ilgili işlemlerin ise sadece %10’unu kapladığını söylemektedir.¹¹

Görüldüğü gibi zihnî yapımız, işlem esnasında dışarıdan beş duyu yoluyla alınan verilerden daha baskın gelmektedir. Bu da iradenin etkisini gösteren bir durumdur. Judith Shklar, genel irade “*her şahsın ahlaki yaşamının önemli bir parçasının toplu olarak ifadesidir*”¹² derken bunu kast etmiş olmalıdır. Zira iradî davranış, bilinçli, kontrollü ve sağlam durumu ifade eder. Bu aynı zamanda arzu ve heveslerinden kurtulmanın adıdır, diğer bir ifade ile “ahlâklı yaşamak” demektir. Ahlâklı insan, kendisinin inanmadığı şeyleri yapmaya zorlayan, her türlü etki karşısında sonuna kadar direnen kişidir.¹³ Bu da iradeli bir davranış demektir. Haklı olarak Cabirî, ahlâkın akla değil iradeye dayalı bilgi sahası olduğunu söylemektedir.¹⁴ İslam uleması iradenin kaybını gaflet olarak nitelendirmişlerdir. Bu anlamda Descartes ahlaki; duyguları bastıran, yenen, akla dayanan, doğruya, güzele, iyiye yönelen bir iradeye bağlamıştır. Buna göre erdemli olmak; iradeyi bedenine bırakmamak, ruhu bedene köle etmemektir. Kişi, kendine hâkim olduğu zaman gerçek olarak ahlakça sağlıklı sayılır. Karakter sahibi olmak demek, irade kuvvetini toplayabilmek demektir. Başka bir deyişle, dış etkilerin üstüne çıkabilmek, gevşeklik ve korkaklığın bütün şekillerinin üstesinden gelmektir.¹⁵ Maverdî de ahlâkı ikiye ayırır: birincisi kişilikten oluşan ahlâk, ikincisi ise iradenin fiillerinden oluşan ahlâktır.¹⁶

Aslında iradenin vicdan ile de sıkı ilişkisi vardır. Vicdanın kuvveti, insanın kendi benliğini bilme derecesi ile orantılıdır. Benliğin kendisini savunmaya başlaması, yani arzu ve heveslerini haklı göstermeye çalışması, vicdanın kontrolünden kaçış anlamına gelir¹⁷ ki, bu da iradesizliğin ifadesidir. İnsanın arzu ve heveslerinin peşinden savrulmaması, bazı değerlerle donanmış bir hayata talip olması için güçlü bir irade sergilemesi gerekir.

⁸ Şemsuddin Muhammed b. Ahmed b. Osman ez-Zehebî (ö.748/1374), *Siyeru A’lami’n-Nubelâ*, Tah: Şuayb Arnaut ve Hüseyin Esed, Müessesetu’r-Risale, 3. Tab, Beyrut, 1985, c. 7, s. 244.

⁹ Erol Güngör, *Ahlâk Psikolojisi ve Sosyal Ahlâk*, Ötügen Yay., İstanbul, 1995, s. 63.

¹⁰ Kıyame, 75/14.

¹¹ Nevzat Tarhan, *İnanç Psikolojisi*, Timaş Yay. İstanbul, 2009, s. 20, 21.

¹² Özgüç, a.g.m., s. 6, 7.

¹³ Güngör, *Ahlâk Psikolojisi*, s. 69.

¹⁴ Muhammed Abid el-Cabirî, *Arap Ahlaki Aklı*, Çev: Muhammed Çelik, Mana Yay., İstanbul, 2015, s.22.

¹⁵ Recep Kaymakcan ve Hasan Meydan, “Ahlaki Karakter ve Eğitimi”, *II. Uluslararası Değerler Ve Eğitimi Sempozyumu*, 16-18 Kasım 2012, İstanbul, s. 15.

¹⁶ Ebu Hasan Ali b. Muhammed el-Maverdî, *Teshilü’n-Nazar ve Ta’cülü’z-Zafer fi Ahlakî’l-Melik ve Siyaseti’l-Mülk*, Tah: Muhyi Hilal Serhan, Daru’n-Nahdeti’l-Arabiyye, Beyrut, 1981, s. 6; 23.

¹⁷ Güngör, *Ahlâk Psikolojisi*, s. 64.

İradesiz insan ya da başka bir ifadeyle iradesini eğitememiş ve aksine arzularını merkeze alan kişi için Allah, “*Kendi nefsinin arzusunu kendisine ilâh edinene görmedin mi?*”¹⁸ diye sorar.

O halde insan iradesi ya da başka bir ifadeyle insan zihni, hem içerden hem de dışarıdan gelen etkilerle kendini düzenlemektedir. Bu iki yönlü bir bileşen gibidir. “Ne maddeden ayrı bir zihin ne de zihinden ayrı bir madde vardır. Madde sadece vitrindir. Ruh bir dalga fonksiyonu olabilir. Miniproteinlerden oluşan on namometrelik proteinler kimyasalları taşırlar. Sevgi, öfke, nefret, korku, güven gibi duyguların kimyasallarını taşıma komutunu psikonlar¹⁹ aracılığı ile kuantum elektrodinamiğinde bulunan bilincimiz verir. İnsanın özgür iradesi yap-yapma (do-undo) paradigması ile hareket eder.”²⁰ İnsanın yap veya yapmamayı belirleyen iradesi, iki yönlü çalışma özelliğine sahip olduğundan, onu tek yöne yönlendirme imkânının bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu da iradenin eğitilebileceğini göstermektedir. İradenin zihnimizle ilişkisinin bulunması, aklın devreye girmesini sağlamaktadır. İmam Gazalî, yaradılış itibarıyla akli kuvvetli olan kimsenin, kendisini nefsin arzularından daha iyi korur demektedir.²¹

Şüphesiz iradeyi en çok zorlayan ve kişinin sahip olduğu zaafardan biri de yeme ve içmesidir yani beslenme ilgili olanıdır. Zira insan hava almadan yaşamadığı gibi yemeden ve içmeden de yaşayamaz. O halde bu iş için de belli bir ölçünün olması gerekir. İbn Mukaffa’ çok ince bir tespitle karşımıza çıkmaktadır: “*Bedenin gelişmesinde yediklerimizden aldığımız gıdalar, aklın gelişmesinde edepten alınan gıdalardan daha işlevsel değildir.*”²² Yeme ve içme bir ihtiyaçtır, ancak bunun aşırı hali insan için gerçek anlamda bir afet olarak görülmüştür. Çünkü Hz. Âdem (a.s.) ile Hz. Havva, cennetten bir ağaçtan yemekten men edildikleri halde, şeytanın vesvesesine dayanamayarak “yemelerinden” dolayı dünyaya gönderilmişlerdir.²³ Kur’an yeme içme konusunda her zamanki tavrını sergiler, yani orta yolu:

وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ

“*Yiyin için fakat israf etmeyin. Çünkü O, israf edenleri sevmez.*”²⁴

Bu ilahî emir, saçıp savurmadan ve aşırıya gitmeden beslenmeyi ifade eder. Muhakkak ki İslam’a göre, kişinin yemek ve içmekteki gayesinin şehvet ve lezzetin şiddetini arttırmak değil, ancak ibadet için güç ve kuvvet kazanmak olmalıdır.²⁵ Elbette bunun nasıl yapılması gerektiği de izaha muhtaçtır:

يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ

“*Ey peygamberler! Temiz şeylerden yiyiniz ve iyi ameller işleyiniz. Doğrusu ben, sizin yaptığınız şeyleri tamamen bilirim.*”²⁶ Kur’an’ın bu emrine göre, insan temiz yiyip temiz yaşayacaktır. Ayette temiz yiyeceklerin yenilmesinin ardından güzel amellerin

¹⁸ Furkan, 25/43.

¹⁹ “Psikon, kimyasal ve elektrofizyolojik biçimde çalışan beynimizin üstünde, tabir caizse sürücü koltuğunda oturan yönetici paralel beyne kuantum fizikçilerinin verdiği isimdir.” Tarhan, *İnanç Psikolojisi*, s. 81.

²⁰ Nevzat Tarhan, *İnanç Psikolojisi*, Timaş Yay. İstanbul, 2009, s. 77.

²¹ Ebu Hamid Muhammed b. Muhammed el-Gazalî, *İhyau Ulumi'd-Din (İraki'nin Tahriciyle Birlikte)*, Tah: Muhammed Ali Beydûn, Daru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 3. Tab, Beyrut, 2004, c. 1, s. 86.

²² Cabirî, Arap Ahlakî Aklı, s. 55.

²³ Gazalî, İhya, c. 3, s. 73.

²⁴ Araf, 7/31.

²⁵ Ebu Hamid Muhammed b. Muhammed el-Gazalî, *Minhacu'l-Abidin ilâ Cenneti Rabbilalemin*, Tah: Mahmud Mustafa Halavey, Müessesetu'r-Risale, 1. Tab, Beyrut, 1989, s. 231.

²⁶ Muminun, 23/51. Ayrıca bkz: “*Ey iman edenler! Eğer siz ancak Allah'a kulluk ediyorsanız, size verdiğimiz rızıkların iyi ve temizlerinden yiyin ve Allah'a şükredin.*” Bakara, 2/172.

yapılmasının teşvik edilmesi, aslında davranış ve tutumların değişikliği olarak tarif ettiğimiz eğitim ile yeme ve içmenin yakın ilişkisine işaret etmektedir. Nitekim ayetin sonundaki Allah'ın "*yapılan her şeyi bildiği*" ihtarı ise bu konuda belli ölçü ve adaba uygun davranılmasını hatırlatmak içindir.²⁷

O halde insan iradesini temiz yiyecekleri alacak yönde geliştirmeli ve bunun neticesinde temiz yani ahlâklı yaşamayı başarmalıdır. İslam âleminde öteden beri eğitimin esaslarını ortaya koymak üzere yazılmış olan eserlerde öğrencilere az yemeğe veya açlığa karşı sabır tavsiye edilmiştir.²⁸ İmam Şafîî de, "*ilim talep edenin geçim sıkıntısına katlanması halinde felaha ulaşacağını*" söylemektedir.²⁹ İnsanların, yeme-içme, talep etme, şehvet gibi arzularını kontrol altında tutması, belli bir eğitimi gerektirir. Bu bazen içten içe insanı zorlayan bir arzunun bilinçli olarak unutulması veya görmezden gelinmesi şeklinde olabildiği gibi, bazen de bu tür arzu ve heveslerin bastırılması şeklinde de olabilir. Belli bir yöne zihnini kanalize eden kimse, iradeli bir gayretle bu arzuları unutmaya çalışırız. Böylece, bilinçli bir şekilde ferdin çevresindeki kimselerce beğenilmeyen istek, duygu, düşünce ve davranışlarını unutmaya, psikolojide "unutma" veya "ket vurma" denir.³⁰

Bilgi türünden alınan alışkanlıkların unutulması, genellikle kolaydır. Hâlbuki davranış haline gelmiş olan alışkanlıkların unutulması çok daha zordur. Bütün bu alışkanlıklar, uzun süre kullanılmazsa bir dereceye kadar zayıflar, fakat pekiştirilmiş bir kaç tekrar onu genellikle bütün gücüyle geri getirebilmektedir.³¹ Bu yüzden bazı alışkanlıkların kişinin hayatından çıkması için, güçlü bir iradeyle karşı koymayı gerektirir. Hele hele yeme ve içme gibi hayatı idame etmeye yarayan bir istek ve her gün tekrarlanan bir ihtiyaç olduğunda bu daha da bilinçli bir yönlendirmeyi gerektirir. İnanan insanların, yeme içmelerini kontrol altına almaları ve bu iradeyi ortaya koymaları bakımından Resulullah (s.a.v.), konunun önemine vurgu yapmak üzere şöyle dikkat çekmektedir: "*İnsanın doldurduğu kapların en şerlisi, karnıdır.*"³² Aslında az yemek, bu arzunun zamanla azalması anlamına gelir ki modern psikolojide buna söndürme denir. Söndürme, bir işlem; sönme ise, bu işlemin sonucudur. İşlemin kritik ögesi, söndürmek istediğimiz davranışın artık pekiştirilmemesidir.³³ Yeme arzusunun pekiştirilmemesi de onun zamanla azalmasına yani sönmesine sebep olur. Bunu işaret üzere Ebu Bekr b. Abdullah el-Müzenî, "*Allah şu üç kişiyi sever: Az uyuyan, az yiyen ve az istirahat eden kimse*" demiştir.³⁴

İlimi elde etmek için eğitim ve öğretime başlayan kimsenin, öncelikle yeme ve içmesinde kontrollü davranması gerektiğine işaret ettik. Ebu Süleyman ed-Darânî de ilim ehline bu konuyu hatırlatmak için şunları söyler: "*Hikmet ve ilim, açlığa konulmuş; isyan ve cehalet ise, tokluğa.*"³⁵ İlim açlıkla elde edilirken, insanlar onu tok karınla arıyorlar. Hâlbuki Resulullah'ın (s.a.v.) ifadesiyle, "*açlık, hikmetin nurudur.*"³⁶ Hikmet ise, akıl ve ilimle

²⁷ Fahrüddin b. Diyauddin Ömer er-Razî, *Tefsiru'l-Kebir*, Daru'l-Fikr, 1. Tab, Beyrut, 1981, c. 23, s. 105.

²⁸ İbn Cema'a Bedruddin Muhammed b. İbrahim el-Kinanî (ö.733/1332), *Tezkiretu's-Sami' ve'l-Mutekellim fi Edebi'l-Âlim ve'l-Müteallim*, Tah: Muhammed Mehdi el-Acmî, Daru'l-Beşairi'l-İslamiyye, 3. Tab, Beyrut, 2012, s. 88.

²⁹ Ebu Zekeriya Muhyiddin b. Şeref en-Nevevî, *el-Mecmu' Şerhu'l-Mühezzeb li's-Şirazi*, Tah: Muhammed Necib el-Muti'î, Meketebetu'l-İrşad, Cidde, Ts., c. 1, s. 65.

³⁰ İ. Ethem Başaran, *Eğitim Psikolojisi*, 9. Bsk., Ankara, 1988, s. 209.

³¹ Clifford Morgan, *Psikolojiye Giriş*, Çev: Kurul, Ankara, 1984, s. 95.

³² Timizî, Zühd, 47; Neseî, Sünenü'l-Kübrâ, c. 6, s. 268 (H.No: 6738); İbn Mace, Et'ime, 50; Taberanî, Mu'cemu'l-Kebir, c. 20, s. 273.

³³ Morgan, Psikolojiye Giriş, s. 95.

³⁴ Gazali, İhya, c. 3, s. 76.

³⁵ Gazali, İhya, c. 3, s. 76.

³⁶ Ebu Şuca' Şireveyh b. Şehredar ed-Deylemî, *el-Firdevs bi Me'suri'l-Hitab*, Tah: Said b. Besyûnî Zağlul, Daru'l-Kutubi'l-İlmiyye, Beyrut, 1986, c. 4, s. 247 (H.No: 6730).

doğruyu bulmak demektir.³⁷ Yahya b. Muaz, “Allah’a yaklaşmayı dileyenlerin açlığı bir çağrıdır; tövbe edenlerin açlığı tecrübedir; müçtehitlerin açlığı keramettir; sabredenlerin açlığı siyasettir ve zahitlerin açlığı hikmettir” demiştir.³⁸ Bu konuda Beyazid-i Bestamî de, “açlık bir buluttur, kişi aç kaldığında kalp hikmetleri yağdırır” demiştir.³⁹

Kişi, hikmeti yani akıl ve ilimle doğru olana ulaşmak istiyorsa, nefsinin terbiye etmeli, iradesini eğitmeli, düzgün ve bilinçli beslenmelidir. Bu gerçeğe dikkat çekmek üzere Hz. Ömer (r.a.), “mideyi doldurmaktan sakının, zira o dünyada ağırlık, ölümden ise pis bir kokudur” buyurmuştur.⁴⁰ Her vesile ile dikkatli yeme ve içmeye vurgu yapılmıştır. Resulullah (s.a.v.), “kıyamet gününde en uzun süreli aç kalanlarınız, dünyada iken en çok tok olanlarınızdır” ihtarını yapmıştır.⁴¹ Zira karnı tok olanlar, çoğunlukla başkasının ıstırabını hissetmezler. Bu yüzden “komşusu açken tok yatan bizden değildir” buyurulmuştur.⁴²

Şüphe yok ki, irade eğitiminin bir parçası olarak az yemek yalnızca doğru beslenme için tavsiye edilmemektedir, bu aynı zamanda yemeğe ayrılan zamanın faydalı bir şekilde kullanılmasını da sağlamaktadır. Seriyü’s-Sakatî (ö.257/870), sürekli çorba içen Ali el-Cürcanî’ye niçin böyle yaptığını sorar, onun verdiği cevap çok çarpıcıdır: “Ben kuru lokmayı çiğneyip yutuncaya kadar Allah’ı yetmiş kez anabileceğimi hesap ettim, bu yüzden kırk senedir eklemek çiğnemekle uğraşmadım.”⁴³

İnanan insanlar hislerini, heveslerini, arzularını ve duygularını kontrol etmek ve onu inançlarının emrettiği istikamete yönlendirmek için güçlü bir irade eğitiminden geçmişlerdir. Sa’d b. Ebi Vakkas’ın (r.a.) anlattıkları bunu ifade eder: “Mekke’de, Resulullah’ın yanında devamlı açlık tehlikesiyle karşı karşıya kalan bir kavimdik. Musibetlerle karşı karşıya geldiğimizde durumumuzu takdir ediyor, kendimizi buna alıştırtıyor ve sabrediyorduk. Bir gece Mekke’de Resulullah ile beraber dışarı çıkmıştık. Küçük abdestimi yaparken yerde bir şey olduğunu hissettim. Bir de ne göreyim, deve derisinden bir parça! Hemen aldım, yıkadım, sonra ateşe tuttum. Daha sonra iki taş arasında ezdim. Ağzıma bir parça ondan alıyor, bir yudum su içiyordum. Bunu yedikten sonra üç gün idare ettim.”⁴⁴

Bu inanmanın ve iman gereği olan dikkatli bir yaşantının sonunda eğitilmiş iradenin ortaya koyduğu bir hayat tarzıdır. Bu da her türlü istek ve heveslerinin yanında beslenme alışkanlığının da kontrol altında tutulmasını gerektirir. Aslında aynı zamanda akıllı olmanın da gereğidir, zira sözlükte “akıllı kimse nefsinin hakim olan ve onun arzularını dizginleyen kişi” olarak tarif edilmiştir.⁴⁵

³⁷ Ragıb el-İsfahanî, Müfredat, s. 127.

³⁸ Gazalî, İhya, c. 3, s. 76.

³⁹ Gazalî, İhya, c. 3, s. 77.

⁴⁰ Gazalî, İhya, c. 3, s. 75.

⁴¹ İbn Mace, Et’ime, 50.

⁴² Ebu Şuca’ Şireveyh b. Şehredar ed-Deylemî, *el-Firdevs bi Me’suri’l-Hitab*, Tah: Said b. Besyûnî Zağlul, Daru’l-Kutubi’l-İlmiyye, , Beyrut, 1986, c. 3, s. 400 (Hadis No: 5220).

⁴³ Gazalî, İhya, c. 3, s. 78.

⁴⁴ Ebu Süleyman Ahmed b. Muhammed el-Hattabî (ö.388/998), *Garibu’l-Hadis*, Tah: Abdülkerim İbrahim el-Uzbavî, Cami’atu Ummu’l-Kurâ, 2. Tab, Mekke, 2001, c. 2, s. 291; Ebu Nuaym Ahmed b. Abdullah el-İsfahanî (ö.430/1039), *Hilyetu’l-Evliya ve Tabakatu’l-Asfiya*, Daru’l-Kutubi’l-İlmiyye, 1. Tab, Beyrut, 1988, c. 1, s. 93; Carullah Mahmud b. Ömer ez-Zamahşerî (ö.538/1143), *el-Faik fi Garibi’l-Hadis*, Tah: Ali Muhammed el-Becavî ve Muhammed Ebu’l-Fadl İbrahim, Daru’l-Fikr, Beyrut, 1993, c. 2, s. 379.

⁴⁵ İbn Manzur, Ebu’l-Fadl Cemaluddin Muhammed b. İzz (ö.711/1311), *Lisanu’l-Arab*, c. 34, s. 3046.

SONUÇ

İnsan, yaratılışı itibariyle arzu ve isteklerinin karşılanmasını ister. Ancak hayat, belli bir gaye uğruna yaşanan bir serüvendir. Gayesiz bir insanın veya uğrunda mücadele edeceği değer yargıları olmayan bir kimsenin hayvanlardan farkı kalmaz. “Düşünme, arzu et sade. Bak böcekler de böyle yapıyor” diyen Orhan Veli, insanı böcekçe yaşamaya davet etmektedir. Oysa insanın çok daha ulvi hedefleri vardır. Merhum Cemil Meriç “Bütün gayretlerimizin ortak bir hedefi olmalı: Kendimizi “ben”in diktatörlüğünden kurtarmak.” Ben’in tasallutundan kurtulmak ise, onun arzularına gem vurmakla mümkün olur. İmam Gazalî, benin esaretinden kurtulmayı hürriyet olarak ifade eder: “İlim Allah’ı bilmektir. Hürriyet ise, şehvetin esaretinden ve dünya sıkıntılarından kurtulup meleklerle benzeyerek şehvet ve dünyayı kendi iradesinin kontrolüne almaktır.”⁴⁶ Goethe, “insanların yüksek bir varlığa ulaşmaları için aşağılık hayatı feda etmeleri gerekir” derken çok haklıdır. Ancak bunun için de ciddi bir irade eğitimi şarttır. İrade sahibi insanlar, nefsin ve dünyanın her türlü kışkıracından kurtulmuş hür insanlardır. Bu hakikata işaret etmek için, kendisinden tavsiye isteyen öğrencisine İmam Şafîî, “Allah seni hür yarattı, yaratıldığı gibi hür ol!”der. Gerçek hürriyet, nefsin kayıtlarından kişinin kendisini kurtarmasıdır. Bu kayıtlardan biri ve belki de en önemlisi, yemek ve içmekle ilgili olanıdır. Bu yüzden İslam anlayışı, bunun mutlaka belli sınırlar dâhiline alınmasını tavsiye etmiştir. Esed b. Musa, şunları söylemiştir: “Açlıkta üç haslet vardır: Kalbin hayatı, nefsin zilleti ve semavî dakik aklın mirası.”⁴⁷

KAYNAKLAR

- Armaner, Neda, *Din Psikolojisine Giriş*, Ankara, 1980.
- Başaran, İ. Ethem, *Eğitim Psikolojisi*, 9. Bsk., Ankara, 1988.
- Buharî, Ebu Abdillâh Muhammed b. İsmail, *Sahihu'l-Buharî*, Mektebetu'l-İslâmî, İstanbul, Ts.
- Cabirî, Muhammed Abid, *Arap Ahlakî Aklı*, Çev: Muhammed Çelik, Mana Yay., İstanbul, 2015.
- Darekutnî, Ali b. Ömer (ö.385/995), *Sünen*, Tah: Şuayb Arnaut, Müessesetu'r-Risale, 1. Tab, Beyrut, 2004.
- Deylemî, Ebu Şuca' Şireveyh b. Şehredar, *el-Firdevs bi Me'suri'l-Hitab*, Tah: Said b. Besyûnî Zağlul, Daru'l-Kutubi'l-İlmiyye, , Beyrut, 1986.
- Ebu Davud, Süleyman b. Eş'as es-Sicistanî, es-Sünen, Tah: Kemal Yusuf el-Hut, Daru'l-Cinan, Beyrut, 1988.
- Ebu Nuaym Ahmed b. Abdullah el-İsfahanî (ö.430/1039), *Hilyetu'l-Evliya ve Tabakatu'l-Asfiya*, Daru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1. Tab, Beyrut, 1988.
- Gazalî, Ebu Hamid Muhammed b. Muhammed (ö.505/1111), *Minhacu'l-Abidin ilâ Cenneti Rabbilalemin*, Tah: Mahmud Mustafa Halavey, Müessesetu'r-Risale, 1. Tab, Beyrut, 1989.
- Gazalî, Ebu Hamid Muhammed b. Muhammed (ö.505/1111), *İhyau Ulumi'd-Din (İrakî'nin Tahriciyle Birlikte)*, Tah: Muhammed Ali Beydûn, Daru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 3. Tab, Beyrut, 2004.

⁴⁶ Gazalî, İhya, c. 3, s. 252.

⁴⁷ İbn Kuteybe Ebu Muhammed b. Müslim ed-Dineverî (ö.276/889), *Uyunu'l-Ahbar*, Daru'l-Kutubi'l-Misriyye, Kahire, 1996, c. 2, s. 362.

- Güngör, Erol, *Ahlâk Psikolojisi ve Sosyal Ahlâk*, Ötüken Yay., İstanbul, 1995.
- Hattabî, Ebu Süleyman Ahmed b. Muhammed (ö.388/998), *Garibu'l-Hadis*, Tah: Abdülkerim İbrahim el-Uzbavî, Cami'atu Ummu'l-Kurâ, 2. Tab, Mekke, 2001.
- İbn Cema'a Bedruddin Muhammed b. İbrahim el-Kinanî (ö.733/1332), *Tezkiretu's-Sami' ve'l-Mutekellim fi Edebi'l-Âlim ve'l-Müteallim*, Tah: Muhammed Mehdi el-Acmî, Daru'l-Beşairi'l-İslamiyye, 3. Tab, Beyrut, 2012.
- İbn Kuteybe Ebu Muhammed b. Müslim ed-Dineverî (ö.276/889), *Uyunu'l-Ahbar*, Daru'l-Kutubi'l-Misriyye, Kahire, 1996.
- İbn Mace, Ebu Abdillâh Muhammed b. Yezid el-Kazvinî, *Sünen*, Tah: Muhammed Fuad Abdalbaki, Daru'l-Fikr, Beyrut, Ts.
- İbn Manzur, Ebu'l-Fadl Cemaluddin Muhammed b. İzz (ö.711/1311), Lisanu'l-Arab.
- Kaymakcan, Recep ve Hasan Meydan, "Ahlaki Karakter ve Eğitimi", *II. Uluslararası Değerler Ve Eğitimi Sempozyumu*, 16-18 Kasım 2012, İstanbul.,
- Maverdî, Ebu Hasan Ali b. Muhammed, *Teshilu'n-Nazar ve Ta'cilu'z-Zafer fi Ahlaki'l-Melik ve Siyaseti'l-Mülk*, Tah: Muhyi Hilal Serhan, Daru'n-Nahdeti'l-Arabiyye, Beyrut, 1981.
- Morgan, Clifford, *Psikolojiye Giriş*, Çev: Kurul, Ankara, 1984.
- Müslim, Ebu Hüseyin b. Haccac el-Kuşeyrî en-Neysaburî, *Sahihu'l-Müslim*, Daru İhyai't-Turasi'l-Arabî, 2.Bsk., Beyrut, 1972.
- Neseî, Ebu Abdirrahman İbn Şuayb, *es-Sünen*, Tah: Abdulfettah Ebu Ğudde, Daru'l-Beşairi'l-İslâmî, 3.Bsk., Beyrut, 1988.
- Nevevî, Ebu Zekeriya Muhyiddin b. Şeref, *el-Mecmu' Şerhu'l-Mühezzeb li'ş-Şirazi*, Tah: Muhammed Necib el-Muti'î, Meketebetu'l-İrşad, Cidde, Ts.
- Özgüç, Orhan, "J. J. Rousseau'da Genel İrade Kavramı", *FLSF (Felsefe ve Sosyal Bilimler Dergisi)*, 2012 Güz, sayı: 14.
- Ragıb el-İsfahanî Ebu'l-Kasım Hüseyin b. Muhammed (ö.502/1108), *el-Müfredat fi Garibi'l-Kur'an*, Tah: Muhammed Seyyid Keylunî, Daru'l-Ma'rife, Beyrut, Ts.
- Razî, Fahrüddin b. Diyauddin Ömer, *Tefsiru'l-Kebir*, Daru'l-Fikr, 1. Tab, Beyrut, 1981.
- Seyyid Şerif Cürcanî, Ali b. Muhammed (ö.816/1413), *Mu'cemu't-Ta'rifât*, Tah: Muhammed Sıddık el-Minşavî, Daru'l-Fadile, Kahire, Ts.
- Taberanî, Ebu'l-Kasım Süleyman b. Ahmed, *el-Mu'cemu'l-Kebir*, Tah: Hamdi Abdulmacit es-Silfî, Daru İhyai't-Turasi'l-Arabî, 2.Bsk., Beyrut, 1985.
- Tarhan, Nevzat, *İnanç Psikolojisi*, Timaş Yay. İstanbul, 2009.
- Tirmizî, Ebu İsa Muhammed b. İsa, *Sünenü't-Tirmizî*, Tah: Ahmed Muhammed Şakir, Daru't-Turasi'l-İlmiyye, Beyrut, Ts.
- Zamahşerî, Carullah Mahmud b. Ömer (ö.538/1143), *el-Faik fi Garibi'l-Hadis*, Tah: Ali Muhammed el-Becavî ve Muhammed Ebu'l-Fadl İbrahim, Daru'l-Fikr, Beyrut, 1993.

S4-02

NUTRITION EDUCATION IN CHILDREN

Prof. Dr. I. Haluk YAVUZER

Istanbul Medipol University, Lecturer.

Abstract

Nutrition is a natural demand for every living thing for the development. The satisfaction of this natural demand in a pleasant and happy environment is important.

The majority of children learn their behavior by observing the reaction of the parents. This condition also valid for meal times. Parents eating patterns, speech and behavior plays an important role in gaining children's eating habits.

These issues will be discussed under five items.

S4-02

**ERGEN GELİŞİM YILLARINDA İLK TEMEL ALIŞKANLIKLAR:
YEMEK YEME ALIŞKANLIĞI VE BESLENME SORUNLARI**

Prof. Dr. İ. Haluk YAVUZER

İstanbul Medipol Üniversitesi Öğretim Üyesi
yavuzerhaluk@gmail.com

Özet

Beslenme, her canlının gelişimi için gerekli olan doğal bir ihtiyaçtır. Bu doğal ihtiyacın keyifli ve mutlu bir ortamda gerçekleşmesi önemlidir.

Çocuklar davranışlarının büyük bir bölümünü anne-babalarının tepkilerini gözlemleyerek öğrenir. Bu durum yemek zamanı için de geçerlidir. Ana-babanın masada yemek yeme biçimleri, konuşmaları ve davranışları, çocukların yemek yeme alışkanlığı kazanmasında önemli bir rol oynar.

Bu hususlar beş madde altında paylaşılacaktır.

S4-03

PERCEPTIONS AND COMMUNICATION IN CHILD NUTRITION AND YOUNGSTER

Doç. Dr. Goksel SIMSEK

Selçuk University, Faculty of Communication, Advertising Dept., Konya.
goksels@gmail.com

Absratct

Obesity has increased two-fold and even more than that across the world since 1980. Studies that have been conducted around the whole world and especially in developed countries such as the USA, France, England and Germany over the past few years reveal that children, too, are faced with the problem of obesity. It is estimated that about 43 million children across the world are obese. One third of American children aged 12 or below are either obese or overweight and this rate has doubled among children aged 2-6 in the past 30 years whereas it has tripled among children aged 6-12. According to the results of the Obesity Study in Childhood Period in Turkey, it has been found that 22.5 % of the children in the 7-8 age group are under the threat of fatness and obesity.

Families' attitudes at home, the position of television in the home, advertisements and most important of all food marketing are cited as the source of this serious problem being experienced. It has been revealed in various different studies that the nutritional content of the foodstuff marketed to children and such marketing activities are major factors in children's food selections, in their food demands and their food consumptions that take place and children and young people's obesity problems. However, due to the attractive factors included in food advertisements, interest in unhealthy, carcinogen and fattening foods containing additives is increasing in general. In this way, children apply pressure on their parents to buy such food items and demonstrate insistent behaviors in this regard. Here, the fact that parents should serve as role models for children is of great significance concerning the rise of the problem or the measures that will be taken.

Keywords: Children and youth, Obesity, Food marketing, Nutrition, Perception

S4-03

ÇOCUK ve GENÇ BESLENMESİNDE ALGILAR ve İLETİŞİM**Doç. Dr. Göksel ŞİMŞEK**

Selçuk Üniversitesi, İletişim Fakültesi, Reklamcılık A.D, Konya / TÜRKİYE
goksels@gmail.com

Özet

Dünya genelinde, obezite 1980'den bu yana iki kat, hatta daha fazla arttı. Tüm dünyada ve özellikle ABD, Fransa, İngiltere, Almanya gibi gelişmiş ülkelerde son birkaç yıldır yapılan araştırmalar çocukların da şişmanlık (obezite) sorunuyla karşı karşıya kaldığını gözler önüne sermektedir. Tüm dünyada yaklaşık 43 milyon çocuğun obez olduğu tahmin ediliyor. 12 yaş ve daha küçük Amerikalı çocukların üçte biri ya obez ya da aşırı kilolu ve bu oran geçtiğimiz 30 yılda 2 - 6 yaş çocuklar arasında iki katına çıkarken 6 - 12 yaş grubunda üç katına çıkmıştır. Türkiye Çocukluk Çağı Şişmanlık Araştırması sonuçlarına göre ise 7-8 yaş grubundaki çocukların yüzde 22.5'inin şişmanlık ve obezite tehlikesi altında olduğu tespit edilmiştir.

Yaşanan bu önemli sıkıntının kaynağı olarak ailelerin ev içindeki tutumları, televizyonun evdeki konumu, reklamlar ve en önemlisi gıda pazarlaması gösterilmektedir. Çocuklara pazarlanan yiyeceklerin besin içeriği ve bu tür pazarlama etkinliklerinin çocukların yiyecek seçimleri, yiyecek talepleri ve gerçekleşen yiyecek tüketimleri çocukların ve gençlerin obezite sorunlarında başlıca faktör olduğu yapılan bir çok araştırmayla ortaya konmuştur. Bununla beraber gıda reklamlarında yer alan, dikkat çeken unsurların etkisiyle, genelde sağlıksız, katkı maddeli, kanserojen ve şişmanlatıcı besinlere ilgi artmaktadır. Böylelikle çocuklar ebeveynlerine bu tür ürünleri satın almaları konusunda baskı yaparak, ısrarcı bir tavır sergilemektedir. Burada ebeveynlerin çocuklar için rol model olma durumu problemin büyümesinde ya da alınacak önlemlerde çok önemli bir yere sahiptir.

Anahtar kelimeler: Çocuklar ve gençler, Obezite, Gıda pazarlaması, Beslenme.

S4-04

ROLE OF MEDIA IN CHILDREN'S NUTRITION

Zemci Zubeyir SOMUNCU

Anadolu Agency, Marketing and Sales Administrator, Zeytinburnu, Istanbul
zsomuncu@aa.com.tr

Abstract

Anadolu Agency (AA) a global agency with 95 years of experience is one of the fast growing news agencies in the world. Based in Turkey, it delivers national and international news globally with impartiality, ethics, and objectivity in nine languages including Turkish, English, Arabic, French, Bosnian, Russian, Kurdish, Persian and Albanian.

Our subscriber comprise of media groups and media companies, TV channels, newspapers, radio stations, web pages, institutes, public services, private sector companies, NGO – nongovernmental organizations in various parts of our country and the World.

We provide news service in line with the principles of: Impartiality, Ethic and Objectivity. We are very sensitive in our publishing policy, especially regarding health news.

Because multiple factors influence eating and food choices of children, youth and their parents and media is one of the major one among these factors.

Children Food Producer marketers, chocolate and beverage industry use many avenues to reach children and their parents with their messages through popular media web pages, cartoon characters, film heros, political leader .

As Anadolu Agency we have very clear rules to protect our subscriber and the end user - consumer of our News. Especially in health news we must be more carefully. We know very well that the food intake of children is an important contributor to their present and future health which will have a huge effect to its community and countr in the long run.

Anadolu Agency provides its news to the mass media without any advertisement.

Our subscribers use our text – photo – video for publishing and broadcasting in their platforms.

Through our content we protect our subscriber, brands and humanitarian values.

In facts by media platforms we can see more about this issue

Keywords: Media, Child, Nutrition, News

S4-04

ÇOCUK BESLENMESİNDE MEDYANIN ROLÜ**Zemçi Zübeyir SOMUNCU**

Anadolu Ajansı, Pazarlama ve Satış Yöneticisi, Zeytinburnu, İstanbul.
zsomuncu@aa.com.tr

Özet

Anadolu Ajansı 95 yıllık geçmişi ve tecrübesi ile global bir haber ajansı olup dünyada en hızlı gelişen haber ajanslarından. Anadolu Ajansı Ulusal ve Uluslararası haberlerini tarafsız, etik ve objektif olarak 9 dilde yayınlamaktadır (Türkçe, İngilizce, Arapça, Fransızca, Boşnakça, Rusça, Kürtçe, Farsça ve Arnavutça)

Abonelerimiz medya grupları ve medya şirketleri, televizyon kanalları, gazeteler, radyo istasyonları, internet siteleri, haber portalları, kamu kuruluşları, özel sektör firmaları, sivil toplum kuruluşları olup ülkemizin ve dünyanın muhtelif bölgelerindedir.

Haber servisi hizmetlerimizi, tarafsız, etik ve objektif ilkeleri üzerinden sağlamaktayız. Yayın politikamızda dikkatli, bilhassa sağlık konularını ilgilendiren haberler hususunda çok hassasız.

Birçok etmen çocukların, gençlerin ve ebeveynlerinin beslenme alışkanlıkları ve gıda tercihlerine etki etmekte olup bu unsurlar arasında en majör rol medyanındır.

Çocuk Gıdası Üreticileri pazarlamacılar, çikolata ve içecek endüstrisi çocuklara ve ebeveynlerine ulaşabilmek için birçok mecraları, özellikle de popüler medya organlarını, web sitelerini, çizgi film karakterlerini, film kahramanlarını ve politika liderlerini bir figür olarak kullanmaktadır.

Anadolu Ajansı olarak abonelerimizi ve dolaylı olarak da olsa haberlerimizin tüketicilerini koruma hususunda çok net kurallarımız bulunmaktadır. Çocukların gıda tüketimlerinin – gıda tüketimindeki tercihlerinin mevcut ve gelecekteki sağlıkları üzerinde çok önemli bir etki ettiğini ve bunun içerisinde yaşadıkları topluma ve ülkelerine ileride çok ciddi tesirleri olacağını biliyoruz.

Anadolu Ajansı kitle iletişim araçlarına haberlerini herhangi bir reklam almaksızın vermektedir. Abonelerimiz içeriklerimizi kendi mecralarında yayınlamak ve aktarmak için kullanmaktadırlar.

İçeriklerimizin kurgusunda abonelerimizi, marka ve değerleri ve insani unsurları koruma ve gözetmeye büyük özen göstermekteyiz.

Medya Mecralarına göre rakamsal verilerle bu hususta daha çok bilgi ve veri paylaşılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Medya, Çocuk, Beslenme, Haber

S5-01

PSYCHOPYSIOLOGY AND PSYCHOPATHOLOGY OF NUTRITION

Prof. Dr. Atila EROL

Sakarya University, Medical Faculty Mental Health and Disorderly Dept.

Abstract

Obesity is heterogenous and multifactorial disease and these factors are biological, environmental, socioeconomic status, culture, genetic and psychological. Obesity is not included in DSM-5 as a mental disorder. Obesity results from the long-term excess of energy intake relative to energy expenditure. A significant proportion of obese patients do not display psychiatric comorbidities.

Psychiatric disorders (depression, anxiety, psychosis) and psychological features have been also reported as conditions which may play a significant role in developing obesity. With respect to psychiatric disorders, the highest comorbidity rates have been obviously reported for Binge Eating Disorder and other atypical Eating Disorders. However, also obesity leads to an increased lifetime risk of both Depression and Anxiety. A wide range of psychological conditions are bi-directionally linked to obesity.

A lot of types of treatments of obesity produced and used. At the beginning of the management of obesity including lifestyle intervention, diet, exercise, behavioral modification, psychoterapies even pharmacologic therapy generally can achieve weight losses of 5-10 %. Weight loss is very difficult to achieve and, once achieved, to maintain, and long term dietary compliance rates are usually very low. Predictors of attrition include binge eating, psychological distress, body-image dissatisfaction, and poor quality of life.

Other psychological features may account for poor compliance and outcome in weight control programs. These features are self-motivation, self-esteem, general self-efficacy, less previous

dieting, fewer weight loss attempts. Psychological interventions aim to maintain the motivation of weight loss: Behavioural Therapy, Acceptance Commitment Therapy.

S5-01

BESLENMENİN PSİKOFİZYOLOJİSİ VE PSİKOPATOLOJİSİ**Prof. Dr. Atila EROL**

Sakarya Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Ruh Sağlığı ve Hastalıkları A.D

Özet

Obezite heterojen ve çok etkenli bir hastalıktır. Bu etkenler biyolojik, çevresel, sosyoekonomik durum, kültür, genetik ve psikolojiktir. Psikiyatrik teşhis sistemi olan DSM-5 te obezite psikiyatrik bir hastalık olarak kabul edilmemiştir. Obezite, uzun süre enerji tüketimine göre fazla enerji alma durumunun sonucudur. Obez hastaların büyük bölümünde psikiyatrik hastalık saptanmaz. Psikiyatrik hastalıklar (depresyon, anksiyete) ve psikolojik faktörler obezite gelişmesinde etkili rol oynayabilirler. Psikiyatrik hastalıklar arasında Tıkınma Yeme Bozukluğu ve Atipik Yeme Bozuklukları obez hastalarda nispeten sık görülen komorbiditelerdir. Obezite de aynı zamanda sık olarak depresyon ve aksiyeteye neden olmaktadır. Psikiyatrik hastalık ve psikolojik durumların obeziteyle ilişkisi iki yönlüdür. Obezite tedavisinde pek çok tedavi şekli üretilmiş ve kullanılmaktadır. Tedavi başlangıcında % 5-10 kilo kaybı sağlamada genel olarak tedavilerin tümü başarılıdır; bu tedaviler: hayat şekli değişikliği, diyet, egzersiz, davranış düzenlemesi, psikoterapiler, farmakolojik tedaviler. Kilo vermek, uzun süreli diyet uygulamak ve bunu idame ettirmek çok zordur; tedaviye riayet olanları çok düşüktür. Tedaviye riayet etmeme en çok tıkinma yemeleri olması, psikolojik stres, vücut şeklinden memnuniyetsizlik ve yaşam kalitesi düşüklüğü ile ilişkili bulunmuştur.

Kilo verme programlarında neticeyi ve tedaviye riayetsizliği tahmin etmede etkili diğer faktörler şunlardır: motivasyon, benlik saygısı, genel olarak iradi tutum, önceden rejim yapmamış olmak, kilo verme teşebbüslerinin az olması. Psikolojik müdahaleler kilo verme motivasyonunu canlı tutmayı amaçlamaktadır: Davranışçı terapi, Kabul ve kararlılık terapisi gibi.

S5-02

EDUCATION OF WILLPOWER IN NUTRITION: A SOCIOLOGICAL APPROACH

Prof. Dr. Mustafa TEKIN

Istanbul University, Faculty of Divinity, Istanbul
mtekin7@hotmail.com

Abstract

Willpower with the reason that distinguishes between humanbeing and animals and plants. Because animals and plants have not willpower. Tehere are a lot of problems in different fields in the world. At the same time nutrition became one of important problems and it impends humanbeing. We see signs of these problems in society. Forexample, additive in nourishments and drinks, GDO, obesity can be cvouted. Before these problems, we must discuss thirst for money and consumerism.

We think that we go beyond these problems. First, to change the world. According to the first way, desires of humanbeing must reduce. Or to strengthen willpower. The third way is both of them. In our opinion, the third way is needed for a livable world. It is possible to construct like a world within realities of humanbeing and society.

We, in this paper, try to analyze the important of willpower education, conditions that destroy willpower in sociaety, mentality that produces complications and sociological conditions of these Problems. And we want to express some suggestions sociological dimension of willpower education.

Keywords: Nutrition, Willpower, Capitalism, Privacy, Society.

S5-02

BESLENMEDE İRADE EĞİTİMİ: SOSYOLOJİK BİR YAKLAŞIM**Prof. Dr. Mustafa TEKİN**

İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, İstanbul
mtekin7@hotmail.com

Özet

İrade, akıl ile birlikte insanı diğer varlıklardan ayırt eden önemli bir niteliktir. İnsanın kendisini gerçekleştirme, ancak seçimleriyle mümkündür. Günümüzde bir çok alanda olduğu gibi insanın temel ihtiyacı olan beslenme de, ileri boyutta insanı tehdit etmeye başlayan ciddi sorunlarla tezahür etmektedir. Suni üretimler, GDO'lu ürünler, katkı maddeleri kadar obezite de beslenme ile ilgili önemli sorunlardandır. Belki tüm bunları önceleyebilecek temel sorun ise, insanları buna iten hırs, çok kazanma ve tüketim talebidir.

İnsanın bu sorunları aşmasının iki yolu vardır. Ya dış dünyayı insan taleplerini kısıktırmayacak hale getirmek ya da insan iradesini güçlendirmek. Üçüncü yol ise, hem dış dünyada mümkün düzenlemeler yapmak hem de insan iradesini güçlendirmek. Biz üçüncü yolun daha yaşanabilir bir dünya için gerekli olduğunu düşünüyoruz. Hiç şüphesiz bu, insan, toplum gerçekliği çerçevesinde ancak mümkün olacaktır.

Biz bu tebliğde, irade eğitiminin önemi kadar, toplumda irade unsurunu dumura uğratan şartlar ve bu şartlara hayatıyet kazandıran zihniyet ile bunları oluşturan sosyolojik koşulları analiz ettikten sonra, temel referanslara atıfla irade eğitiminin nasıl sağlanacağına dair somut önerilerde bulunmak istiyoruz.

Anahtar Kelimeler: Beslenme, İrade, Kapitalizm, Mahremiyet, Toplum.

S5-03

WILL TRAINING AND NUTRITION IN THE SCIENCE OF KALAM

Assoc. Prof. Osman DEMİR

Çanakkale Onsekiz Mart Universty, Theology Faculty Kalam Dept., Çanakkale

Abstract

Human being for the science of the Kalam is being an entity which has the ability of agency and responsibility. His agency means that he has the some qualities like knowledge, power and choice which allow him to to his attitude freely and like that has being obliged one gives him some duties and responsibilities. Human behaviour is basicly based on the theological backround. For this reason, theoretical and practical systems which are the constitute the believer's sense of world must be consistent. The situation determines the human's though of existence, outlook to the world of thing and human relationship with the being knowledge and value as awhile. Believers have to make the requirement of the state of consciousness and awareness, being esteem to the theological framework even in his single action and make an effort to perform his deeds such as nutrition in the lines of divine principles and rules. Because the purpose of Kalam is to make human think about the basic problematics (divinity, propethood and hereafter) so that make to ensure him healty choices and gain endless bless. In this context the issue of volition which to determine the all choices of human in thecourse of behaviour be considered important and this principle would examined in detail.

Our presentation which titled "Will Training and Nutrition in the Science of Kalam" mainly based of two parts. At the first part is about relationship between belief and nutrition which is in the context of religious references. Accordingly the outlook of the fundamental belief groups which Qur'an pointed them differs in the manner of benefiting from foods. The revelation which determines the principles of believers attitudes recommends to think about what human should eat and being grateful for food and eating halal. Such as it's also indicated in verses that foods have to only the earthly dimensions but also the spiritual meaning. But heretics don't consider it. Heretics see that act like an amusement. Prophets also encouraged to diet with halal foods that avoid them from rebellion against God. At the second part will education and its reflection on the act of nutrition will be handled. Because of the science of Kalam is a theoretical discipline will should evaluate the issues discussed which is "mind training" in context. The Mutakallimun referred frequently the issue of nutrition in areas that they discuss the problem of will and his impact on the human deeds. Thus they wanted to justify their claims through th eexample of nutrition which they see to the one of basic need of the organism. According to famous Mu'tazilite theologian Kadi abd-Aljabbar examined the problem of will in many words on several occasions. He also allocated from one of his important book al-Mughni to that subject.

At the subject Kadi defines the ability of will for agent in detail. Kadi identify it with such as un willingness, tenacity, choice, desire and wish so that he make an effort to build on integrated system based on the unity of God (tawhid). He describes the main object of will which is called murid in detail to making clear the quality of will. This consept is indispensable in the course of act becoming the conscious preference which requires the responsibility. That's why he accordingly classified the human acts; compulsory and optional; performed directly or by the cause. In addition he dealt with the motivation which constitute the source of behaviour in psychology of humanity. He finds it effective on the properties which determines the attitude such as will knowledge and power. Al Jahiz who lived nearly two centuries ago before Kadi Abd Al-Jabbar drew attention and gave place in his practices its interaction with the nature of human. He accepted the nutrition as a basic need of organism with sexuality and announced psychological. Psychological factors effected that process which caused by that motives. Thus both authors have set up their systems on the freedom of human will and put forwarded a theological structure centered on consciousness.

S5-03

KELÂM İLMİNDE İRADE EĞİTİMİ VE BESLENME

Doç. Dr. Osman DEMİR

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Kelâm A.D, Çanakkale

Özet

Kelâm ilminde insan, fâil ve mükellef olma hususiyetlerine sahip olan bir varlıktır. Onun fâil olması davranışını özgürce yapmasına imkân veren bilgi, kudret ve ihtiyar gibi özelliklere sahip bulunması, mükellef olması da görevleri ve sorumlulukları olması anlamına gelir. İnsan davranışı temelde itikâdî bir arka plana dayandığından, kişinin anlam dünyasını oluşturan teorik ve pratik sistemler de tutarlı olmalıdır. Bu durum insanın varlık tasavvurunu, nesnelere dünyasına bakışını ve bir bütün olarak varlık-bilgi-değer ile girdiği ilişkiyi de belirler. İnanan insan bu bilinç ve farkındalık halinin gereğini yaparak, her eyleminde itikâdî çerçeveye riayet etmeye, beslenme vb. fiillerini ilahî ilke ve kurallar doğrultusunda yapmaya çalışır. Zira kelâm ilminin amacı, kişiyi temel problemler (ulûhiyet, nübüvvet ve ahiret) üzerinde düşündürerek sağlıklı tercihler yapmasını sağlamak ve ebedî mutluluğu kazandırmaktır.

“Kelâm İlminde İrade Eğitimi ve Beslenme” başlığını taşıyan bildirimiz iki ana bölümden oluşmaktadır. Bunların ilkinde dinî referanslardan hareketle inanç ve beslenme ilişkisi ele alınmaktadır. Kur'an'ın işaret ettiği temel inanç gruplarının gıdalardan istifade tarzları da farklıdır. Müminin davranış ilkelerini belirleyen vahiy, yedikleri üzerinde düşünmesini, şükretmesini, temiz ve helâl gıdalarla beslenmesini tavsiye eder. Bunun gibi ayetlerde gıdaların sadece dünyevî değil manevî boyutları da olduğu kafirlerin ise bunu dikkate almayıp beslenme işini bir tür oyalanma vesilesi olarak gördükleri belirtilir. Ayrıca Peygamberler dahi Allah isyan ettirmeyen temiz gıdalarla beslenmeye teşvik edilmektedir. İkinci bölümde ise kelâm ilminde irâde eğitimi ve bunun beslenme konusuna yansımaları üzerinde durulacaktır. Kelâm ilmi teorik bir disiplin olduğu için burada irâde bağlamında tartışılan konuları bir “zihin eğitimi” olarak değerlendirmek gerekir. Kelâmcılar iradeyi ve onun fiile etkisini tartıştıkları yerlerde sıkça beslenme konusuna işaret etmektedirler. Böylece organizmanın en temel ihtiyaçlarından biri olarak gördükleri beslenme örneği üzerinden iddialarını temellendirmek istemektedirler. Meşhur Mu'tezile kelimcisi Kâdî Abdülcebbar /v. 415/1025) bir çok eserinde çeşitli vesilelerle irade konusuna yer verdiği gibi meşhur eseri el-Mugni'nin bir cildini de buna ayırmıştır.

Burada iradeyi tanımlayan Kâdî, kerahet, azm, ihtiyar, kasd, şehvet ve temenni gibi kavramlarla ilişkisine yer vermekte, böylece tevhid merkezli bütüncül bir sistem inşa etmeye çalışır. O, fiilin sorumluluğu gerektiren bilinçli bir tercihe dönüşme sürecinde vazgeçilmez olan iradeyi aydınlatmak için mürîdin halini tasvir etmekte ve bu doğrultuda davranışları; zorunlu (iztirârî), tercihe bağlı (ihtiyârî) doğrudan yapılan (mübâşir) ya da sebep vasıta ile meydana getirilen (mütevellid) fiiller olarak tasnif etmektedir. Ayrıca irâdeden önce insan psikolojisinde fiilin kaynağını oluşturan güdülere de değinmiş ve bunları irade, bilgi ve kudret gibi davranışı belirleyen özellikler üzerinde etkili görmüştür. Kâdî'den yaklaşık iki asır önce yaşayan Câhiz (v. 255/869) de irade konusuna dikkat çekmiş bunun insan doğasıyla etkileşimine yer vermiştir. Câhiz beslenmeyi cinsellikle birlikte organizmanın en temel ihtiyacı olarak görmüş, bu sâiklerin başlattığı sürece etki eden psikolojik ve fizyolojik faktörleri de açıklamıştır. Böylece her iki müellif sistemlerini insanın irade hürriyeti etrafında kurarak bilinç merkezli teolojik bir yapı inşa etmişlerdir.

S6-01

SELF-CONTROL TRAINING IN THE LIGHT OF HADITH STUDIES

Prof. Dr. Zekeriya GULER

Istanbul University, Theology Faculty, Hadith Dept. İstanbul

Abstract

In this paper, the information on the self-control training in nutrition according to the hadith of the Prophet is discussed. The human will which consist of human spirit, thought and feelings is a guidance power and ability for attitudes and behaviors to a conscious and specific goal. The Science of Hadith aims to recognize and to promote the Prophet and to develop the bond of love and respect for him. The development of the bond of love and respect will inevitably affect the will of the individual and will develop self-confidence and decision-making ability. Because will consciousness, in fact means individual self-realization. In the Hadith, by the help of eating and drinking rules and self-control training in nutrition with pursuing a gradualist method, the main goal is to raise a strong and healthy society in mental, physical and emotional terms.

Keywords: Hadith, Nutrition, Will, Education

S6-01

HADİS İLMİ AÇISINDAN İRADE EĞİTİMİ**Prof. Dr. Zekeriya GÜLER**

İstanbul Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Hadis A.D

Özet

“Hadis İlmî Açısından İrade Eğitimi” konulu bu tebliğde, üst başlık gereği Hz. Peygamber’in hadislerine göre “Beslenmede İrade Eğitimi”ne dair bilgilerin tespit ve değerlendirmeleri ele alınmaktadır. Ruh, düşünce ve duygu bileşenlerinden/ yetilerinden oluşan *irâde* (will, self control) insanın fiil, tutum ve davranışlarını bilinçli ve belirli hedefe yönlendirme gücü ve yeteneğidir.

Hadis ilmi, Hz. Peygamber’i tanıyıp tanıtmayı, ona duyulan sevgi ve saygı bağlarını geliştirmeyi hedefler. Sevgi ve saygı bağlarının gelişmesi ise, kaçınılmaz olarak ferdin iradesini etkileyecek, özgüven ve karar verme yeteneğini geliştirecektir. Zira irade bilinci, aslında ferdin kendi kendini idrak/ fark etmesi demektir.

Hadislere göre, yeme-içme âdabı ve beslenmede irade eğitimi konusunda tadrîcî bir yöntemle ruh, beden ve duygu dünyası bakımından güçlü ve sağlıklı bir toplumun yetiştirilmesi hedeflenir.

Anahtar kelimeler: Hadis, beslenme, irade, eğitim

S6-02

EDUCATION IRADA IN THE QUR'AN

Prof. Dr. Ishak OZGEL

Süleyman Demirel university, Theology Faculty, Tafseer Dept. Isparta.

Abstract

S6-02

KUR'ÂN'DA İRÂDE EĞİTİMİ

Prof. Dr. İshak ÖZGEL

Süleyman Demirel Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Tefsir A.D. Isparta

Özet

İrade eğitimi başlığı ile Kur'ân'da araştırma yapmak oldukça zordur. Zira Kur'ân'ın varoluşu doğrudan bununla ilgilidir. Başta hidayet edici vasfı olmak üzere Kur'ân'ın bütün vasıfları ve indiriliş gayeleri Kur'ân'ın her açıdan insanın iradesini gerçekleştirmeye yönelik bir muhteva ve fonksiyona sahip olduğunu göstermektedir. Bu nedenle neredeyse her konu irade eğitimi ile ilişkilendirilebilir bir mahiyettedir. Bu zorlukla beraber bir mukaddime olarak genel bir tespit ve tasnif yapmak mümkündür.

Kur'an'da yaratılışın gayesi olarak belirtilen "kulluk" (51/Zâriyât/56) doğrudan iradenin kullanımıyla gerçekleşir. İradenin doğru bir şekilde kullanımı davranışta "şükür" ahlakta "erdem" olarak netice verir. Dünyaya imtihan için gönderilen insanın buradaki varlığı irade sahibi olmasıyla anlamlı hale gelir.

İnsana verilen her donanım ve yetenek iki uçludur. "Nefse fücür ve takvası ilham olunmuştur" (91/Şems/8) buyurularak bu hakikata dikkat çekilmiştir. İnsan iradesini kullanarak bunları doğruya ve iyiye yönlendirmek ile mesul tutulmuştur. İlk İnsan Hz. Âdem kıssasında "Dilediğinizce bolca yiyin ancak bu ağaca yaklaşmayın" (2/Bakara/35) âyetiyle anlatıldığı üzere hayatta meşru ve gayr-ı meşru alanlar vardır. Ayrıca insanın içinde nefis dışında şeytani dürtüler ve cezbedici bir varlık alanı söz konusudur. İnsan bütün bunların arasında akıl ve vahyin yönlendiriciliği ile iradesini kullanarak bunların üstesinde gelme potansiyeline sahiptir. İşte Kur'ân insana bu potansiyelini göstererek kuvveden fiile çıkarmasının yollarını gösterir.

Kur'ân irade eğitiminde, bilgilendirici, farkındalık oluşturan, insana zaafalarını tanıtan, düşmanlarını gösteren, sonuçları tasvir ederek korkutan ve müjdeleyen bir yöntem ortaya koymuştur. Mutlak anlamda her zaman yasaklayıcı bir yol tercih edilmemiş bunun yerine sınırlayıcı, alternatif yolları göstererek yönlendirici bir yaklaşım benimsenmiştir. İradenin eğitilebilmesi için öncelikle onun duygularla olan ilişkisi kurulmuştur. Bu nedenle Kur'ân "size daha iyisini haber vereyim mi?"(3/Âl-i İmrân/15) gibi ifadeler ile hazzı ve mutluluğu yok saymamış nefsin arzusuna mukabil daha temiz ve doğru olan hazzı ve mutluluğu göstermiştir.

İrade eğitimi hakkında Kur'ân'da bizce görülmesi gereken en önemli husus bu konunun spesifik / belirli alanlarla ilgili olarak değil daha geniş bir perspektifle bir hayat tarzı bütünlüğünde görülmesidir. İrade eğitimi insani olan herşeyi; maddî, manevî; bireysel, toplumsal her alanı kapsayacak şekilde yapılmalıdır. Düşüncede, davranışta, duygularda uygulanmalıdır. Yalnız bir alanda icraya kalkışılması onu yetersiz ve başarısız kılmaktadır. Kur'ân'da bu konu namaz, oruç gibi ibadet alanı, yeme içme gibi günlük ihtiyaçlar başta olmak üzere İnsanın Allah'la, diğer insanlarla ve çevresiyle (Kâinat) kuracağı tüm ilişkiler, kapsayacak genişlikte ele alınmıştır.

İrade eğitimi sadece insanın dışındaki dünyası ile ilgi olmayıp aynı zamanda iç dünyasıyla da alakalıdır. Bunun başarılması için insana bir rahmet olarak namaz, oruç, zekat (infak), isâh gibi ibadetler vazedilmiştir. İnsan bunlar sayesinde iradesini kullanabilir. Bedeninden, malından verebilmeyi, zamanını, hazlarını kontrol edebilmeyi öğrenerek hayatın diğer alanlarında da iradeli olmayı başarabilir. Bu hususlar tebliğde ilgili âyetler muvacehesinde ele alınarak detaylandırılacaktır.

S6-03

NUTRITION AND EDUCATION OF WILLPOWER (İRADA) IN SUFISM

Prof. Dr. Hur Mahmut YUCER

Karabük University, Theology Faculty, Sufism Dept., Karabük

Abstract

Nutrition, an essential part of daily life has been widely discussed by classical works of sufism. It has been dealt with from two points of views. The first reflects the time spent while eating and drinking and the time-consuming, dilatory pleasure of the transitory worldly life. The second expresses the fact that the consumption of excessive or unneeded food means both wasting the food and deforming the body entrusted by Allah. So it forms a betrayal. Therefore one should be careful and restrained with regard to the food consumption. Care requires observing the halaal status of nutrients and restraint entails consuming only the sufficient amount of food. The observation of the halaal status and the sufficient amount of food necessitates willpower (*irada*).

In sufism willpower (*irada*) is not a simple volition, wish or ambition. In terms of sufism, it requires an actuality consisting of determination, patience and tawakkul (trust and reliance on Allah) for the realization of desires. Therefore one may ask the following question: how would human beings attain this habit?

This article endeavors to focus on the issue of willpower (*irada*) in sufism in addition to the presentation of its conceptual framework.

S6-03

TASAVVUFİ AÇIDAN BESLENME VE İRADE EĞİTİMİ

Prof. Dr. Hür Mahmut YÜCER

Karabük Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Tasavvuf A.D., Karabük

Özet

Pratik ve reel hayatın en temel unsurlarından olan beslenme konusu tasavvuf klasiklerinde geniş yer tutar. Konunun iki cepheden ele alındığı görülür. Birincisi yiyip içmek için harcanılan mesai, geçici dünyanın oyalayıcı, zaman alıcı hazzıdır. İkincisi ise gereğinden fazla, ya da vücudun gereksinim hissetmediği yiyeceklerin alınması; hem yiyecekler açısından israf hem de emanet olan vücudu yormak, deforme etmek anlamına gelir, bu sebeple emanete hıyanet anlamı taşımaktadır. Öyleyse yiyecek ve içeceklerde dikkatli ve ölçülü olmak gerekir. Dikkat helal olmasını, ölçü sadece kifayet miktarı üzerine yoğunlaşır.

Yiyeceklerin helal ve yeter derece (kifayet miktarı) olması için irâde gereklidir. Tasavvufta irade ise basit bir istenç, arzu yahut heves değil, bu isteklerin gerçekleştirilmesi için azim (kararlılık), tevekkül ve sabır kavramlarını içeren bir eylemliliği gerektirir. Öyleyse insanlar bu alışkanlığı nasıl kazanacaklardır. İşte bu çalışmada konunun kavramsal çerçevesi yanında tasavvufta irade konusuna odaklanılmaya çalışılacaktır.

Giriş

Bu çalışmada, tasavvufi açıdan beslenme ve irâde konusunu incelemeye çalışacağız.⁴⁸ Beslenme konusu için *Kuşeyrî Risâlesi* ve *Mesnevî* gibi tasavvuf tarihinin önemli klasik eserlerine baktığımızda şaşırtıcı bir oranda konunun detaylı olarak ele alındığını görürüz. Sühreverdî'nin *Avârifü'l-Meârif*'in 42. Bölümü *Yemenin Fayda ve Zararları*, 43. Bölümü "*Yeme İçme Âdabı*" üst başlığıyla sunulur (Sühreverdî, 1990:423-429). Serrac'ın *Luma* isimli eserinde "Yemek, Toplantı ve Ziyafet adabı" başlığıyla bir bölüm yer alırken (Serrac, 1999; 188-191), Hucvurî'nin *Keşfü'l-Mahcûb*'unda "Sûfilerin Yemek Yeme Âdabı" (Hucvurî, 1982: trc: S. Uludağ, s.495) bölümü bulunmaktadır. Konu daha detaylı olarak Gazzâlî'nin İhyâ'sında, Erzurumlu İbrahim Hakkı'nın *Marifetnâme*'sinde ele alınmaktadır.

İrâde konusu ise daha çok Kalam ilminin konusu ve kalamcılarının araştırmalarına mevzu olsa da mutasavvıfların konuyu 'akıl' olgusuna bağlı olarak ele aldıkları görülür. Muhasibî, *Şerefü'l-akl ve mahiyetuh*, Gazzâlî, *Şerefü'l-akl ve mâhiyyetuh*⁴⁹, İbnü'l-Mücbir, *Kitâbü'l-akl* gibi müstakil kitaplarla konuyu incelemişlerdir. Esasında Kur'ân-ı

⁴⁸ Sözcük kapsamında irâde, öztürkçe karşılık olarak istenç ile eşdeğer olup: "İnsanın herhangi bir eylemi gerçekleştirmek için bilinçli kararlılığı" olarak tanımlanabilir. Diğer bir deyişle, bir şeyi yapmayı, ya da yapmamayı seçtiren ve gerçekleştirebilen güçtür. İrade, ruh bilim açısından, itici bir güç ve bilim yetisidir. Duygusalığa karşı olarak ussallık anlamında kullanılır. **İnsan irâdeli veya irâdesiz olarak doğmaz. İrade, bireyin toplumsal deney ve bilgilerinden doğar. Kalıtımla gelen genlerinden yansıyan özelliklerin, eğitim, çevre koşul ve etmenlerinin geliştirilmesi sonucu, kişiyi yaşam boyu etkileyen bir öge olarak, bireyin azmini yönlendiren ve düzenleyen İrade, kişiye özgü karakteristikler gösterir.** Halit Yıldırım, *İradenin Oluşumu Ve Uygarlığa Etkileri*, http://www.historicalsense.com/Archive/Fener43_1.htm Erişim, 18.10.2015

⁴⁹ Gazzalî, *Şerefü'l-akl ve mahiyetuh*/Akılın Şerefi ve Mahiyeti (trc.Ali Pekcan, Konya 2006)

Kerim’de en ideal anlamda imanın irâde, azm ve tevekküle dayanan üç aşamalı ve üç ayaklı iman olduğu vurgulanır. Bahsi geçen üç aşamada da dini anlamdaki akıl gereklidir. Buna örnek olarak peygamberlerin sahip olduğu akli verebiliriz. Peygamberlerin sahip olduğu aklın özelliği ise bu dünyaya göre çalışan, dünya menfaatlerini elde etme veya zararlarından korunmaya göre yürütülen akıla (akl-ı meaş) ilaveten âhireti ve büyük mükafatları düşünen sonuçta ona göre bu dünyasını tanzim eden (akl-ı meâş) kastedilir.

İrade ve Akıl ilişkisi

Gazzâlî’ye göre akıl, ilmin kaynağıdır. Akıl-ilim ilişkisi ağaç ile meyve, göz ile görme, güneş ile aydınlık ilişkisine benzer. Ancak Gazzâlî, aklın dört manası olduğunu belirtir ve farklı kategorilerde onu tanımlar. Birincisi; insanı hayvandan ayıran nazari bilgileri kabule, gizli ve zihinsel sanatları düşünmeye kabiliyetli bir nesnedir. Akıl bir ayna gibidir. Şekil ve renkleri yansıtır. Ayna, olanı olduğu gibi yansıtmakla diğer eşyalardan nasıl ayrılıyorsa akıl da bedendeki diğer unsurlardan ve hayvanlardan bu özelliğiyle ayrılır. Bu seviyedeki aklın ilimlere nispeti gözün görme kabiliyetine nispeti gibidir. Yani ayna ne kadar kaliteli, göz ne kadar sıhhatli ise o derece verimli netice alınır. Bu haliyle bu seviyedeki akıl fitridir, vehbidir.⁵⁰ Ne var ki fitri akıl herkese eşit olarak verilmemiştir.⁵¹ Yine de bu fitri akıl tıpkı, sabah doğup yükselen güneş gibi insanın kırk yaşına kadar sürekli gelişir, tekamül eder.

Aklın ikinci derecesi de buna yakındır. Mümkün olan şeyleri mümkün, muhal olan şeyleri de muhal olarak görme kabiliyetidir. Aklın bu seviyesi de zeki öğrenci ile ahmak öğrencinin eşit olmadığı gibi her insanda farklı olup sürekli gelişme kaydeder. Hz. Peygamber’in akli ile cahil bedevinin akli nasıl eşit olabilir.

Aklın üçüncü derecesi ve manası tecrübe ile pişen, olaylar karşısında olgunlaşan kişinin karar verme yeteneğidir.

Dördüncü derecesi ise fitri aklın tecrübeler ışığında görüntülere aldanmadan, geçici lezzetlere kapılmadan hadiselerin sonucunu dikkate alarak ileri geri adım atabilme yeteneğidir.

Aklın birinci ve ikinci dereceleri temeldir, üçüncü ve dördüncü manaları ise onların ürünüdür. İlk iki derece Vehbi olmakla beraber son iki mana çalışmakla elde edilir. Bu manayı ifade etmek üzere Hz. Ali: “Akli iki çeşit gördüm. Birisi yaratılıştan var olan, diğeri öğrenme yoluyla elde edilen. Fitri akıl olmadıkça kesbi akıl fayda vermez. Tıpkı görmeyen göze güneşin fayda vermediği gibi.” Aklın birinci manasını ifade etmek üzere Hz. Peygamber “Allah akıldan daha şerefli bir varlık yaratmamıştır” buyurmuştur. Aklın son manasını şu hadis de ifade etmektedir: “ Hz. Peygamber Ebu’d-Derdâ’ya, “Akılca geliş ki Rabbine yakınlığın artsın”, Ebu’d-Derdâ, “Anam babam sana feda olsun, bunu nasıl yapabilirim” diye sorunca, “Allah’ın haramlarından uzaklaş, Allah’ın farzlarını yerine getir, akıllı olursun. İyi ameller yap, dünyada peşin olarak makamın yükselir, değer artar, ahirette de bu sayede Rabbine yaklaşır izzet ve şerefe kavuşursun”

Duyu ile akıl birbirinin aynı değildir. Onlar insanın farklı bilgilenme kanallarıdır. Bir misalle anlatacak olursak, bunlar aynı havuza farklı kanallardan gelen suya benzetilebilir. İnsan zihni bir havuz ise bu havuza bilgi bazen duyu organları kanalından

⁵⁰ Gazzalî, *Aklın Şerefi ve Mahiyeti*, s.18.

⁵¹ Gazzalî, *Aklın Şerefi ve Mahiyeti*, s.31.

bazen de akıl kanalından akıp gelir. Duyu dışarıdan gelen su ise, akıl da içeriden gelen su gibidir.⁵²

Akıl insana, yanlışı doğrudan ayırma hatta doğrular içerisinde en doğruyu seçme imkanı sunduğuna göre bu durumda seçtiği şey bir hedef gözetir. Hedefi elde etmeyi isteyen irade, kıvılcımı tutuşturduktan sonra barutun gücüne göre etki gücü yüksek olarak ortaya çıkacaktır. Barutun miktarı, azmin ve kararlılığın gücü, istenilen şey hakkındaki bilgi, fayda, arzu, harici zorlama, ya da kişisel motivasyon yani sabır ile ilgilidir.

Tasavvufta İrade

İrâde fiilinin ismi olan Mürîd, tasavvufta Allah'a gitmeyi kasd ve niyyet edenlere verilen ilk isimdir. Kul bir şeyi irâde etmezse yapamaz. Mürîd, Allah'ın rızasını irâde ettiği için bu ismi alır.

Mevlanâ'ya göre "**İnsanın iki hali vardır. Ya ister ya istemez. Hiçbir şey istememek insana dair bir sıfat değildir: böyle bir kimse kendi varlığından tümünden uzaklaşmış olur.**"⁵³ Mevlana eserlerinde irâde kavramı yerine ihtiyar kavramını tercih eder. O'na göre kaderi inkar âcizlik, herşeyi kadere bağlamak cahilliktir. Elbette Kur'an, irâdesi olan insanı uyarmak için indirilmiştir. Nasıl insanın *çatıdan düşen tahtaya kızması mümkün değilse, mermer taşta emredildiği de görülmemiştir.*⁵⁴

Mevlanâ'ya göre irâdeyi harekete geçiren güç, talep ettiği şeyi görmektir. Köpek nasıl iškembeyi görünce kuyruğunu sallar, at arpayı görünce kişnemeye başlar, kedi et görünce miyavlamaya başlarsa insan da arzu ettiği, istediği bir şeye kavuşacağını umduğunda irâdesi harekete geçer. Diğer taraftan insanın tabiatı, doğası, meyilleri, istek ve arzuları eylemlerini harekete geçirmesinde etkilidir. Tam bu noktada Mevlana insanın karar verme sürecinde etkili olan melek ve şeytanın rollerine de değinir. Ve insanın hayır ve şer her iki yönde de ilhamlara muhatap kaldığını, şeytan ile ruh her ikisinin de insana şerri ve hayrı gösterdiğini bunların da irâdesinin varlığına delil olduğunu açıklar.⁵⁵

Hayatımız boyunca önemli, önemsiz pek çok konuda bilinçli tercihe/irâdeli davranışa ihtiyacımız vardır. Televizyon izlerken çeşitli yerli ve yabancı kanallar arasından hangi programı izleyeceğimizi seçebilmek, saatlerce bunun için kanallar arası dolaşmak, meslek, iş veya eş seçebilmek hatta gömlek seçerken bile irâdemizi sergilemeye ihtiyacımız vardır. Pek çoğumuz mağazalarda iki gömleğin veya iki kazağın önünde dakikalarca kararsızlık içinde dururuz. Kısaca seçme, önümüzdeki seçeneklerden bir tanesini diğerlerinden ayırmak, gerçekleştirmek demektir.⁵⁶ Pekala bu seçimi yaparken kişi hangi kıstasları göz önünde bulunduracaktır. Öncelik sırasını neye verecektir. Cebindeki paraya göre, bölgenin mevsimsel durumuna göre, sağlamlık, kalite ve uzun ömürlü olmasına göre, imaj için marka ve gösterişe göre, gelip geçici ihtiyaca göre, kısa ve uzun vadede ihtiyacı olmasa da zevk, keyif ve vakit geçirme aracı olmasına göre.

⁵² Günümüzde beslenme alışkanlığı ve buna bağlı irâde eğitimi ne yazık ki psikolojinin ve tıbbiyenin ilgi alanına hapsedilmiş görünmektedir. Halbuki tıbbın da bir felsefesi olmalı, tabip ve psikiyatrist aynı zamanda hakîm olmalıdır. Tabiplerimiz de sağlığa, tedaviye ve hikmete muhtaçtır.

⁵³ Mevlânâ, *Fihî mâ fih*, trc.Avnu Konuz, Haz: Selçuk Eraydın İz yay. İstanbul 2009, 118,

⁵⁴ M. Serdar-E. Özdemir, "Mevlana'da İrade Hürriyeti", *Bilimnâme*, XXI, 2011/2, 81

⁵⁵ M. Serdar-E. Özdemir, "Mevlana'da İrade Hürriyeti", *Bilimnâme*, XXI, 2011/2, 83

⁵⁶ Bu konuda bir köşe yazarı şöyle demektedir: "Sürekli **fark etmez diyen insanlar görüyorum**. 'Efendim kahveniz nasıl olsun?' yanıt 'fark etmez', 'Ne zaman yemek yiyelim?' yanıt yine 'fark etmez'. Oysa fark eder ve hem de çok fark eder! Kahveyi nasıl istediğimizi söylemeliyiz, yemeği "saat 20.00'de yesek iyi olur" demeliyiz.

İnsan hem hayvani hem de meleki yönü olan bir varlıktır. O bir hayvan gibi nefsinin arzularını tatmin etmek ve doğasının ihtiyaçlarını karşılama güdüsüyle hareket etmek yönünde varoluşunu gerçekleştirecek olursa, bir insana yakışan davranış içinde olmamış olur. Ancak kendisine verilen akıl ile hayrı şerri, faydayı zararı temyiz ederek şeriate uygun şekilde davranacak olursa, o zaman da meleki yönü hayvani yönünü dizginleyerek emri altın almış olur. Mevlana'ya göre insan için akıl, kol kanat gibidir. Hakikat kapısının anahtarıdır. İnsanı doyuran asıl sofraya ve manevi yemek akıldır. Ruhun gıdası da akıl nurudur. En önemli özelliği her işin sonunu hesap edebilmek olan akıl, ilahi bir lütf ebediyet ülkesine ulaştırır bir klavuz, arşa mensup bir nur, bir kandil ışığıdır. İnsan akıldan ibarettir. Akıl canın gıdasıdır.⁵⁷

Mürid geleneksel alışkanlıkları terk edecek, dünyevi/aşağılık işlerden kaçınacaktır. Bu hali irâdesinin göstergesi ve başlangıcı sayılmıştır. Kuşeyrî'ye göre gerçek irâde “*kalbin gerçek sahibini talep etmeye azmetmesidir*”⁵⁸ Vasıtî de “*Müridin ilk makamı, kendi irâdesini ve nefsanî arzularını terk ederek Hakk sübhanehû ve Tealâ'yı irâde etmektir.*”⁵⁹ Hemen bütün tasavvufî kaynaklarda nelerin istenilip nelerin istenilmeyeceği hususunda ayrıntılı bilgiler bulunmaktadır. Mesela Attar, **Pend-nâme**'de “*Bahtiyarlığa alamet olan dört şey*”, “*Esenlik sebepleri*” ya da “*Talihsizlik alâmetleri*” gibi başlıklarla öğretici ve yönlendirici bir tarzda muhataplarının ne istemesi veya neleri terk etmesi gerektiğini sunar. Ona göre esenliğin sebepleri; emniyette olmak, aile saadeti, vücut sağlığı ve feragattir. Kötü nefsinin doyuran kimseler, onu günah işlemekte bir kahraman yaparlar. “Boğazını her lezzetten uzak tut ki, her belaya, her günaha girmeyesin. Karnını dudaklarına kadar su ve yemekle doldurma, hayvan gibi kendine ahır arama. Oruçlu değilsen gündüzleri çok yeme, hayvan değilsen o kadar fazla tıkmama. Ey bütün gece sabaha kadar uyuyan zavallı, yarın yatacağın karanlık toprağa da bir kandil sen yak. Uyku ve yemek hayvanların adetinden başka bir şey değildir. Uyuyanlara bu nimetten pay yoktur. Ey oğul! Kalk uyan ki yarın çok uyuyacaksın. Kendinden haberin varsa uyan demeden önce yerinden fırla. Bu alçak dünyaya gönül bağlamak hatadır. Eteğini ondan toplarsan daha yerinde olur.”⁶⁰

Erzurumlu İbrahim Hakkı, **Marifetnâme**'de astronomi, tıp, matematik gibi ilimlerle ilgili açıklamaları bitirdikten sonra sözü ‘Kalplerdeki İman İtikad ve İman Tashihine’ getirir, bu başlık altında ise ilk önce Kitap, Sünnet, Beş vakit namaz ve kalbe geçer. Dikkat çekici olan şudur ki, bu bölümün ikinci ana başlığını *İrfan yolunun altı ana esası* oluşturur. Fakat altı esasın ilki ise az yemektir.⁶¹ Burada uzun uzadıya az yemenin, açlığın faydaları, yararları, üstünlüğü, tokluğun zararları, kötülükleri, getireceği felaket ve belalar anlatılır. Çok yemenin zararlarını on maddede özetleyen Erzurumlu İbrahim Hakkı bunları; kalbi katılaştırıp duygusuzlaştırır,⁶² aza ve organların dikkatini dağıtır insanı gereksiz işlere tamah ettirir,⁶³ zekayı öldürür anlayış kıtlığına sebep olur, ağırlık verip ibadeti engeller, ibadetin tadını kaçıır, haramlarla daha çok karşılaştığı için ona düşme ihtimalini yükseltir, yemeği seçme, hazırlama, yeme, hazmetme ve vücuttan

⁵⁷ M. Serdar-E. Özdemir, “Mevlana'da İrade Hürriyeti”, *Bilimnâme*, XXI, 2011/2, 84.

⁵⁸ Kuşeyrî, *Risâle*, (trc. Süleyman Uludağ) s.345.

⁵⁹ Kuşeyrî, *Risâle*, s.348.

⁶⁰ F.Attar, *Pendnâme*, (çev.N.Gençosman), Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1993, s.14

⁶¹ İrfan yolunun diğer esasları ise (Kalp'ten Ruh makamına geçiş ve seyr u sülûkün temeli) az yeme, az uyuma, az konuşma, uzlet, daimî zikir, kalbi hıfz (fıkır-i tâm, cem'iyet) tir. Hakkı, *Marifetnâme*, (haz. Cafer Durmuş- Kerim Kara) c. II, s.358-380.

⁶² İnsan bedenindeki mide, kalbin alt tarafında kaynayan bir kazan gibidir ki buharı kalbe yükselir. Mide buharının çokluğundan kalbe siyahlık, bozulmalar ve kederler gelir. İbrahim Hakkı, *Marifetnâme*, c.II, s. 375.

⁶³ Bedene haram gıdalar girirse haram fiil ve işler çıkar, helallerin fazlası girerse, işe yaramayan söz ve fiiller çıkar. Adeta yiyecek ve içecekler sözlerin ve fiillerin tohumudur. İbrahim Hakkı, a.g.e., II, s. 376.

atma gibi sebeplerle vakit ve psikolojik sıkıntı ve darlık verir, ölüm anının sıkıntılı geçmesine sebep olur, dünya lezzeti sayıldığı için ahiret lezzetlerin eksilmesine sebep olur, insanlar arasında saygınlığı öldürür.

İbrahim Hakkı da eserinde, yemek nasıl azaltılır sorusuna da cevap arandığını görürüz. Kısacası istek ve irâde az yemeye nasıl yönlendirilir. Erzurûmî bu sorunun cevabını maddeler halinde şöyle verir: Çok yemenin zararları düşünülerek, az yemenin faydaları düşünülerek, hazırlanmış yemeklerin öncelikle en güzeli yenilerek, tek çeşit yağlı yemek yenilerek, daha kolay bir tam günde tek öğün yenilerek, çok yiyen ve içenlerle oturmayıp tek başına yemekle, bir ölçüye göre yiyerek ve her gün bunu azaltarak bu işin üstesinden gelineceğini öğütler.⁶⁴

İrade terbiyesinin kazanılmasında ve beslenme alışkanlığının oluşumunda namaz, oruç, zekat gibi ibadetlerin yönlendirici ve imar edici çok büyük etkisi vardır. Namaz zaman planlamasını getirirken, bu zamanlara bağlı olarak eylem ve hareketlerini düzenleme yeteneği sağlar. Oruçlu bir insan gün boyu *kutsal heyecan, kutsal sevgi, kutsal korku* ve benzeri duyguların etkisi altında manevi bir gözetim altında olduğunun farkındadır. Oruç sadece mide ile ilgili bir alışkanlık kazanma eylemi değil oruçlu insanın yapabilecekleri ve yapamayacakları, ya da yapmaması gereken hareket ve davranışlar üzerinden kontrollü yaşam alışkanlığı kazanır. Zekat kişinin mal ile ilgili alışkanlık ve davranışlarını düzenler, hac ibadeti hem maddi yolculuk hem de manevi yolculuk ile ilgili hazırlık ve kontrolü elde tutmasını temin eder.

İradenin elde Edilişinde Güzel Örneklem

Tasavvufta kişisel eğitimin temelini güzel örneklem oluşturur. Sorunlu ve ihtiyaç sahibinin önüne daha önce bu yollardan geçmiş ya da aynı durumla karşılaşmış yetişkin kişilerin sözlerinden tecrübelerinden örnekler serimlenir. Böylece ona hayatın içinden rol modeller gösterilerek pratik çözüm önerileri sunulur. Tasavvufi menkıbelerin müritlere faydası var mıdır diye Cüneyd'e sormuşlar. Şöyle cevap vermiş: "Menkıbeler Allah Teâlâ'nın ordularından bir ordudur. Allah onunla müritlerin kalplerini kuvvetlendirir. Peki bunun delili var mıdır, sorusuna "Evet, Aziz ve celil olan Allah'ın "*Biz sana peygamberlerin kıssalarını anlatıyoruz, bununla kalbini tespit ve takviye ediyoruz* (Hûd, 11/20) âyeti bunun delilidir" buyurmuş.⁶⁵

İradenin üç ayaklı temel bileşeni olduğunu söyleyebiliriz. Bunlardan birincisi kalıtsal olarak aileden gelen, bedensel beslenme, giyinme ve güvenlik gibi ihtiyaçlar neticesinde oluşan ya da psiko-analitik teorinin gösterdiği biçimde diğer seçenekleri bilmeden doğrudan **tek bir şeyi isteme ve tercih**, ikincisi çok seçenekli bir durumda bilinçli olarak birini "**seçme ve karar verme**", üçüncüsü ise "**eylem, eylemde kararlılık, azim, sebat**", dördüncüsü, çalışma ve gayretten, işin gereklerini usûlüne göre yerine getirdikten sonra her nasıl sonuçlanırsa sonuçlansın sonunu Allah'a bırakmak (**tevekkül**) ve sonucun Allah'tan olduğunu bilmek.

⁶⁴ İbrahim Hakkı, *Marifetnâme*, c.II, s. 379.

⁶⁵ Kuşeyrî, *Risâle*, s. 348.

POSTER BİLDİRİLER
POSTER SESSIONS



P1-01

ULUSLARARASI GASTRONOMİ'DE CHIA TOHUMU (SALVIA HISPANICA)

Seydi YIKMIS¹, Harun AKSU²

¹ İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, İstanbul.

² İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü- İstanbul. syikmis@gelisim.edu.tr

Özet

Gastronominin temel amaçlarından biri de mümkün olan en iyi beslenme ile insanların sağlığının korunması yer almaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkiler, geleneksel ve modern tıpta kullanımının yanı sıra uluslararası gastronomi alanında da doğrudan mutfağımıza girmektedir. Chia tohumları, *Salvia hispanica* adlı bitkiden elde edilen küçük siyah renkli tohumlardan oluşmaktadır. Kullanımın tarihi Aztekler ve Mayalara kadar dayanmakta ve genellikle yetişme bölgesi Güney Amerika'dır. Chia (*Salvia hispanica*) bitkisi günümüz mutfaklarında artık fazlaca karşımıza çıkmaktadır. Son yıllarda sağlıklı gıda tüketim bilinci ile tohumun tüketiminin arttığı görülmüştür. Chia tohumun 100 gramında ortama protein (20,7 gr), yağ (32,8 gr), lif (41,2 gr), karbonhidrat (41,8 gr), kalsiyum (714 mg), demir (16,4 mg), vitamin B1 (0,18 mg), vitamin B2 (0,04 mg) , vitamin B3(613 mg) ayrıca fosfor, mangan, magnezyum ve potasyum ihtiva etmektedir. Sağlık açısından birçok faydası bulunmaktadır. Bağışıklık sistemini ve metabolizmayı güçlendiren, yüksek antioksidan kapasitesine sahiptir. İçerdiği karbonhidratın çoğunluğunu liflerden oluşmasından dolayı kan şekerini yükseltmez ve midede doyunluk hissi uyandırmaktadır. Yağ kompozisyonu açısından ise yüksek miktarda omega-3 içerdiği görülmektedir. Süt tüketimi az kişiler için içerdiği yüksek miktarda kalsiyumdan dolayı kemik sağlığı için iyi bir kaynaktır. Gastronomide belirgin bir tadının olmadığından dolayı birçok mutfak ürünlerinde kullanımının mümkün olduğu görülmektedir. Bu çalışmada, chia tohumun kullanım alanlarından ve öneminden bahsedilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Chia tohumu, sağlık, gastronomi, beslenme

P1-01

CHIA SEEDS (SALVIA HISPANICA) IN INTERNATIONAL GASTRONOMY

Seydi YIKMIS¹, Harun AKSU²

¹ Istanbul Gelisim University, Istanbul Gelisim Vocational School, Culinary Program, Istanbul.

² Istanbul University, Faculty Of Veterinary Medicine, Dept. Of Food Hygiene And Technology, Istanbul.
syikmis@gelisim.edu.tr

Abstract

One of the basic objectives of gastronomy with the best possible nutrition to protect the health of people is located. Medicinal and aromatic plants, as well as the use of traditional and modern medicine, it goes directly to our kitchen in international gastronomy. Chia seeds obtained from the plant called *Salvia hispanica* is composed of small black seeds. The history of the Mayans and the Aztecs are based on the use of up to and generally growing region in South America. Chia (*Salvia hispanica*) is much longer in the plant appears to be gastronomy today. In recent years, grain consumption has been shown to increase the awareness of healthy food consumption. Chia seeds contains protein medium 100 g (20.7 g), oil (32.8 g), fiber (41.2 g), carbohydrates (41.8 g), calcium (714 mg), iron (16.4 mg) , vitamin B1 (0.18 mg), vitamin B2 (0.04 mg), vitamin B3 (613 mg) plus phosphorus, manganese, magnesium and potassium. There are many benefits and advantages in terms of health. It contains fibers that occur due to the majority of the carbohydrates do not raise blood sugar and raises the stomach satiety. In terms of the oil composition it appears to contain high levels of omega-3. High levels of milk consumption is a good source of calcium for bone health because it contains for less people. Because they had a distinct taste in gastronomy, it is observed that it is possible to use many kitchen products. In this study, we discussed the importance and use of Chia seeds.

Keywords: Chia seed, health, gastronomy, nutrition

P1-02

BİTKİ HASTALIKLARIN GIDA SAĞLIK VE EMNİYETİNİN ÜZERİNE ETKİSİ

Amanmohammad KOMAKI

Bitki Koruma Bölümü, Ziraat Fakültesi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum

Özet

Dünyada gittikçe nüfusun çoğalmasıyla gelişmekte olan ülkeler beslenecek gıdanın azalmasına maruz kalmaktadırlar ve hava koşullarının zorlaşması ile daha da zorlaşmaktadır. Son yıllardaki ortaya çıkan kuraklıklarla ve hava sıcaklıklarının değişmeleriyle pestlerin ve bitki hastalıklarına neden olan patojenlerin hayat döngüsü zaman ve şiddet olarak değişmiş durumdadır ve bazan Dünyanın gıda emniyetini tehdit altında bulundurmaktadır. Bitki hastalıklarına neden olan patojenler tarla bitkilerinde miktar ve kalite olarak verimlere biçimden önce ve sonra hasar vermektedir. Bitki patojenlerin direkt etkisinin yanında yan olarak fizyolojik aktivitenin sonucunda yemlerin içinde toksinleri üretmektedir ve hasarın etkisini daha yükseltmektedir. Sağlıklı beslenme sağlıklı yaşam için önemli etkili faktörlere dandır. Çiftçiler kimyasal maddelerin kullanımı daha kolay olduğundan dolayı ve ilaç üreten şirketler ise büyük gelirleri için, kimyasal ilaçları daha tercih etmektedirler ve böylece zararını göz arda etmektedirler. Patojenler kimyasal ilaçlara dayanıklılık gösterdiğinde mecbüren ilaç değiştirme zorunda kalıyorlar ve farklı etkili ilaç kullanılmasına ihtiyaç duyuluyor. Stratejik bitkiler genetik benzerliklerinden dolayı kısa bir zamanda dayanıklılık durumları pestlere ve patojenlere kırılarak, daha fazla miktar ve sayıda ilaç kullanımına yada yeni bir dayanıklı ırk üretmek zorunda kalıyor. Funguslar hastalanmış bitkilerde mikotoksinler üretmektedir ve insanlarda ve hayvanlarda kanser hastalıklarına, karaciğer hastalığına ve başka hastalıklara neden olmaktadır. Bu yüzden sağlık açısından toksinlerin miktarı pikogram ve nanogram her bir milyar gram bitki dokusunda olması önemli olmuştur. Daha sağlam ve yeterli üretime sahip olmamız için sürdürülebilir tarım, mikorizler, endophyte funguslar ve faydalı bakterilerden ve daha sağlam bir şekilde gen değişmiş bitkilerden kullanılması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Pestler ve bitki hastalıkları, Sağlık ve gıda emniyeti, toksinler, Sürdürülebilir tarım ve tarımsal ormancılık

P1-02

PLANT DISEASES EFFECTS ON FOOD HEALTH AND SAFETY

Amanmohammad Komaki

Department of Plant Protection, Faculty of Agronomy, Ataturk University

Abstract

The population of the world gradually are growing and the food production in developing countries are going to decrease and this problem with changing the climate condition is going to be harder. With the last drought years and changing the climate conditions, the life cycle of pests and pathogens are mixed and have vigorous effects on their hosts. Also, sometimes they threat the food production safety. The agent of plant diseases on plants cause to decrease the quantity and quality of the yields before and after harvesting. Plant pathogens has indirect effects on yields of host plants by producing the toxins from their secondary metabolisms and cause to increase their damage. For healthy life it is important to feed from healthy foods. Farmer usually use chemical treatments to control the pests and pathogens because of the short and simple way to control of them. Also, companies prefer to produce industrial chemical poisons because of their benefits. Pests and pathogens usually get resistance against the chemical treatments and the farmer have to change their treatments with different effective physiological points. The strategic plants such as cereals have similar genotypes and their resistance simply break with some races of pathogens. And, this is the story are going to happen in the food production and we can see the different disease among the people because of their dietitian. But the chemical treatments are the last one in control of the pests and pathogens. As events are going to happen in the natural condition to promotion the food production in healthy way it is possible to use from sustainable agriculture systems in our fields. Using the symbiotic organisms such as mycorrhizae, endophytic fungi and bacteria and other useful organism with agroforestry system create the more food in healthy environments.

Keywords: Pests and Plant Pathogens, Healthy and safety food, Toxins, Sustainable agriculture and Agroforestry

P1-03

PIRİNÇ UNUNDAN ELDE EDİLEN HELAL JELATİNİN OPTİMİZASYONU

Aylin ÇAKIRSOY¹, Demet KARAPINAR¹, Nil ACARALI¹, Hanifi SARAÇ¹

¹ Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi Kimya Mühendisliği Bölümü, İstanbul-Türkiye
aylin_cakirsoy@hotmail.com

Özet

Jelatin, yüksek molekül ağırlığına sahip doğal bir protein kaynağıdır. Kullanıldığı ürünlere hangi amaçla kullanılıyorsa o yönde yeni ve farklı özellikler ekleyen bir bileşendir. Jelatin, tıp, eczacılık, gıda, kozmetik gibi birçok alanda; köpürmeyi sağlayıcı, emülgatör, stabilizatör, bağlama ajanı, kremleştirme ajanı gibi çeşitli fonksiyonlarda kullanılır. Jelatin kaynağı olarak kullanılan hammaddenin, oda sıcaklığında polimer zincirleri birbirine sıkıca kenetlenir. Bu granüllü yapılar yüksek sıcaklıkta birbirinden uzaklaşır ve suyla etkileşime uygun hale gelir. Su ve sıcaklığın etkisiyle, hammadde içerisindeki polimerler suya bağlanırlar. Böylece polimer yapısının düzeni bozulur, granüllü bölgeler küçülür. Hammadde suyu içine çekip şişer ve böylece jelleşmiş olur. Günümüzde jelatin üretiminde kullanılan hammaddenin kaynağı oldukça önemli hale gelmiştir. Helal gıda tanımına uygun olması amacıyla hayvansal kaynağa alternatif olarak bitkisel kaynaklar denenmelidir.

Bu çalışmada bitkisel kaynaklı bir ürün olan pirinç unu kullanılmış ve jelatinizasyonu sağlanmıştır. Yapılan denemeler sonucunda optimum jelleşme parametreleri (su miktarı, sıcaklık, kurutma süresi) belirlenmiştir. Elde edilen sonuçların, Taguchi Optimizasyon Metodu kullanılarak elde edilen sonuçlarla uyumlu olduğu gözlenmiştir

Anahtar Kelimeler: Taguchi, optimizasyon, jelatinizasyon, pirinç unu, helal.

P1-03

OPTIMIZATION OF HALAL GELATIN OBTAINED FROM RICE FLOUR

Aylin CAKIRSOY¹, Demet KARAPINAR¹, Nil ACARALI¹, Hanifi SARAC¹

¹Yildiz Technical University, Chemical-Metallurgical Faculty, Department of Chemical Engineering, Istanbul.

aylin_cakirsoy@hotmail.com

Abstract

Gelatin is a natural protein source with a high molecular weight. If the product is used for the purpose for which it is a component used to add new and different characteristics in that direction. Gelatin in many areas such as medical, pharmaceutical, food, cosmetic are used in various functions such as provider foaming agent, emulsifier, stabilizer, binding agent and creaming agent. The polymer chains of raw material used as the source of the gelatin are clamped tightly at room temperature. These granular structures diverge from each other at high temperature and become ready for interaction with water. The polymer in the raw material is connected to the water with the effect of water and temperature. Thus, the layout of the polymer structure is destroyed, granular regions are reduced. Raw material pulls the water, and thereby gels. The source of the raw materials used in today's gelatin production has very important. Alternative plant sources should be tried instead of animal sources to be consistent with the definition of halal food.

In this study, rice flour was used as a plant-derived product and gelatinization was provided. As a result, the optimum gelation parameters (water content, temperature, drying time) were determined. The results obtained were compatible by comparison with Taguchi optimization method's results.

Keywords: Taguchi, optimization, gelatinization, rice flour, halal.

P1-04

TAZE VE İŞLENMİŞ ÇİPURA VE LEVREK BALIKLARINDAKİ MİKROBİYOLOJİK DEĞİŞİMLER

Aysu BESLER¹, Berna KILINÇ²

¹Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Fen Fakültesi, Biyoloji Bölümü ,48000, Kötekli, Muğla.

²Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 35100, Bornova, İzmir
abesler@mu.edu.tr

Özet

Su ürünleri için, avlama ve tüketim arasında geçen süre önemlidir. Çünkü su ürünleri yapısı nedeniyle çabuk bozulan ürünlerdir. Su içeriğinin yüksek olması bakterilerin çoğalmasına ve ürünün kolayca bozulmasına neden olmaktadır. Taze balıkların floralarında bulunan bakterilerin sayılarındaki artış balıkların kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Balık ürünlerinde bakterilerin üremesini önlemek veya bakterileri inaktive etmek için çeşitli işlemler uygulanmaktadır. Bu işlemler balıkların bozulmadan saklanmasını sağlamaktadır.

Bu çalışmada taze ve işlenmiş çipura ve levrek balıklarındaki mikrobiyolojik değişimlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada, balık eti kalitesini belirleyen mikrobiyolojik kriter olarak toplam aerob mezofilik bakteri, toplam psikrofil bakteri, koliform bakteri sayıları belirlenecektir. Araştırma sonunda, taze ve işlenmiş ürünün mikrobiyolojik kalitelerindeki değişimler belirlenecektir. Elde edilen sonuçlara göre, balığın başlangıçtaki mikrobiyolojik kalitesi ve işlenmiş ürünün kalitesi değerlendirilecektir.

Anahtar Kelimeler: Çipura, Levrek, Mikrobiyolojik kalite kontrol, Mikroflora, Bozulma

P1-04

MICROBIOLOGICAL CHANGES ON FRESH AND PROCESSED SEA BREAM AND SEA BASS

Aysu BESLER¹, Berna KILINC²

¹Muğla Sıtkı Koçman University, Faculty of Science, Department of Biology, Kötekli, Muğla
²Ege University, Fisheries Faculty Fish Processing Technology Department, Bornova, İzmir
abesler@mu.edu.tr

Abstract

For the seafood, time period between catching and consumption is important, because seafood are perishable due to their nature. High water content causes bacteria to reproduce and the product easily becomes perished. Increase on the number of bacteria existing on fresh fish's flora affects the quality of fish negatively. Various processes are applied to prevent bacteria to reproduce or inactivate bacteria on fish products. These processes provide to preserve fish as intact.

In this study, determination of microbiological changes on sea bream and sea bass which are both fresh and processed is aimed. In the research, as microbiological criteria that defines quality of fish flesh; total aerobic mesophilic bacteria, total psychrophilic bacteria and coliform bacteria counts will be determined. As the result of study, changes on microbiological quality on fresh and processes products will be detected. By the obtained results, initial microbiological quality of fish and quality of processed product will be evaluated.

Keyword: sea bream, sea bass, microbiological quality control, microflora, spoilage

P1-05

TARİHTE GIDA DENETİMİ: OSMANLI BURSA İHTİSAB KÂNUNNAMESİ ÖRNEĞİ

Ayşe ŞİMŞEK

Doktora Öğrencisi, Tarih Bölümü, Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Sosyal ve Beşeri Bilimler Fakültesi), Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
ayselalesimsek@hotmail.com

Özet

Osmanlı İhtisab Kânunnâmeleri bize Osmanlı döneminde gıda ve beslenme ile alakalı alınan tedbirler ve bu konudaki farkındalık konusunda ipuçları vermektedir. Özellikle Bursa İhtisab Kanunname'sinin gıda ürünleri ile ilgili maddeleri beslenme kalitesine ne kadar önemiyet verdiklerini göstermektedir. İnsanın irade eğitiminde önemli hususlardan biri de helal kazanç konusundaki eğitimidir. Osmanlı'nın fiyat belirleme ve belli kanunlarla bunu sağlamaya çalıştığı görülmektedir. Helal gıdaya ve helal kazançta gösterilmeye çalışılan çabanın, irade eğitimini de destekleyen, eğiten bir husus olduğu açıktır.

Osmanlı İhtisab Kânunnâmeleri'nin en önemlilerinden biri Kânunnâme-i İhtisâb-ı Bursa'dır. Bu kânunnâmede bugünkü standardizasyona benzer bir sistemle gıda ürünleri, tekstil ürünleri, mücevherât, mutfak eşyaları, deri ve deri mâmulleri, ayakkabı gibi birçok ürün ayrı ayrı anlatılarak standardize edilmiştir. Biz bu çalışmada kanunnâmenin gıda maddeleri ile ilgili kısmına değinmek istiyoruz. Bunun iyi anlayabilmek için kânunnâmede geçen ihtisab, muhtesib vb. kavramların neyi ifâde ettiğini anlamak önemlidir.

Hisbe İslam'ın temel esaslarından olan iyiliği emredip, kötülükten men etmek prensibi gereğince gerçekleştirilen genel ahlâkı ve kamu düzenini koruma faaliyetlerini ve ilgili müesseseyi ifade eder. Bu işi yapmak üzere devletin görevlendirdiği memura ise genel bir ad olarak muhtesib adı verilir. Muhtesib kavramı tarihte farklı şekilde adlandırıldığı da olmuştur. Muhtesibin görevleri kısaca işlenen meşru olmayan bir fiilin meşru olmadığını anlatmak, bilerek kötülük işleyene öğüt vermek, tekdir (nasihat, uyarı) ve tehdit metodunu kullanmak, kötülüğe neden olan halin ortadan kaldırılabilmesi (ilgili alet ve eşyaların tahrip edilmesi), gerektiğinde ölçülü olarak tâzir cezası uygulayabilmesidir. İslam tarihinde hisbenin tarihine bakıldığında ilk muhtesibin Rasûlullah olduğu görülmektedir. Osmanlı'da muhtesibe ihtisab aşası, ihtisab emini adı verilmektedir. İlk ihtisab kanunnâmeleri Fatih ve II. Bayezid döneminde görülmektedir. Bu kanunnâme dünyanın ilk belediye ve standartlar kanunnamesi olarak kabul edilmektedir.

Bu posterde Bursa İhtisab Kânunnâmesinin gıda ürünleri ile ilgili olan maddeleri incelenmeye çalışılmıştır. Osmanlı, günlük hayatta insanlar için vazgeçilmez olan gıda ürünlerinde belli kurallar ortaya koymuştur. Bu kurallar insanca yaşamının gereğidir. Osmanlı bu kânunnâmelerde kul hakkına son derece önem vermiştir. Tüketeni ve üreteni zarara uğratmadan, kimsenin haksızlığa mâruz kalmasına izin vermeden, adalet prensibinin ışığı altında çözmeye çalışmaktadır. Bilirkişilerin gözetiminde yeri geldiğinde üreticinin, yeri geldiğinde tüketicinin, yeri geldiğinde muhtesibin, yeri geldiğinde halkın görüşlerine başvurulmakta ve sorunlar çözüme kavuşturulmaya çalışılmakta olduğu kânunnâmelerde görülmektedir.

Anahtar kelimeler: Helal gıda, helal kazanç, Bursa İhtisab Kanunnamesi, Gıda denetimi.

P1-05

FOOD CONTROL IN HISTORY: THE EXAMPLE OF OTTOMAN “İHTISAB” CODE OF BURSA

Ayşe SIMSEK

Phd student, Department of History, Institute of Social Sciences (Faculty of Social Sciences and Humanities), Necmettin Erbakan University, Konya.
ayselalesimsek@hotmail.com.

Abstract

The Ottoman İhtisab Codes give us some tips on food and nutrition during the Ottoman period, and awareness on this subject. Especially the articles on food products of Bursa İhtisab Code have given how important the quality of nutrition is. One of the important points in the human's education of will is the education of halal earnings. The Ottoman Empire was trying to achieve it by issuing some laws and determining the prices. It is clear that the effort to halal food and halal earnings in Ottoman was also support education of the will.

Bursa İhtisab Code is one of the most important Codes in Ottoman. This Code is similar to the current standardization. Many products are standardized in this Law. In this study, we would like to mention the part about the food described in the code of law. It is important to understand the meaning of muhtasib, ihtisab, hisba for code of laws in Bursa.

Hisba is an organization contains the basic principles of Islam like the protection of public order and general moral. One of the principles is that “ordering the good and forbidding the evil.” The state employed to make this task officer named as muhtasib. This concept in history has been named in different ways. Muhtasib's duties are as follows: Tell that to an action is not correct, to advise those who knowingly commit evil, use the method of advice, warn and threat, remove the condition that causes evil, to apply punishment when necessary (limited punishment). When we look at the history of Islam and hisba it is seen as the first muhtasib is the Prophet Muhammed. In the Ottoman Empire muhtasib is called “İhtisab Agasi” and “İhtisab Emini”. First ihtisab (penalty) code of laws is seen in the time of Fatih Sultan Mehmet and then Bayezid II. Ottoman, in this Code, has given utmost importance about human rights. Ottoman tried to solve the problems on trial under the light of the principle of Justice.

This poster has been viewed substances related to food products of Bursa İhtisab Code. Ottoman revealed certain rules in food products which are indispensable for people in daily life. These rules are a requirement of human life. The Ottomans gave utmost importance to human rights in these Codes. They try to solve problems in the light of the principle justice without causing damage for consumer and producer. They were resorting to public opinion when appropriate, to the manufacturers, the consumer and muhtasib under the supervision of experts. Ottoman code of laws tries to solve the problem with such methods.

Keywords: Halal food, Halal earnings, Bursa İhtisab Code, food control.

P1-06

MORBİD OBEZ HASTALARA UYGULANAN CERRAHİ TEDAVİ YÖNTEMİNİN UZUN VADEDE KAN BİYOKİMYASINA ETKİSİ

İlhan ECE¹, **Hakan VATANSEV**², Hatice Feyza AKBULUT³,
Meryem AYRANCI⁴, Hüseyin YILMAZ¹, Hüsamettin VATANSEV³

¹Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi Genel Cerrahi, Konya.

²Necmettin Erbakan Üniversitesi, Seydişehir Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamüller Teknolojisi, Konya.

³Selçuk Üniversitesi, Tıp Fakültesi Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Konya.

⁴Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Konya.
ilhanece@yahoo.com

Özet

Çalışmamızda yaş ortalaması yaklaşık 42 olan, sleeve gastrektomi yöntemi ile opere edilmiş 6 erkek, 30 kadın olmak üzere toplam 36 morbid obez hastanın preop ve postop 6.ay rutin biyokimyasal ve hormonal değerlerini karşılaştırdık.

Morbid obez 36 hastanın preop ve postop 6.ay kan örnekleri, glukoz, ALT, AST, kreatin, üre, folik asit, B12, TSH, free T3, free T4 parametreleri üzerinden biyokimya (Architect, Abbott) ve hormon (Cobas, Roche) cihazları ile analiz edildi. Dönemler arasındaki farklılığı incelemek için t testi kullanılmıştır. İstatistik anlamlılık olarak $p < 0,05$ alınmıştır.

6.ay sonunda; hastalarda belirgin kilo kaybı ($p=0,0001$) ile buna paralel vücut kitle indeksi, vücut yağ ağırlığı, vücut yağ oranı, bel/kalça oranı, ALT, kreatin, glukoz, free T3 düzeylerinde sırasıyla ($p=0,0001$; $p=0,001$; $p=0,034$; $p=0,01$; $p=0,004$; $p=0,03$; $p=0,003$; $0,001$) azalma, iskelet kas ağırlığı, folik asit düzeylerinde ise sırasıyla ($p=0,001$; $p=0,0001$) ise artış gözlemlendi.

Sleeve gastrektomi cerrahi tedavi yönteminin morbid obez hastalarda belirgin kilo kaybı sağladığı görülmüştür. Elde edilen laboratuvar sonuçları, uygulanan cerrahi yöntemin hastalarda kan şekerini, vitamin emilimini, karaciğer ve tiroid fonksiyonlarını düzenlediği görülmektedir.

Anahtar kelimeler: Morbid obezite, ALT, AST, glukoz, folik asit

P1-06

EFFECT OF SURGICAL TREATMENT METHOD'S IN MORBID OBESE PATIENTS TO LONG TERM BLOOD CHEMISTRY

İlhan ECE¹, Hakan VATANSEV², Hatice Feyza AKBULUT³,
Meryem AYRANCI⁴, Hüseyin YILMAZ¹, Hüsamettin VATANSEV³

¹Selcuk University, Faculty of Medicine General Surgery, Konya.

²Necmettin Erbakan University, Seydişehir Vocational School Bakery Products and Technology, Konya.

³Selcuk University, Faculty of Medicine Medical Biochemistry, Konya.

⁴Necmettin Erbakan University, Faculty of Health Sciences Department of Nutrition and Dietetics, Konya.

ilhanece@yahoo.com

Abstract

In our study, 36 morbid obese patients (average age is about 42) including 6 males and 30 women was operated with sleeve gastrectomy method; we compared the preoperative and postoperative (six months after surgery) routine biochemical and hormonal values.

Morbid obese 36 patients with preoperative and postoperative 6th blood samples, glucose, ALT, AST, creatinine, urea, folic acid, vitamin B12, TSH, free T3, free T4 parameters via biochemistry (Architect Abbott) and hormones (Cobas Roche) were analyzed by devices. T test was used to examine the differences between the periods. $p < 0.05$ was taken to be statistically significant.

Six months after surgery, it was observed significant weight loss in patients ($p = 0.0001$) parallel with this body mass index, body fat weight, body fat percentage, waist / hip ratio, ALT, creatinine, glucose, free T3 levels were decreased ($p = 0.0001$; $p = 0.001$; $p = 0.034$; $p = 0.01$; $p = 0.004$; $p = 0.03$; $p = 0.003$; $p = 0.001$), skeletal muscle mass, and folic acid levels were increased ($p = 0.001$; $p = 0.0001$) respectively.

Sleeve gastrectomy has been shown to provide significant weight loss in morbid obese patients of surgical treatment. The obtained laboratory results, it is seen that regulate blood sugar, vitamin absorption, liver and thyroid functions.

Keywords: Morbid obesity, ALT, AST, glucose, folic acid

P1-07

EREMURUS SPECTABILIS BİEB.'İN ETİL ALKOL EKSTRESİNİN ANTIOKSİDAN AKTİVİTESİ

Bertan Boran BAYRAK, Refiye YANARDAG

İstanbul Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Bölümü, 34320, Avcılar / İstanbul
bertanb@istanbul.edu.tr

Özet

Liliaceae familyasının önemli cinslerinden biri olan *Eremurus*, 40'tan fazla tür içerir. Bu cins, Afganistan, Tacikistan, Lübnan, İran ve Türkiye de dahil olmak üzere Orta Asya ve Orta Doğu'da yaygın olarak bulunur. *Eremurus*'un iki türü Türkiye'nin Akdeniz, Doğu ve Kuzeydoğu bölgelerinde doğal olarak yetişir. Bunlardan biri *E. cappadocicus* J. Gay ex Baker ve diğeri de çiriş olarak bilinen *E. spectabilis* Bieb.'dir. *Eremurus spectabilis* Bieb. genellikle yabani yenilebilir sebze olarak ve/veya geleneksel olarak halk hekimliğinde bu bölgelerde hemoroid, diyabet ve antihipertansiyon gibi bazı rahatsızlıkların tedavisi için kullanılmaktadır. Bu çalışmada, *E. spectabilis* Bieb.'in etil alkol ekstresinin antioksidan aktivitesi, indirgeme gücü, hidroksi radikal giderme aktivitesi ve ABTS radikal giderme aktivitesi yöntemleri ile incelendi. Sonuçlar bütillenmiş hidroksianisol ve Troloks gibi sentetik antioksidanlar ile ve askorbik asid ve α -tokoferol gibi doğal antioksidanlar ile karşılaştırıldı. Antioksidan aktivitenin ekstrenin konsantrasyonu ile orantılı olarak arttığı bulundu. *Eremurus spectabilis* Bieb.'in etil alkol ekstresinin antioksidan aktivite gösterdiği ve bu bitkinin doğal antioksidan kaynağı olabileceği sonucuna varıldı.

Anahtar kelimeler: *Eremurus spectabilis* Bieb., antioksidan aktivite, etil alkol ekstresi

P1-07

ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ETHYL ALCOHOL EXTRACT OF EREMURUS SPECTABILIS BIEB.

Bertan Boran BAYRAK, Refiye YANARDAG

Istanbul University Faculty of Engineering Department of Chemistry
34320 Avcilar/Istanbul.
bertanb@istanbul.edu.tr

Abstract

The genus *Eremurus*, one of the important genera of the *Liliaceae*, comprises more than 40 species. This genus is widely distributed in Central Asia and Middle East including Afghanistan, Tajikistan, Lebanon, Iran and Turkey. Two of *Eremurus* species are grown naturally in Mediterranean, East and Southeast regions of Turkey. One of them is *E. cappadocicus* J.Gay ex Baker and the other one *E. spectabilis* Bieb. which is called "Çiriş". *Eremurus spectabilis* Bieb. is commonly used as a wild edible vegetable and/or has been traditionally used in folk medicine to treat some ailments such as hemorrhoids, diabetes, and antihypertensive in these regions. In this study, the antioxidant activity of ethyl alcohol extract of *Eremurus spectabilis* Bieb. were investigated by different antioxidant tests including reducing power, hydroxyl radical scavenging activity, and ABTS radical scavenging activity. Results were compared with synthetic antioxidants such as butylated hydroxyanisole and Trolox, with natural antioxidants such as ascorbic acid, and α -tocopherol. It is found out that antioxidant activity of extract increases in proportion to the concentration. It was determined that ethyl alcohol extract of *Eremurus spectabilis* Bieb. investigated show antioxidant activity and that could be considered as a natural antioxidant source.

Keywords: *Eremurus spectabilis* Bieb., antioxidant activity, ethyl alcohol extract

P1-08

HELAL GIDA DENETİMİNDE JELATİN, GLUTAMAT VE L-SİSTEİNİN KAYNAĞINA YÖNELİK HIZLI EKONOMİK VE PRATİK TESPİT METOTLARININ GELİŞTİRİLMESİ, UYGULANMASI VE YAYGINLAŞTIRILMASI

Canan Ekinci DOĞAN¹, Mediha Esra ALTINTOP YAYLA¹, Murat KAVRUK², Serhat CANPOLAT², Elmas Öktem OLGUN¹, Durmuş ÖZDEMİR³, Tarık ÖZTÜRK¹, Hayrettin ÖZER¹, Müge SERHATLI⁴, Mustafa CEMEK⁵, Osman SAĞDIÇ⁶

canan.dogan@tubitak.gov.tr

¹:TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü, Gebze Kocaeli

²:TSE, Deney Laboratuvarları Yönetim Sistemleri Müdürlüğü, Gebze Kocaeli

³: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Kimya Bölümü, Urla İzmir

⁴: TÜBİTAK MAM Gen Mühendisliği Ve Biyoteknoloji Enstitüsü, Gebze Kocaeli

⁵: Yıldız Teknik Üniversitesi Biyomühendislik Bölümü, Esenler İstanbul

⁶: Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Esenler İstanbul

Özet

Ülkemizde ve tüm dünyada Müslüman tüketicilere sunulan gıdaların helal, temiz ve sağlıklı oldukları konusunda ciddi şüpheler bulunmaktadır. Özellikle ülkemiz ile birlikte İslam coğrafyasında Müslümanların ortak kaygısı, gıda ve işlenmiş gıdaların içerisinde helal kaynaktan elde edilmemiş maddelerin olabilesidir.

Bu şüpheleri gidermek için TÜBİTAK tarafından desteklenen projemizin amacı sağlık ve etik kapsamında işlenmiş gıdalarda istenmeyen domuz kaynaklı jelatin ve glutamatlar ile insan ve domuz kılından üretilmiş un katkı maddesi L-sisteinin belirlenebilmesi için hızlı, ekonomik ve pratik analiz metotlarının geliştirilmesi, uygulanması ve yaygınlaştırılmasıdır. Bu proje çalışması; kimya, biyoloji, biyomühendislik, istatistik ve gıda mühendisliği gibi farklı disiplinlerdeki bilim insanlarının bir araya gelerek bilgilerinin birleştirilmesi ile yapılacaktır.

Proje kapsamında hammaddede ve işlenmiş gıdalarda jelatin, monosodyum glutamat ve L-sisteinin kökenlerinin belirlenebilmesi için spektroskopik (Raman, FT-IR/NIR), kromatografik (LC-MS/MS, IR-MS, elektroforez, Proteomiks) ve moleküler biyoloji teknikleri (PCR, DNA izolasyon metotları) kullanılarak bu katkı maddelerinin hangi kaynaktan (jelatin ve MSG için domuz; L-sistein için domuz kılı ve insan saçı) geldiği belirlenecektir.

Ayrıca proje kapsamında helal gıda belgelendirmelerindeki gözetim ve muayene hizmetlerinde kullanılmak üzere taşınabilir, aptamer tabanlı tek kullanımlık biyostripler geliştirilecektir.

Proje sonunda Helal Gıda denetimleri yapan laboratuvarlar için içeriği belli sertifikalı helal referans gıda maddeleri üretilerek TSE tarafından helal gıda denetimlerinin yaygınlaştırılması sağlanacaktır.

Anahtar Kelimeler: Jelatin, Mono Sodyum Glutamat, L-Sistein, Helal Gıda Denetimi, Köken Tespiti, DNA izolasyon, Proteomiks, IR-MS, LC-MS/MS, Biyostrip, FT-IR/NIR, Raman Spektrometresi, Kemometri.

P1-08

IN HALAL FOOD CONTROL, RAPID, ECONOMIC AND PRACTICAL METHOD DEVELOPMENT, IMPLEMENTATION AND DISSEMINATION FOR THE PRODUCTION SOURCE OF GELATIN, GLUTAMATE AND L-CYSTEINE

Canan Ekinci DOGAN¹, Mediha Esra ALTINTOP YAYLA¹, Murat KAVRUK², Serhat CANPOLAT², Elmas OKTEM OLGUN¹, Durmuş OZDEMİR³, Tarık OZTURK¹, Hayrettin OZER¹, Muge SERHATLI⁴, Mustafa CEMEK⁵, Osman SAGDIC⁶

1:TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü, Gebze Kocaeli

2:TSE, Deney Laboratuvarları Yönetim Sistemleri Müdürlüğü, Gebze Kocaeli

3: İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Kimya Bölümü, Urla İzmir

4: TÜBİTAK MAM Gen Mühendisliği Ve Biyoteknoloji Enstitüsü, Gebze Kocaeli

5: Yıldız Teknik Üniversitesi Biyomühendislik Bölümü, Esenler İstanbul

6: Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Esenler İstanbul

Abstract

In our country and all over the world there are serious doubts that the food offered the Muslim consumers is halal, healthy and tayyib. In particular, the common concern of the Muslims in our country together with the Islamic world food or processed food could be contained non-halal sources.

To overcome this problem the main objective of the our project supported from TÜBİTAK is to develop, implement and disseminate rapid, economical and practical analysis methods in processed food from unwanted porcine originated gelatin and glutamate, and flour additive L-cysteine determination made from human and pig hair in the scope of health and ethical concept. This project work will be completed by combining the information from multidiscipline studies such as chemistry, biology, bioengineering, statistic and food engineering.

In the project, gelatin, monosodium glutamate and L-cysteine origin (MSG and gelatine from porcine and L-cystine from human and pig hair) in raw material and processed foods will be determined by spectroscopic (Raman, FT-IR / NIR), chromatographic (LC-MS / MS, IR-MS, electrophoresis, Proteomics) and molecular biology techniques (PCR , DNA isolation method).

In the project content, portable and disposable biostrip based on aptamer will be developed and used for monitoring and inspection services for Halal Food Certification. At the end of the project, certified halal reference food will be produced for gelatine, MSG and L-cysteine and disseminated by TSE which makes the Halal Food Control.

Keywords: Gelatine, Mono Sodium Glutamat, L-Cystein, Halal Food Control, Origine Determination, DNA Isolation, Proteomics, IR-MS, LC-MS/MS, Biostrip, FT-IR/NIR, Raman Spectrometry, Chemometrics.

P1-09

MİKROBİYAL KONJUGE LİNOLEİK ASİT ÜRETİMİ İLE FONKSİYONEL ET ÜRÜNLERİ ÜRETİM İMKÂN LARI

Cem Okan ÖZER¹, Birol KILIÇ²

¹Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Nevşehir-Türkiye

²Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Isparta-Türkiye
cemokanozer@nevsehir.edu.tr

Özet

Son yıllarda tüketiciler, hayat beklentilerinin değişmesi ve sağlıklı beslenme bilincinin gelişmesi ile beslenme alışkanlıklarını değiştirmiştir. Bu yüzden kendi geleneksel besin değerinin ötesinde yararlı özelliklere sahip fonksiyonel bileşenleri içeren sağlıklı gıdaların tüketimine önem vermektedir. Çoğunlukla ruminantlardan elde edilen et, süt ve bunların ürünlerinde bulunan konjuge linoleik asit (KLA)'de fonksiyonel bir bileşendir.

KLA esansiyel bir omega-6 yağ asidi olan linoleik asidin (C18:2, cis-9, cis-12) pozisyonel ve yapısal izomer grupları için kullanılan ortak bir terimdir. KLA üzerine yapılan çalışmalar KLA'nın kanser, kalp-damar hastalıkları, şeker hastalığı, immün sistem, kemik mineralizasyonu ve vücut kompozisyonu üzerine çok önemli pozitif etkileri olduğunu göstermektedir.

Et ve et ürünlerinde bulunan KLA miktarı bahsedilen olumlu etkilerin sağlanabilmesi için yeterli değildir. Bu nedenle insan diyetinin düzenlenmesi veya gıdalarda ki KLA miktarının artırılması gerekmektedir. Son yıllarda yapılan çok sayıda çalışmada, KLA üretme potansiyeli olan mikroorganizmaların gıdalarda kullanımı ile gıdaların KLA içeriğinin zenginleştirilmesi ve fonksiyonel gıdaların üretimi hedeflenmiştir. Süt ve süt ürünleri ile ilgili oldukça fazla çalışma yapılmasına karşın et ve et ürünleri üzerinde sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmada mikrobiyal KLA üretiminin et ürünlerinde uygulama imkânları anlatılmaktadır.

Anahtar kelimeler: KLA, mikrobiyal üretim, fonksiyonel et ürünleri

P1-09

PRODUCTION POSSIBILITIES OF FUNCTIONAL MEAT PRODUCTS BY MICROBIAL CONJUGATED LINOLEIC ACID PRODUCTION

Cem Okan OZER¹, Birol KILIC²

¹ University of Nevşehir Hacı Bektaş Veli, Faculty of Engineering and Architecture, Department of Food Engineering, Nevşehir.

² University of Süleyman Demirel, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Isparta.

cemokanozer@nevsehir.edu.tr

Abstract

In recent years, consumers have changed their nutritional habits due to the change of the life expectancy and development of the healthy nutrition awareness. So, they give importance to the consumption of healthy foods containing functional ingredients that have beneficial properties beyond their traditional nutritional value. Conjugated linoleic acid (CLA) which is predominantly present in meat and milk derived from ruminants and their products is functional component.

The term of CLA is used for a group of geometric and positional isomers of linoleic acid (C18:2, cis-9, cis-12) that is in omega-6 essential fatty acid. Studies showed that isomers of CLA have very important positive effects on cancer, cardiovascular diseases, diabetes, immune system, bone mineralization and body composition.

The amount of the CLA contained in meat and meat products are inadequate to ensure the mentioned positive effects. So, the arrangement of human diet or increasing the amount of CLA in foods is required. In recent years, enrichment of CLA in foods and production of functional foods by the use of potential CLA producer microorganisms has been targeted in many studies. Although there are many studies about CLA production in milk and milk products, there are limited studies about meat and meat products. This study was mentioned application possibilities of microbial conjugated linoleic acid production in meat products.

Keywords: CLA, microbial production, functional meat products

P1-10

PATATES NİŞASTASINDAN BİTKİSEL KAYNAKLI JEL ÜRETİMİ

Demet KARAPINAR¹, Aylin ÇAKIRSOY¹, Nil ACARALI¹, Hanifi SARAÇ¹

¹ Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi Kimya Mühendisliği Bölümü,
İstanbul.
dmt_karapinar_92@mynet.com

Özet

Başta gıda sektörü olmak üzere tıp, ilaç, kozmetik, fotoğrafçılık vb birçok sektörde kullanılan jelatin, memelilerin kemiklerinden, tendon ve bağ dokularından üretilen doğal bir proteindir. Gıda sanayinde jelatin kıvam arttırıcı, jelleştirici ve köpürmeyi sağlayıcı olarak kullanılabilir. Jelatinin kaynağı, helal olup olmaması, büyük önem taşımaktadır. Bu amaçla hayvansal kaynaklı üretimden bitkisel kaynaklı üretime geçmek için çalışmalar yapılmaktadır. Bitkisel kaynaklı jelatin üretiminde mısır, buğday, pirinç ve patates gibi çeşitli nişastalar kullanılabilir. Nişastada bulunan polimerler yüksek sıcaklıkta birbirinden uzaklaşır ve suyla etkileşebilir hale gelir. Böylece nişastanın polimer yapısı bozulur. Jelleşme sıcaklık aralığı 50- 85 °C'dir. Nişasta çeşitlerinden biri olan patates nişastasının önceliği, viskozitesinin yüksekliği ve jelleşme ısısının düşük olmasıdır. Bitkisel kaynaklı jelatin üretimi ile hem helal hem de ekonomik üretim gerçekleştirilmiş olur.

Bu çalışmada bitkisel kaynaklı bir ürün olan patates nişastası kullanılmış ve jelatinizasyonu için ön denemeler yapılmıştır. Yapılan ön denemeler sonucunda optimum jelleşme parametreleri (su miktarı, sıcaklık, kurutma süresi) belirlenmiştir. Elde edilen sonuçların Taguchi Optimizasyon Metodu kullanılarak elde edilen sonuçlarla uyumlu olduğu gözlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: jelatin, Taguchi, optimizasyon, helal, patates nişastası.

P1-10

PRODUCTION OF GELATIN DERIVED PLANT FROM POTATO STARCH

Demet KARAPINAR¹, Aylin CAKIRSOY¹, Nil ACARALI¹, Hanifi SARAC¹

¹Yildiz Technical University, Chemical-Metallurgical Faculty, Department of Chemical Engineering, Istanbul.
dmt_karapinar_92@mynet.com

Abstract

Gelatin is a natural protein which is produced from mammal's bones, tendon and ligaments. It is used in several sectors especially food, medicine, cosmetics and photography. In food industry, gelatin is used as stabilizer, gelling agent and foaming provider. The source of gelatin, being halal, is important. To this end, studies are done to move production of plant from animal based. In gelatin production that is derived plants, corn starch, wheat starch, rice starch and potato starch are used. Polymer structure of starch moves away from each other in high temperature and interacts with water. Thus, structure of polymer is destroyed. Gelling temperature is between 50-85°C. Potato starch as a kind of starch has priority with high viscosity and low gelling temperature. Both halal and economic production can be achieved with plant-derived gelatin.

In this study, potato starch as a derived plant product was used and experiences were done for gelatinization. Consequently, optimum gelling parameters (water content, temperature and drying time) were defined. The results obtained was compatible by comparison with Taguchi optimization method's results.

Keywords: gelatin, Taguchi, optimization, halal, potato starch.

P1-11

GIDALARIN LETHAL DOZLARI VE DROSOPHILA MELANOGASTER

Eda GÜNEŞ

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
Konya
egunes@konya.edu.tr

Özet

Birçok bitki (baharat, tatlandırıcı olarak kullanılan), yağ, çeşitli gıda ve katkı maddelerinin canlılarda sağlıklı kullanımı için doz-yanıt ilişkisinin belirlenmesi gerekmektedir. Beslenme çalışmaları yapılarak çeşitli hesaplama yöntemleri ile Lethal doz (LD₅₀) belirlenmektedir.

Genellikle beslenme çalışmalarında, kısa hayat formuna sahip ve nicel olarak beslenme gereksinimleri bilinen model organizmalar kullanılmaktadır. Bu çalışma, model organizma olarak kullanılan *D. melanogaster*'in beslenme yoluyla aldığı çeşitli besin içeriklerinin LD₅₀ (lethal konsantrasyon LC₅₀, EC₅₀) değerleri hakkında derleme olarak hazırlanmıştır.

Çeşitli gıdaların (*Artemisia dracunculus* Ledeb. gibi) yüksek konsantrasyonda kullanılması *D. melanogaster* üzerinde öldürücü, düşük konsantrasyonlarda ise pozitif etkili olduğu; bitkisel olarak tüketilen bazı gıdaların ise (*Salvia* L. gibi) konsantrasyonları arasında farklılık olmadığı görülmektedir.

Doz belirleme çalışmaları, gıdaların güvenli tüketim miktarından insan gibi besin zinciri yoluyla etkilenecek canlılar için önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme, lethal doz, Drosophila, gıda.

P1-11

FOOD LETHAL DOSE AND DROSOPHILA MELANOGASTER

Eda GUNES

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
Konya
egunes@konya.edu.tr

Abstract

The healthy doses of the many plants (used as spices, flavorings herbs), oils, various food and additives are necessary to determine the dose-response relationship on living things. The lethal dose (LD₅₀) is determined by a variety of nutritional studies and calculation methods.

Model organisms known that nutritional requirements and short life cycle are used in nutritional studies. This study was prepared compilation about lethal values (LD₅₀, LC₅₀, EC₅₀) of various nutritional content on *D. melanogaster*, one of the livings used as a model organisms through nutrition by taking many food into the body.

Various foods (such as *Artemisia dracunculus* Ledeb.) may have a positive influence in low concentrations, and may be fatal in high concentrations; in some foods, are consumed as vegetable (such as *Salvia* L.); it shows that there was no difference between the concentration of some foods, consumed as a vegetable (such as *Salvia* L.), on *D. melanogaster*.

Dose-finding studies are important for livings like human beings to be affected through the food chain about amount of safe food consumption.

Keywords: Nutrition, Lethal dose, Drosophila, food.

P1-12

BEBEK MAMALARI HAKKINDAKİ ŞÜPHELER

Mevlüde Baş MAMİYEV¹, Elif Şeyma DEMİROK², Betül ERGİN³

¹Konya Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Konya

²İstanbul Medipol Üniversitesi, İstanbul

³Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya
elifsdemirok@gmail.com

Özet

Günümüzde gelişen teknoloji sebebiyle bebek mamalarında kullanılan gıda katkı maddelerinin helal ve sağlık standartlarına uygunluğu tartışılmaktadır. Bu çalışmada; bebek mamalarındaki katkı maddelerinin sağlığa etkisi incelenmiş ve beslenme farkındalığı oluşması amaçlanmıştır.

Bebek mamaları gıda maddeleri tüzüğünde “bebek ve süt çocuğunun beslenmesi amacıyla hazırlanıp satışı çıkarılan gıda karışımları” olarak tanımlanmaktadır. Bebek formülleri 0-6 ayda kullanılabilen, gerekli besin öğelerini ve katkı maddeleri içeren, bileşimi anne sütüne yakın, tüketime hazır süt bazlı ürünlerdir. Kaşık mamaları ise, altıncı ayın sonundan itibaren ek besinlere geçiş döneminde, bebeklerin günlük diyetlerine eklenen besinlerdendir. Meyveli, sebzeli, tahıllı, sütlü veya karışım gibi çeşitleri bulunmaktadır.

Bebek mamalarında bulunması muhtemel katkı maddeleri ve bulaşanlar; aflatoksin ve okratoksin A gibi mikotoksinler, nitrit, nitrat, sodyum, butillenmiş hidroksianisol (BHA), butillenmiş hidroksitoluen (BHT), Bisfenol A (BPA), civa, kadmiyum ve dioksinler gibi maddelerdir. Bu maddelerin akciğer, böbrek, mide ve pankreas kanseri, alerjik reaksiyonlar, böbrek disfonksiyonları, psikolojik anormallikler, nörolojik problemler, mavi bebek sendromu gibi sağlık sorunlarına sebep olduğu bilinmektedir. Ayrıca GDO ve ürünlerinin bebek mamaları, bebek formülleri ve bebek ek besinlerinde kullanılması yasaktır. Fakat mamalarda, özellikle tahıl içeren mamalarda GDO, aflatoksin ve okratoksin A riski bulunmaktadır.

Bebeklerin beslenmesinde kullanılan tamamlayıcı besinlerin ev koşullarında taze olarak hazırlanması daha uygundur. Kaşık mamaları ve hazır ek besinler yapay renklendirici, aroma ve katkı maddeleri içermemelidir. Bu konuyla alakalı ileri derecede çalışmalar devam etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Bebek mamaları, gıda katkı maddeleri, GDO, hastalık, beslenme farkındalığı.

P1-12

SUSPICIONS ABOUT BABY FORMULAS

Mevlude Bas MAMIYEV¹, Elif Seyma DEMIROK², Betul ERGIN³

¹Konya Education and Research Hospital, Konya

²Istanbul Medipol University, İstanbul

³Necmettin Erbakan University, Konya

elifsdemirok@gmail.com

Abstract

Due to the rapid progress of technology, the degree of compliance in baby formulas to the health and halal standards is a topic of heated debate. This work examines the effects of baby food on health and aims to increase nutritional awareness.

Baby food is defined in the food code as “food mixtures sold for the nourishment of babies and nurselings”. Baby formulas are milk based products ready for consumption which are similar to breast milk in their composition containing necessary nutrients and additives for use in 0-6 months. Mixed baby foods are nutrients added to the daily diet of babies after the first sixth months. They come in various flavors which contain fruits, vegetables, grain, milk or mixed.

The additives which are most common in baby formulas are mikotoksins like aflatoksin and okratoksin or substances like nitrite, nitrate, sodium, Butylated hydroxyanisole (BHA), Butylated hydroxytoluene (BHT), Bisphenol A (BPA), mercury, cadmium and dioxins. These substances are known to cause health problems including allergic reactions, kidney dysfunction, psychological abnormalities, neurological problems, blue baby syndrome and even lung, kidney, stomach, and pancreatic cancer. Also it is prohibited that GMF and its products' usage in baby formulas and baby additional nutritious. However, there is a risk of existence of GMF, aflatoxin and ochratoxin A in baby formulas especially in grain included ones.

It is more suitable to prepare the complementary food used in the nourishment of babies fresh in home conditions. Mixed baby formulas and complementary prepared food contain colorants, aromas and additives. Advanced studies are ongoing concerning this issue.

Keywords: Baby formulas, food additives, GMO, disease, nutrition awareness.

P1-13

HELAL GIDA PERSPEKTİFİNDEN BİYOTEKNOLOJİK ÜRÜNLER

Ercan KARAHALİL¹, Esra Betül CENGİZ KARAHALİL²

¹ Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Antalya.

² Uluslararası Antalya Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Ekonomi Bölümü, Antalya.

ercankarahalil@akdeniz.edu.tr

Özet

Helal, İslami terminolojide “dinin emir ve yasaklarına uygun” fiiller ve tüketim unsurları (gıda, ilaç, kozmetik vb.) için kullanılan bir kavramdır. Biyoteknoloji ise canlıların (bitkiler, hayvanlar ve mikroorganizmalar) belirli özelliklerinin geliştirilmesini ve endüstriyel amaçlara yönelik kullanımını kapsayan disiplinler arası bir bilim dalı olarak tanımlanabilmektedir. Günümüzde hızlı bir gelişme kaydeden biyoteknolojik çalışmaların inançlı bireylerin hayatında önemli bir kriter olan helal gıda perspektifinden değerlendirilme ihtiyacının ortaya çıktığı görülmektedir.

Biyoteknolojik çalışmalar genellikle rekombinant DNA teknolojisi ile genetik modifikasyona uğratılmış organizmaları ve söz konusu organizmalardan katma değeri yüksek ürünlerin (enzim, antibiyotik vb.) üretimi için gereken uygulamaları kapsamaktadır. Genetik taşımanın helallik boyutunun tartışılabilmesi için ilgili genin orijinin bilinmesi gerekmektedir. Örneğin domuz kaynaklı bir genin herhangi bir şekilde başka bir canlıya aktarılması ve o canlıdan elde edilecek bir ürünün tüketiminin İslami prensiplere uygun olmayacağı ifade edilmektedir. Bununla birlikte türler arası (bitkiden hayvana, hayvandan mikroorganizmaya gibi) genetik değişim de halen tartışılmaktadır ve olumsuz bir sonuç doğurmayacağına dair net bir bilimsel bilgi elde edilene kadar bu şekildeki aktarımlardan uzak durulması gerektiği görüşü daha fazla kabul görmektedir. Ayrıca genetiği değiştirilmiş organizmaların helal gıda statüsünde değerlendirilebilmesi için insan sağlığı açısından herhangi bir risk bulundurmadığının uzun süreli toksikolojik testler ile tespiti de gerekmektedir.

Önemli bir ekonomik değeri olan biyoteknolojik ürünlerin helal olarak adlandırılabilmeleri için insan sağlığını tehdit etmemekle birlikte, dini kurallar ile yasak kılınan unsurlardan da tamamen uzak olması gerekmektedir.

Anahtar kelimeler: helal gıda, biyoteknolojik ürünler, türler arası genetik aktarım

P1-13

BIOTECHNOLOGICAL PRODUCTS FROM THE PERSPECTIVE OF HALAL FOOD

Ercan KARAHALIL¹, Esra Betül CENGİZ KARAHALIL²

¹ Akdeniz University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Antalya.

² Antalya International University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Department of Economy, Antalya.

ercankarahalil@akdeniz.edu.tr

Abstract

In Islam, one of the notion of the halal is attributed to products (food, drug, cosmetics.etc.) which is prepared in accordance with Islamic rules. Biotechnology is defined as the interdisciplinary studies that is used for improving some quality of living creatures (plant,animals,microorganisms) and prepare them for industrial use. Today, when the biotechnological studies have been improving, it is also needed to be evaluated in the view of halal food as Muslim market has been expanding.

Biotechnological studies usually concern with organisms whose genetics are modified by recombinant DNA technology and trying to produce high quality products such as enzyme, antibiotic by these new organisms. It is needed to know where the gene come from originally to criticize whether the genetic predisposition is halal or not. For instance; it isn't appropriate for the Muslim to consume a product that include the living which has porcine gene. Nonetheless; genetic transfer between species (such as plant to animal, animal to microorganisms) is still criticizing and it is accepted by the most to avoid any transfer until having scientific proof and being sure that there is no negative results. Additionally, it is required to make a long-term toxicological tests to be sure that there is no risk for human health to use genetically modified organisms to evaluate them at Halal-status.

To say Halal for the biotechnological products which have significant economic value, it is required that the products don't harm for human health and it has to be suitable for the Islamic orders and prohibitions.

Keywords: halal food, biotechnological products, genetic transfer

P1-14

ENERJİSİ AZALTILMIŞ REÇEL ÜRETİMİNDE STEVİA EKSTRAKTININ KULLANILABİLİRLİĞİNİN BELİRLENMESİ

Faden YILMAZ¹, Hacer ÇOKLAR², Mehmet AKBULUT²

¹Selçuk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Konya.

²Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Konya.
fadenyilmaz@gmail.com

Özet

Rebaudiosit A *Stevia rebaudiana* bitkisinden ekstrakte edilen steviol glikozitlerinden biridir. Tatlılık derecesi sakkaroz ile kıyaslandığında 150-320 kat daha tatlı, kalori değeri ise 0' dır. Bu amaçla, reçel üretiminde sakkaroz ve rebaudiosit A karışımı kullanılarak enerjisi azaltılmış reçel üretiminde rebaudiosit A'nın kullanılabilirliği araştırılmıştır.

Maltodekstrin ilave edilerek ve maltodekstrin ilave edilmeden hazırlanan farklı formülasyonlara farklı oranlarda rebaudiosit A ilave edilen enerjisi azaltılmış reçel örneklerinin renk, suda çözünür kuru madde, viskozite, titrasyon asitliği ve pH değerleri analiz edilmiş, HPLC ile reçel örneklerindeki Reb. A miktarı ve HMF miktarı belirlenmiştir. Ayrıca reçel örneklerinin görünüş, renk, koku, akışkanlık, tat ve lezzet ve tekstür özellikleri duyuşal olarak incelenmiş olup istatistiki olarak değerlendirilmiştir.

Reçel örneklerinin kalori değerleri 179 kcal/ 100 g ve 204 kcal/100 g olarak belirlenirken renk değerlerinden L* değeri 35,66±3,90-47,46±1,03, a* değeri 44,34±3,32-51,11±1,83, b* değeri 39,34±2,31-45,88±3,11, c* değeri 59,27±4,02-68,68±3,44, h değeri 41,60±0,45-42,73±0,75, SÇKM % 60.5±3,5-62.8±2,3, viskozite 0,289±0,080-0,501±0,199 Pa.sn, pH 3,57±0,00-3,73±0,02, T.A. % 0,53±0,05-0,57±0,03, HMF 4,31±6,10-18,24±10,40 mg/kg, Reb A % 0,090±0,010-0,150±0,025 aralığında belirlendi. Duyusal analiz sonucunda ise panalistler tarafından Reb A ile hazırlanan reçel örneklerinin kabul edilebilirliği yüksek puan almıştır.

Reçel örneklerinin renk, SÇKM, HMF, viskozite değerleri için istatistiki bakımından önemli bulunmazken pH ve TA değerleri için istatistiki bakımından $P<0.05$ seviyesinde önemli olduğu belirlenmiştir. Reçel örneklerinin formülasyonunda kullanılan rebaudiosit A'nın Reb A (%) değeri için ise istatistiki bakımından $P<0.01$ seviyesinde önemli olduğu belirlenmiştir.

Duyusal özelliklerinden görünüş, renk, koku, tat ve lezzet, tekstür özellikleri üzerinde istatistiki bakımından önemli bulunmazken akışkanlık özelliği üzerinde ise $P<0,05$ seviyesinde önemli olduğu belirtilmektedir.

Anahtar kelimeler: *Stevia rebaudiana*, steviol glikoziti, rebaudiosit A, reçel.

P1-14

DETERMINATION OF USABILITY OF STEVIA EXTRACTS IN ENERGY-REDUCED JAM PRODUCTION

Faden YILMAZ¹, Hacer COKLAR², Mehmet AKBULUT²

¹Selcuk University, Food Engineering Department, Konya.

²Selcuk University, Faculty of Agriculture, Department of Food Engineering, Konya.
fadenyilmaz@gmail.com

Abstract

Rebaudioside A is one of the steviol glycosides extracted from the *Stevia rebaudiana* plant. Degree of sweetness is 150-320 times sweeter compared to saccharose and the calorific value is "0". For this purpose, by using the mixture of saccharose and rebaudioside A in jam production, it has been investigated the usability of rebaudioside A in jam production whose energy is reduced.

Color, brix, viscosity, titratable acidity and pH values of jam samples whose energy is reduced and whose different formulations prepared by adding maltodextrin and not adding maltodextrin is added rebaudioside A have been analysed and the amount of rebaudioside A and HMF in jam samples was determined with HPLC. In addition, appearance, color, odor, viscosity, taste and flavor and texture characteristics of samples of jam were examined as sensory and evaluated statistically.

While calorific value of the jam samples are detected as 179 kcal/ 100 g ve 204 kcal/100 g, color values such as L* value were determined between 35,66±3,90-47,46±1,03, a* value between 44,34±3,32-51,11±1,83, b* value between 39,34±2,31-45,88±3,11, c* value between 59,27±4,02-68,68±3,44, h value between 41,60±0,45-42,73±0,75, Brix Degree between % 60.5±3,5-62.8±2,3, viscosity between 0,289±0,080-0,501±0,199 Pa.sn, between pH 3,57±0,00-3,73±0,02, T.A. between % 0,53±0,05-0,57±0,03, HMF between 4,31±6,10-18,24±10,40 mg/kg, Reb A % 0,090±0,010-0,150±0,025. As a result of sensory analysis, acceptability of jam samples prepared with rebaudioside A by panelists has received a high point.

While color, soluble solid, HMF, viscosity values of jam samples are not considered as significant statistically, pH and TA values are determined as significant statistically at the level of $P<0.05$. Reb A value (%) of rebaudioside A used in the formulation of jam samples has been determined as significant statistically at the level of $P<0.01$.

The sensory characteristics of appearance, color, smell, taste and flavor, texture are not considered as significant, it is determined that fluidity behaviour is significant at the level of $P<0,05$.

Keywords: *Stevia rebaudiana*, steviol glycoside, rebaudioside A, jam.

P1-15

KURUTULMUŞ MEYVELERİN VE YEMİŞLERİN SAĞLIKLI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR DİYETTEKİ ÖNEMİ

N. Şule ÜSTÜN¹, Hasan KARAOSMANOĞLU²

¹Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Samsun.

²Giresun Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Fındık Ekspertiği Bölümü, Giresun.
hasankaraosmanoglu@hotmail.com

Özet

Üretimi fazla olan meyvelerin daha uzun süre saklanıp, tüketilebilmesi için çeşitli kurutma metodlarıyla fazla sularının uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürün kuru veya kurutulmuş meyve olarak tanımlanmaktadır. Güneş altında ve fırınlarda hemen hemen hiçbir ön işlem uygulanmadan yapılan kurutma işlemi en eski ve yaygın olarak kullanılan kurutma metodlarıdır.

En fazla üretimi ve tüketimi yapılan kuru meyveler keçi boynuzu, armut, incir, kayısı, şeftali, üzüm, kuş üzümü gibi sulu meyvelerin yanı sıra Antep fıstığı, badem, ceviz, çam fıstığı, fındık, Hindistan cevizi, kestane, galip, gingo, hünnap ve yer fıstığı gibi kabuklu yemişlerdir.

Kurutulmuş meyvelerin su oranı düşük olduğu için organik ve mineral madde içeriği konsantre halde bulunmaktadır. Özellikle gün içerisindeki yoğun tempoda hızlı gıda tüketimini sağlıklı olarak sağlamada önemli bir alternatif olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca kuru meyveler lezzetli ve her an ulaşılabilir olması nedeniyle sürdürülebilir diyetin sağlanabilmesi için önemli bir gıda maddesidir. Bu çalışmada önemli kurutulmuş meyvelerin besin içerikleri ve insan beslenmesi açısından önemine vurgu yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kuru meyve, kuru yemiş, sağlıklı diet

P1-15

THE IMPORTANCE OF DRIED FRUITS AND NUTS IN HEALTHY AND SUSTAINABLE DIET

N. Sule ÜSTÜN¹, Hasan KARAOSMANOGLU²

¹Ondokuz Mayıs University, Faculty of Engineering, Food Engineering Department, Samsun.

²Giresun University, Vocational School of Technical Sciences, Department of Nuts Expertise, Giresun.

hasankaraosmanoglu@hotmail.com

Abstract

The product obtained by various unwatering methods to dispose the excess water in it in order to make surplus fruits outlast is defined as dried fruit. Almost without pretreatment, the sun-drying and oven-drying are the oldest and most common drying methods.

Whereas the most produced and consumed dried fruits are carob, pears, figs, apricots, peaches, grapes, currants, the nuts are pistachios, almonds, walnuts, pine nuts, hazelnuts, coconut, chestnut, galip nut, gingo lotus seeds and peanuts.

The dried fruits and nuts have not only the same minerals with the fresh ones but also the important part of the other nutrition component. Since the water factor of the dried fruits is poor, their organic and mineral content is concentrated so that they supply with vitamin, mineral and energy need of people quickly. It is thought to be an important alternative, especially for the people who work at an intensive tempo to compensate their fast food consumption healthfully. Moreover dried fruit is an important food product for a sustainable diet because it is delicious and easy accessible. In this research, the importance of dried fruits and nuts in people nutrition is emphasized.

Keywords: Dried fruits, nuts, healthy diet

P1-16

SU ÜRÜNLERİ ve BALIĞIN BESLENMEMİZDEKİ YERİ ve ÖNEMİ

İbrahim DİLER¹, Öznur DİLER², Abdullah DİLER³

¹ Süleyman Demirel Üniversitesi, Su ürünleri Fakültesi, Yetiştiricilik Anabilimdalı, Isparta.

² Süleyman Demirel Üniversitesi, Su ürünleri Fakültesi, Hastalıklar Anabilimdalı, Isparta.

³ Süleyman Demirel Üniversitesi, Su ürünleri Fakültesi, İşleme Anabilimdalı, Isparta.

ibrahimdiler@sdu.edu.tr

Özet

İnsan vücudunun sağlıklı şekilde gelişmesi, çalışması ve hastalıklardan korunması için beslenmenin önemi son yıllarda giderek daha da üzerinde durulan bir konu haline gelmiştir.

Protein, yağ, vitamin mineral gibi besin maddeleri yönünden en değerli besin maddeleri arasında bulunan su ürünleri, yüzyıllardır sadece beslenmeyle insanlara sağlıklı bir yaşam sunmakla kalmamış, aynı zamanda doğrudan kendileri veya bunlardan elde edilen bazı ürünler, insanlarda görülen bazı hastalıkların tedavisinde de kullanılmıştır.

Pek çok su ürünü, insan beslenmesi için mükemmel bir protein, yağ, vitamin ve mineral kaynağıdır. Protein kaynakları içerisinde sindirilme derecesi yüksek olan su ürünleri diğer yüksek proteinli besinlerle karşılaştırıldığında yağ oranı bakımından oldukça düşüktür. Ayrıca, su ürünleri sağlığa yararı kanıtlanan n-3 serisi çok doymamış uzun zincirli yağ asitlerinin tek kaynağıdır.

Balık eti dünya gıda üretiminde %1'lik bir katkı sağlarken, toplam protein üretiminin %5'ini, toplam hayvansal protein kaynağının da %14'ünü oluşturmaktadır. Dünyanın karşı karşıya kaldığı açlık problemi ve insan sağlığı üzerine yaptığı olumlu katkılar nedeniyle su ürünleri ve balık insan beslenmesinde daha fazla kullanılacaktır. Ayrıca balık etinin besin değeri bakımından çiftlik hayvanlarıyla karşılaştırıldığında, balık eti protein, mineral yönünden yüksek, yağ miktarı bakımından düşük olduğundan çiftlik hayvanları etinden daha avantajlı durumdadır.

Dünyanın pek çok ülkesinde insanlarda hastalık sonucu ölüm nedenlerinin başında, kalp damar hastalıkları, yüksek tansiyon, şeker ve kolesterol gelmektedir. Bu hastalıkların temelinde kalıtsal faktörlerin dışında, beslenme rejimi de çok önemli yer tutmaktadır. Balık etinin bu hastalıklardaki tedavi edici rolü uzun bir süreden beri incelenmekte olup bu konuda olumlu sonuçlar alınmıştır.

Bütün deniz ürünlerinde bulunan ve diğer besinlerde bulunmayan iki önemli yağ asidi, eicosapentaenoic asit (EPA) ve docosahexaenoic asit (DHA), linolenik serisi omega-3 yağ asitleridir. Omega-3 yağ asitleri, insan sağlığını etkileyen kalp hastalığı, kanser, şeker hastalığı, yüksek tansiyon gibi hastalıkların önlenmesinde ve tedavisinde yararlı etkilerinden dolayı önerilmektedir.

Su ürünleri ve balık tüketiminin insan sağlığı üzerindeki etkilerinin ortaya çıkarılması için yapılan çalışmalardan da anlaşılacağı gibi, hem içerdiği besin maddeleri, hem de çağımızın belli başlı hastalıklarında tedavi edici rolüyle yararlanılması gereken mükemmel bir besin kaynağıdır.

Anahtar kelimeler: su ürünleri, balık, beslenme, omega-3

P1-16

THE IMPORTANCE OF SEAFOOD AND FISH IN A HUMAN NUTRITION

Ibrahim DILER¹, Oznur DILER², Abdullah DILER³

¹ Süleyman Demirel University, Fisheries Faculty, Department of Aquaculture Isparta.

² Süleyman Demirel University, Fisheries Faculty, Department of Aquaculture Isparta.

³ Süleyman Demirel University, Fisheries Faculty, Department of Fish Processing Isparta.
ibrahimdiler@sdu.edu.tr

Abstract

In recent years has become a topic elaborated further the healthy development of the human body, increasing the importance of nutrition for the study and prevention of diseases. Seafood products being in valuable natural products in terms of food composition (protein, lipid, vitamin, mineral etc.), not only have presented a healthy life to human with feeding for centuries but also they have been used to treat some diseases seen in humans directly or indirectly.

A great deal of seafood is a perfect vitamin and mineral source for nutrition of human. The protein in seafood is higher digestible form and its fat content is lower than foods with high protein. Besides, seafood is the only source of fatty acids with long chain polyunsaturated n-3 series evidenced benefit to health.

Fish meat food production in the world, has been providing a contribution of 1%, total protein production 5%, also constitute 14% of the total animal protein source. Seafood products and fish will be used the more because of human nutrition on this problems facing to the world hunger largely and human health in a positive contribution. In addition, when compared with farm animals in terms of the nutritional value of fish meat is more advantageous in terms of protein and minerals high and low amount of fat than the meat.

There are two main essential fatty acid eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) as linolenic series in terms of omega-3 fatty acids situated only all seafood products otherwise non situated other nutrients. Omega-3 fatty acids have been suggested to have beneficial effects in the prevention and/or treatment of major diseases affecting human health; such as coronary heart disease, cancer, diabetes and high blood pressure.

As it can be understood from studies to elucidate the effects on human health of fisheries and fish consumption, seafood and fish meat excellent food that contains both substances, as well as therapeutic in certain diseases of our time in that role.

Keywords: seafood, fish, nutrition, omega-3

P1-17

ENDÜSTRİYEL GIDA ÜRETİMİNDE KIRMIZI RENKLENDİRİCİ OLARAK KARMIN ve PANCAR KÖKÜ KIRMIZISI KULLANIMI

Kübra SAĞLAM¹

¹ İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Bölümü, İstanbul.
ksaglam@gelisim.edu.tr

Özet

Gıdaların insanları cezbeden ilk özelliği rengidir. Tüketicinin gıda hakkında ilk izlenimi görünüşünün bilinçaltındaki renk beklentisidir. Renk tüketicinin gıdayı kabul veya reddinde önemli bir etkidir. Tüketici beklentisindeki rengi göremediğinde gıdanın bayat veya bozulmuş olduğunu düşünebilmekte dolayısıyla tercih etmemektedir. Birçok çalışma da rengin insan psikolojisi üzerine ciddi etkisi olduğunu ve lezzet oranının rengin parlaklığına bağlı olarak daha yüksek olduğunun düşünülmesini sağladığını ortaya koymuştur. Gıda sektöründe de satışları arttıracığının bir etken olduğunun düşünülmesi ve bilinmesi sebebiyle renklerin parlaklığını ve konsantrasyonunu arttırmak amacıyla renklendirici kullanımına gidilmiştir. Kırmızı boyarmadde olarak gıda sektöründe E120 koduyla Karmin ve E162 koduyla da Pancar Kökü Kırmızısı tercih edilmektedir. Karmin; dikenli bir kaktüste yaşayan *Coccus cacti* veya *Dactylopius coccus costa* böceğinin dişilerinin vücutlarından ve yumurtalarından çıkartılan doğal bir renklendiricidir. Karmin, doğal renklendiriciler arasında, koyu kırmızı renge sahip olup, ışık, ısı ve oksidasyona karşı en dayanıklı olan renklendiricidir. Karmin ilk defa Orta ve Kuzey Amerika'da birtakım eşyaları boyamak için boyar madde olarak kullanıldı. Günümüzde de gıda, kozmetik ve ilaç sektöründe kullanılmaktadır. Pancar kökü kırmızısı ise latince Beta Vulgaris Ruba isminde ki Pancardan elde edilmekte, Betanin olarak da bilinmektedir. Betanin oksidasyona karşı dayanıksız olduğundan dolayı oksidasyonu yavaşlatmak amacıyla askorbik asit ile birlikte kullanılır. Pancarlar temizlenip, suyu çıkarıldıktan sonra konsantre hale getirilir, suda çözünen bu doğal renklendirici, gıdalara yoğun bir kırmızı renk vermekte ilaç ve gıdalarda boyar madde olarak kullanılmaktadır. Bu çalışmada kırmızı renklendirici olarak karmin ve pancar kökü kırmızısının kullanımı hakkında bilgi verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Karmin, renklendirici, pancar kökü kırmızısı

P1-17

INDUSTRIAL PRODUCTION IN RED FOOD COLORING THE USE OF RED CARMINE and BEETROOT

Kubra SAĞLAM¹

¹ Istanbul Gelisim University, Istanbul Gelisim Vocational School, Department of Food Technology, Istanbul.
ksaglam@gelisim.edu.tr

Abstract

The first feature that attracts people is the color of the food. The colors in the subconscious of the first impression is apparently about food consumer expectations. Color is an important factor in the consumer's food acceptance or rejection. When consumers see the color in the expectation can be corrupted or stale food thus thought to prefer. Many studies also showed that the impact was serious and that allows us to think that the higher rate depending on the color brightness of flavor color on human psychology. Food sector have also been a factor to be considered that would increase sales and brightness of the colors due to known and to increase the concentration of the colorant use. Carmine red dye in the food industry with the code E120 and E162 in the code beetroot red is preferred. Karmin; *Coccus cacti* or prickly cactus lives in a *Dactylopius coccus* insect is a natural colorant extracted from the body of the female and eggs. Karmin, in natural colors, has a dark red color, the light, which is the most resistant to heat and oxidation coloring. Central and North America for the first time carmine dye was used to dye a number of articles. Today, food is used in the cosmetic and pharmaceutical industries. The Latin beetroot red beet *Beta vulgaris* is derived from the name of Ruben, also known as Betanin. Bet when used in combination with ascorbic acid to slow oxidation because it is susceptible to oxidation. Beets are cleaned and concentrated, after dewatered, the water-soluble natural dyes, food dye is used as the pharmaceutical and the food to give an intense red color. This carmine red coloring and has been working as information on the use of red beet root.

Keywords: Karmin, colorant, beet red

P1-18

HELAL GIDA ANALİZLERİNDE KULLANILACAK REFERANS JELATİN ÜRETİMİ

Mediha Esra ALTUNTOP YAYLA¹, Canan DOĞAN EKİNCİ¹

¹TÜBİTAK, Marmara Araştırma Merkezi, Gıda Enstitüsü, Kocaeli-Türkiye
esra.altuntop@tubitak.gov.tr

Özet

Günümüzde gıda işleme yöntemlerinin modernize edilmesiyle birlikte katkı maddeleri gıda üretiminde kullanılmaya başlanmıştır. Özellikle Müslüman coğrafyalarda bu durum helal gıda kapsamında sorular akla getirmektedir. Helal gıda analizlerinin uygulanmasında karşılaşılan en büyük sorunlardan biri referans madde eksikliğidir. Referans madde olarak kullanılan bir çok üründe orijin problemleriyle karşılaşmaktadır. Nitekim TÜBİTAK, MAM, GE, Gıda Moleküler Biyolojisi Laboratuvarında test edilen Sigma'dan temin edilmiş sığır jelatini içerisinde domuz genine rastlanmıştır. Bu sonuçla birlikte durum ciddiye değerlendirilmiş ve helal gıda analizlerinde kullanılmak üzere referans madde üretilmesi gündeme gelmiştir. Bu amaçla saf sığır jelatini ve saf domuz jelatini örneklerinin helal gıda analizlerinde kullanılacak referans madde olarak tamamen kontrollü şartlarda üretilmesi hedeflenmiştir.

Sığır ve domuzdan deri ve kemik numuneleri temin edilerek ayrı zaman ve ortamlarda jelatin üretimine başlanmıştır. Asetik asit, hidroklorik asit, sülfürik asit, sodyum hidroksit ve kalsiyum hidroksit kullanılarak Tip-A ve Tip-B jelatin türlerinin farklı koşullarda üretimi sağlanmıştır. Asit/baz muamelesinden sonra nötralize edilen örnekler, sıcak su ile ekstrakte edildikten sonra filtrelenmiş, sterilize edilmiş ve kurutularak toz hale getirilmiştir. SureFood PREP Animal DNA izolasyon sistemi ve SureFood Animal ID Pork Sens Real-Time PCR kiti kullanılarak analiz yapılmıştır.

Helal gıda analizlerinde kullanılacak referans sığır ve domuz jelatinleri farklı koşullarda üretilerek PCR analizleri ile değerlendirilmiştir. Üretim sırasında kullanılan farklı asit ve baz koşulları ile farklı tipte jelatinler üretilmiş, elde edilen jelatin örneklerinin her birinden DNA izole edilemediği gözlemlenmiştir. Helal gıda analizlerinde PCR sistemlerinin yanında spektroskopik ve kromatografik metotların uygulanması gerektiği anlaşılmıştır. Bu durum helal gıda analizlerinde referans maddenin önemini vurgulanmasını sağlamıştır.

Anahtar kelimeler: Jelatin, referans madde, helal gıda, helal gıda analizleri

P1-18

PRODUCTION OF REFERENCE MATERIAL FOR GELATIN TO BE USED IN HALAL FOOD ANALYSIS

Mediha Esra ALTUNTOP YAYLA¹, Canan DOĞAN EKINCI¹

¹TÜBİTAK, Marmara Research Center, Food Institute, Kocaeli.
esra.altuntop@tubitak.gov.tr

Abstract

Food additives have been used in food production by modernization of food processing methods. This fact poses questions about the halal state of food, especially in Islamic countries. In halal food analysis, lack of halal reference materials is one of the biggest problems. The materials that are used as references are not reliable for their source of origin. In TÜBİTAK, Food Molecular Biology Laboratory, bovine gelatin purchased from Sigma was tested positive for porcine DNA, which led us to the production of reference materials for halal food analysis. Production of pure bovine and pure porcine gelatin as reference materials to be used in halal food analyses are aimed.

Hide and bones from porcine and bovine are handled in separate spaces and times. Acetic acid, hydrochloric acid, sulphuric acid, sodium hydroxide and calcium hydroxide are used for the production of type-A and type-B gelatins. After acid/alkaline treatments, the samples are neutralized, extracted with hot water, filtered, sterilized and powder dried. The produced gelatins are analyzed by SureFood PREP Animal DNA isolation system and SureFood Animal ID Pork Sens Real-Time PCR kit.

Reference bovine and porcine gelatins to be used in halal food analysis are produced under variant conditions and evaluated by PCR analysis. Gelatins are produced by differing acid and alkaline treatments; and it was observed that not all gelatin samples incorporate DNA. The conclusion was; for halal food analysis, beside PCR, spectroscopic and chromatographic methods should be carried out. The presence of reference materials for halal food analysis are crucial.

Keywords: Gelatin, reference material, halal food, halal food analyses

P1-19

TİCARİ KİTLER KULLANARAK ET ÜRÜNLERİNDEKİ TAVUK VE SIĞIR ETİ MİKTARININ BELİRLENMESİ

Muhammet KAYA¹, Ayşegül ARIKAN ASAN², Şafak BAŞIAÇIK KARAKOÇ³

¹Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarımsal Biyoteknoloji Bölümü, Eskişehir-Türkiye

²Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Bursa- Türkiye

³Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü, Ankara-Türkiye
muhammetkaya@ogu.edu.tr

Özet

Hayvansal gıda kaynakları insan beslenmesinde hayati önem taşımaktadır. Dengeli bir diyet, yeterli ve kaliteli gıda maddeleri içermelidir. Uygun etiketleme insan sağlığı için önemli olduğu kadar et endüstrisinde adil ticaret için de önemlidir.

DNA, fiziksel ve kimyasal gıda işleme tekniklerinden etkilenmediği için, DNA tabanlı kitler et ürünlerindeki tavuk ve sığır eti oranını ölçmek için üretilmiştir. Çalışmamızın amacı, ticari kitlerin Türkiye'deki et ürünleri tebliğine uygunluğunu incelemek ve et ürünlerindeki tavuk ve sığır eti miktarını belirlemesini araştırmaktır.

Çalışmamızda et ürünlerindeki tavuk ve sığır eti miktarının belirlemek için TaqMan prob kullanan real time PCR kitlerini kullandık. Çalışma sonunda incelenen kitlerin PCR reaksiyonlarının eğim ve korelasyon katsayısı kriterleri uygun ama et ürünlerindeki farklı tavuk ve sığır eti kantitatif tayinini belirlemesi yeterli bulunmamıştır.

Anahtar kelimeler: Et ürünleri, sığır, tavuk, miktar tayini, real time PCR

P1-19

QUANTITATIVE DETERMINATION OF CHICKEN AND BOVINE MEAT IN THE MEAT PRODUCTS USING TWO COMMERCIAL KITS

Muhammet KAYA¹, Aysegul ARIKAN ASAN², Safak BASIACIK KARAKOC³

¹Eskisehir Osmangazi University, Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Biotechnology, Eskisehir.

²Ministry of Food, Agriculture and Livestock, Central Research Institute of Food and Feed Control, Bursa.

³Ministry of Food, Agriculture and Livestock, National Food Reference Laboratory, Ankara-Turkey
muhammetkaya@ogu.edu.tr

Abstract

Animal food sources are vital in human nutrition. A balanced diet should include adequate and high quality food ingredients. Proper labelling is important not only for human health but also for a fair-trade in meat industry.

Since DNA is extremely durable and generally unaffected by physical and chemical food processing treatments, DNA-based kits have been produced to quantify what proportion of the chicken and bovine meat in a mixed meat. The goal of our study was to detect the accuracy of commercial kit and suitability of meat mixture regulation of Turkey.

We used a commercial kit using TaqMan probe for real-time qRT-PCR to examine quantification of chicken and bovine meat in the meat mixture. The slope and correlation coefficient criteria of the PCR reactions were convenient but the quantitative determination of chicken meat lacked to meet the quantification of samples prepared in different concentration chicken or beef meat.

Keywords: Meat product, bovine, chicken, quantitative analysis, real time PCR.

P1-20

TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN BULGURLARIN FİZİKSEL, KİMYASAL VE BESİNSEL ÖZELLİKLERİ

Nilgün ERTAŞ¹

¹Necmettin Erbakan Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Konya.
dr.nilgunertas@gmail.com

Özet

Bulgur dünyada ilk işlenen gıda maddelerinde biri olup, insan beslenmesinde görmüş olduğu ısıtma işlemi ve yüksek molekülü karbonhidrat içeriği nedeniyle fizyolojik öneme sahiptir. Bulgurun fonksiyonel ve besinsel özelliklerinin belirlenmesi, sağlıklı nesillerin yetişmesi bakımından büyük önem taşımaktadır. Bu çalışma kapsamında Türkiye'de üretilen ve piyasadan temin edilen endüstriyel olarak üretilmiş, geleneksel yöntemlerle üretilmiş ve laboratuvar ölçeğinde üretilmiş bulgur örneklerinin; bazı fiziksel, kimyasal, besinsel ve duyu özelliklerinin ortaya konması ve sonuçların birbirleriyle karşılaştırılması amaçlanmıştır.

Çalışmanın ilk aşamasını örnekler temel kompozisyon analizleri uygulanmıştır. Bu aşamada belirlenen toplam nem miktarları %5.89 – 14.07 arasında değişmekte, kül miktarları kuru maddede % 1.04 – 1.81'dir. Örneklerin toplam protein miktarlarının %11.90 – 14.47 arasında olduğu belirlenmiştir. Ham yağ değerlerinin kuru maddede % 0.78 ile 1.76 arasında bulunduğu belirlenmiştir.

Besinsel açıdan bakıldığında; toplam fenolik madde miktarı değerlerinin 449.82 ile 1047.09 mg/kg arasında değiştiği, fitik asit değerlerinin 422.14 -1173.56 mg/100g arasında bulunduğu tespit edilmiştir. Bulgur örneklerinin mineral madde içerikleri incelendiğinde; Ca 20.13 - 56.80 mg/100g arasında, Mg 60.17- 127.17 mg/100g arasında, K 327.52 – 473.49 mg/100g arasında, Mn 0.89- 5.70 mg/100g arasında, Cu 0.33-0.65 mg/100g arasında, Na 42.61- 65.83 mg/100g arasında, P 250.85- 412.16 mg/100g arasında, Fe 1.54- 5.86 mg/100g arasında, Zn 1.20- 4.74 mg/100g arasında olduğu tespit edilmiştir.

Bulgur örnekleri duyu açıdan incelendiğinde geleneksel bulgurların daha aromatik tat ve kokuya sahip olduğu, endüstriyel olarak üretilen bulgur örneklerinin geleneksel bulgur örneklerine göre daha açık bir renge sahip olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Bulgur, buğday, besinsel özellikler, fitik asit, mineral

P1-20

PHYSICAL, CHEMICAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF BULGUR PRODUCED IN TURKEY

Nilgun ERTAS¹

¹Department of Food Engineering, Engineering & Architecture Faculty, Necmettin Erbakan University, Konya.
dr.nilgunertas@gmail.com

Abstract

Wheat is one of the first processed foods in the world. Because of been heat treated food and contained high molecular weight carbohydrate, bulgur has physiological significance in human nutrition. Determination of functional and nutritional properties of bulgur has been importance for growing healthy generations. In this study, we aimed to determine some physical, chemical, nutritional and sensory quality of commercially available, made by conventional methods and laboratory scale bulgur samples produced in Turkey, to compare the results with each other.

Composition analyzes were performed on samples of the first phase of the study. At this stage, the total moisture content of bulgur samples ranged between 5.89 and 14.07%, ash content in the dry matter ranged between 1.04 and 1.81%, the total protein content of the samples varied between 11.90 and 14.47%. The crude fat was determined between the values of 0.78 and 1.76% of dry matter.

From a nutritional standpoint; total phenolic contents values varied 449.82 to 1047.09 mg / kg, the phytic acid values have been found between 422.14 and 1173.56 mg/100g. Mineral contents of the bulgur samples are analyzed. Ca, Mg, K, Mn, Cu, Na, P, F, and Zn contents of bulgur samples were found between 20.13 - 56.80 mg / 100g; 60.17-127.17 mg / 100g; 327.52 - 473.49 mg / 100g; 0.89 - 5.70 mg / 100g; 0.33-0.65 mg / 100g; 42.61- 65.83 mg / 100 g; 250.85 - 412.16 mg / 100g; 1.54- 5.86 mg / 100g; and 1.20- 4.74 mg / 100g.

Wheat samples assessed for sensorial quality; that the conventional bulgur samples had more aromatic taste and smell than industrially produced bulgur samples, and also industrially produced bulgur samples had lighter color than conventional bulgur was determined.

Keywords: Bulgur, wheat, nutritional properties, phytic acid, mineral

P1-21

TERE (*Lepidium sativum* Linn.)

Özge ALAYKIRAN¹, Ahmet ÜNVER¹

¹Necmettin Erbakan Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Köyceğiz Kampüsü, Meram, Konya

Özet

Tere (*Lepidium sativum* Linn.), anavatanı Asya ve Kuzey Afrika olan Brassicaceae (Turpgiller) familyasından, tek yıllık ve otsu bir bitkidir. Genellikle salata veya garnitür sebze olarak tüketilen tere bitkisinin, kökü, yaprakları ve tohumları özellikle Hindistan'da ve Arap toplumlarında yüz yıllardır çeşitli hastalıkların tedavisinde geleneksel olarak kullanılmaktadır. Literatürde, terenin geleneksel tıpta ve tıbbi amaçlı kullanım için eczacılık hammaddesi olarak kullanımıyla ilgili bilimsel çalışmalar yer almaktadır. Bu derleme ile tere bitkisinin orijini, yayılımı, kimyasal bileşimi, kullanım alanları ve fonksiyonel etkileri ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Tere, *Lepidium sativum* Linn., Kullanım Alanları, Fonksiyonel Özellikleri

P1-21

CRESS (*Lepidium sativum* Linn.)

Ozge ALAYKIRAN¹, Ahmet ÜNVER¹

¹Necmettin Erbakan University, Faculty of Engineering and Architecture, Department of Food Engineering, Köyceğiz, Meram, Konya

Abstract

Cress (*Lepidium sativum* Linn.), is an annual and herbaceous plant which is a member of Brassicaceae family and, is native to Asia and North Africa. Besides, it is usually consumed as a side dish of salad, the root, leaves and seeds of the plant have been used in Indian and Arab communities in the treatment of various diseases for many years, traditionally. There are various scientific researches in the literature about the usage of cress, both in traditional medicine and in modern pharmacy. In this review, the origin, distribution, chemical composition, usage and functional effects were discussed.

Keywords: Cress, *Lepidium sativum* Linn., Usage, Functional Properties

*, Sorumlu yazar e-mail: ozge.alaykiran@gmail.com

P1-22

YEMEKLIK SIVI YAĞLARDA SENTETİK ANTIOKSİDAN MADDELER YERİNE ESANSİYEL YAĞLARIN KULLANIMI

Özlem CiBA¹

¹ Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Osmaniye. ozlemciba@osmaniye.edu.tr

Özet

Yemeklik sıvı yağlar depolama ve ısıtma sırasında başta hava oksijeni olmak üzere çeşitli faktörlerin etkisiyle oksidasyona uğrar. Oksidasyon yağlarda arzu istenmeyen ransit tat oluşumu, renk açılması, tat ve koku kaybı, vitaminler ve esansiyel yağ asitlerinin tahribatı gibi istenmeyen durumlar ortaya çıkarır. Oksidasyonun fiziksel ve teknolojik yöntemlerle önlenemediği durumlarda yağların oksidasyonunu önlemek amacıyla antioksidan bileşikler kullanılır. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde yemeklik yağlarda bu amaçla kullanılacak sentetik gıda katkı maddelerine belirli oranlarda izin verilmiştir. Ancak BHA (Butylated hydroxyanisole), butylated hydroxytoluene (BHT) ve tert-Butylhydroquinone (TBHQ) gibi gıda endüstrisinde sıklıkla kullanılan sentetik antioksidanların muhtemel toksik ve kanserojenik etkileri sebebiyle bu sentetik antioksidanların yerine insan sağlığına olumsuz etkisi olmayacak doğal antioksidanların kullanımı son yıllarda önem kazanmıştır.

Esansiyel yağlar, bitkilerden veya bitkisel droglardan çeşitli yöntemlerle elde edilen, oda sıcaklığında sıvı halde olan, kuvvetli kokulu yağimsı karışımlardır. Esansiyel yağlar Orta Çağ'dan beri bakterisidal, virusidal, fungusidal, antiparazitik, insektisidal olarak geniş alanda kullanılmaktadır. Özellikle son yıllarda bu yağların gıda, meşrubat, ilaç ve tarım sektörlerinde kullanımı artmıştır. Günümüzde bazı esansiyel yağları Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) tarafından GRAS 'Genel olarak güvenilir-zararsız' tat-koku veya gıda katkıları olarak sınıflandırılmıştır.

Esansiyel yağların antioksidatif özellikleri, içerdikleri bileşenlerin yapısında yer alan fenolik hidroksil gruplarından kaynaklanmaktadır. Yapılan çalışmalarda kekik, karanfil, portakal kabuğu, kişniş ve çörekotundan elde edilen esansiyel yağların çeşitli yemeklik yağlara uygulanarak bu esansiyel yağların yemeklik yağların oksidatif stabilitelerine olumlu etkisi olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar kelimeler: *Yemeklik sıvı yağ, esansiyel yağ, antioksidan, doğal antioksidan*

P1-22

UTILIZING ESSENTIAL OILS INSTEAD OF SENTETIC ANTIOXIDANTS IN EDIBLE VEGETABLE OILS

Ozlem CIBA¹

¹ Osmaniye Korkut Ata University, Faculty of Engineering Food Engineering Department, Osmaniye.
ozlemciba@osmaniye.edu.tr

Abstract

Edible vegetable oils undergo oxidation because of many factors especially oxygen in the air during storage or heat process. As a result of oxidation unpleasant rancid taste, changes in colour, losses of odour and flavour, deterioration of essential fatty acids and vitamins occur in oil. If oxidation is not avoided by physical and technologic methods, manufacturers use antioxidants. Standards let manufacturers use synthetic food additives which protect oil from oxidation with some limitations. Because using synthetic antioxidants like BHA (butylated hydroxyanisole), butylated hydroxytoluene (BHT) and tert-butylhydroquinone (TBHQ) has probable risks about health, using natural antioxidants became popular.

Essential oils obtain from plants with different methods. They are liquid at room temperature. They have strong and nice odour and have resemblance to vegetable oils. Essential oils have been used widely because of its bactericidal, virucidal, fungicidal, anti-parasitic, insecticidal effects since Middle Ages. Especially in recent years they have been used in food, beverage, medicine and agriculture fields. Some of essential oils are classified as GRAS (generally recognized as safe) food additives by U.S. Food and Drug Administration (FDA).

Antioxidant effect of essential oils is based on their phenolic content. There are many researchers who applied thyme, cloves, orange peel, coriander and cumin essential oils in many edible vegetable oils. And they emphasize the antioxidant effect of essential oils in edible vegetable oils.

Keywords: Edible vegetable oils, essential oil, antioxidant, natural antioxidant.

P1-23

GIDALARDA JELATİN YERİNE PEKTİN KULLANIMI VE FARKLI MEYVELERDEN ELDE EDİLEN PEKTİNLERİN KARŞILAŞTIRILMASI

Sema SAĞIR¹, Merve DEMİRTAŞ¹, Nil ACARALI¹, Hanifi SARAÇ¹

¹Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalürji Fakültesi Kimya Mühendisliği Bölümü, İstanbul.
semasagir1@gmail.com

Özet

Pektin, bulunduğu yer itibarıyla daha çok yüksek yapılı bitkilerin hücre duvarında doğal olarak bulunmaktadır. Pektin ilaç, tekstil sanayisinin yanı sıra gıda sektöründe, jel yapıcı, stabilizör ve kıvam arttırıcı olarak kullanılmaktadır. Özellikle, elma, ayva ve portakal kabuğunda bolca bulunmaktadır. Yaygın olarak, pektin, reçel ve marmelat üretiminde, meyve dolgularında, süt ürünleri vb. endüstrilerde kullanılmaktadır. Jelatin yerine bitkisel kaynaklı pektin üretimi gün geçtikçe önem kazanmakta ve hayvansal kaynaklı jelatin üretiminin yerini almaktadır. Jelatin üretimi, başta domuz, sığır ve balık gibi hayvanların deri, kemik ve bağ dokularının kaynatılması ile üretilmektedir. Jelatin yerine kullanılacak en önemli maddelerden biri pektindir. Güçlü şekil alma kabiliyeti, şeffaf jel oluşturması, sıcak suda eriyebilmesi ve kolayca şekil alması sebebiyle gıda üretiminde kullanılmaktadır.

Bu çalışmada, jelatin üretimi yerine geçebilecek bitkisel kaynaklı jelatin ikamesi pektin üretimi için farklı meyvelerden elde edilen pektinin fiziksel özellikleri detaylı olarak karşılaştırılmış ve sanayi açısından yüksek kalitede ve düşük maliyette üretim için optimizasyonu yapılmıştır. Optimizasyon çalışmaları sonucunda en etkin parametreler, Taguchi deneysel istatistik metodu kullanılarak tespit edilmiştir. Elde edilen optimum değerlerle, farklı meyvelerden pektin üretimi ve optimizasyon çalışmalarının başarıyla gerçekleştirildiği görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Pektin, deneysel, jelatin, Taguchi, optimizasyon

P1-23

USAGE OF PECTIN AS ALTERNATIVE TO GELATIN IN FOOD AND COMPARISON OF PECTINS OBTAINED FROM DIFFERENT FRUITS

Sema SAGIR¹, Merve DEMIRTAS¹, Nil ACARALI¹, Hanifi SARAC¹

¹Yildiz Technical University, Chemical-Metallurgical Faculty, Chemical Engineering Department, Istanbul.

semasagir1@gmail.com

Abstract

Pectin is naturally made in the wall of cells of higher plants and gelling and it is used as stabilizing, thickening in the food industry and also in drug, textile industry. It is especially in the abundance of apple, quince and orange peel. Commonly, pectin is used in the jam and marmalade production, the fruit fillings, milk products etc. The production of plant-derived pectin as alternative to gelatin has increasingly importance and it takes the place of the animal-derived gelatin production. Gelatin is produced from the skin of animals such as especially pigs, beef and fish by boiling the bones and connective tissue. One of the most important ingredient in the production of plant-derived gelatin is pectin as alternative to gelatin. It is used in food production due to strong shape ability, forming a transparent gel, hot water soluble property, easily taking shape.

In this study, physical properties of pectin alternative to gelatin obtained from various fruits were compared in detail optimization studies were performed in terms of high quality and low cost for industry. Optimum parameters for the optimization work were determined using Taguchi method as an experimental statistical method. As a result, pectin production from different fruits and optimization studies with optimum values were carried out successfully.

Keywords: Pectin, experimental, gelatin, Taguchi, optimization

P1-24

SAĞLIKLI BESLENMEDE SLOW FOOD AKIMI

Seydi YIKMIŞ¹, Kübra SAĞLAM², Harun AKSU³

¹ İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, İstanbul.

² İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Programı, İstanbul.

³ İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü- İstanbul.
syikmis@gelisim.edu.tr

Özet

Fast food yemek akımı günümüz de yaşamsal faaliyetlerin yoğunlaşması, o yoğunluğun getirdiği hızlı yeme alışkanlığıyla kısa sürede hazırlanan; büfelerde, restoranlarda ve birçok işletmede hemen tüketilmek veya paket yapılmak üzere satışa sunulan yiyecekler hayatımızın bir parçası olmuştur. Fakat bu hızlı yemek tüketimi yeterli ve dengeli beslenmeden uzak olmakla birlikte çeşitli sağlık sorunlarına yol açmaktadır. Bu fast food akımına karşı 1986 yılında İtalya'da Carlo Petrini tarafından başlangıçta yerel üreticileri korumak amacıyla uluslararası slow food akımı başlatılmıştır. Slow food akımının sembolü ise salyangoz olarak belirlenmiştir. Salyangozu farklı ve özel kılan beslenmesinin sürekli fakat yavaş olmasına rağmen hayatı boyunca hızından beklenmeyecek şekilde fazla mesafe kat etmesidir. Slow food yerel üreticilere, yerel lezzetlere pozitif; endüstriyel gıdalara ve sağlıksız beslenme şekillerine negatif yaklaşan, organik çiftçiliği teşvik eden, sağlıklı beslenmeyi kendisine temel ilke olarak belirlemiş bir akım olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca bu akım günümüzde kendi kültürünü koruması için slow city hareketini yaratmıştır. Bu çalışmada, fast food ile slow food hakkında bilgi verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Fast food, slow food, beslenme

P1-24

SLOW FOOD CURRENT In healthy nutrition

Seydi YIKMIS¹, Kübra SAĞLAM², Harun AKSU³

¹ Istanbul Gelisim University, Istanbul Gelisim Vocational School, Culinary Program, Istanbul.

² Istanbul Gelisim University, Istanbul Gelisim Vocational School, Dept. Of Food Technology, Istanbul.

³ Istanbul University, Faculty Of Veterinary Medicine, Dept. Of Food Hygiene And Technology, Istanbul.

syikmis@gelisim.edu.tr

Abstract

The concentration of fast food trend in today's vital activities, it is prepared in a short time with the fast food habit of intensity; snack bars, restaurants and many businesses in the immediate consumption or food packages have been offered for sale to be made a part of our lives. But this is an adequate and balanced diet while you are away from fast food consumption leads to various health problems. This movement against fast food in Italy in 1986 by Carlo Petrini in order to protect local producers initially international Slow Food movement was initiated. The snail has been identified as a symbol of the slow food movement. Although snail slow but steady diet of different and special is that it makes the floor more than the rate you would expect from throughout his life. Slow food local producers, positive for local tastes; negative approach to industrial food and unhealthy eating ways, encouraging organic farming, emerges as a movement has set itself a healthy diet as a basic principle. Moreover, this trend has created today's slow city movement to protect their culture. In this study, we were informed about the slow food to fast food.

Keywords: Fast food, slow food, nutrition

P1-25

GIDALARDAKİ HİLELERİN TESPİTİNDE İNFRARED (IR) RADYASYONUN UYGULANABİLİRLİĞİ

Süleyman GÖKMEN¹, Abdulvahit SAYASLAN², Cemalettin SARIÇOBAN³,
Hasan YETİM⁴

¹Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Karaman.

²Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Karaman.

³Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Konya.

⁴Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Kayseri.
sugokmen42@hotmail.com

Özet

Gıdalarda yapılan hileler Orta Çağa kadar uzanmaktadır. Yapılan hileler gıdalarda kalite kayıplarına neden olmanın yanı sıra tüketicilerde sağlıklarını, dini ve kültürel değerlerine de olumsuz yönde etki etmektedir.

Tüm bu olumsuzlukların giderilebilmek için son yıllarda gıda endüstrisinde yeni teknolojiler ortaya çıkmıştır. Bu teknolojilerden biri de infrared(IR) radyasyon ile gıda hilelerinin tespitidir. IR radyasyonun uygulanabilirliği, otomasyonun etkinliği, kurulumu ve kullanılabilirliği, işlem süresinin kısalığı ve yüksek derecede güvenilirliği en önemli avantajlarıdır. Bu nedenle IR radyasyon bazı et ürünlerinde tür tayini, bitkisel yağlarda yağ içeriği, meyve püresi ve baldaki tağşişin belirlenmesi gibi işlemlerde güvenli bir şekilde kullanılmaktadır.

IR radyasyon uygulaması ile ilgili Türkçe dokümanların yetersiz olması, çalışmaların az, uzman kişilerin yetersiz kalmasından dolayı bu teknoloji ülkemizde verimli olarak kullanılamamıştır. Tüm bunların yanında teknolojinin gelişmesiyle gıda hileleri artmış ve bu hilelerin tespitinde yeni teknolojilerin geliştirilmesi de zorunlu hale gelmiştir. Bu nedenle IR radyasyon gibi yeni teknolojilerin gıda endüstrisinde kullanımı ile ilgili çalışmalara ihtiyaç olduğunun sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: İnfrared Radyasyon (IR), Hile, Gıda, Tağşiş

P1-25

APPLICABILITY OF IR (INFRARED) RADIATION IN DETECTION OF FOOD ADULTARATION

Suleyman GOKMEN¹, Abdulvahit SAYASLAN², Cemalettin SARICOBAN³, Hasan YETIM⁴

¹ University of Karamanoğlu Mehmetbey- Technical Vocational School, Food Processing Department, Karaman.

² University of Karamanoğlu Mehmetbey- Faculty of Engineering, Food Engineering Department, Karaman.

³ University of Selçuk- Faculty of Agriculture, Food Engineering Department, Konya.

⁴ University of Erciyes- Faculty of Agriculture, Food Engineering Department, Kayseri.

sugokmen42@hotmail.com

Abstract

Food adulteration dates back to the middle ages. In addition to causing deterioration in foods, adulteration influences negatively the health and religious or cultural values of the consumers.

Elimination of all these problems has revealed new technologies in the food industry in recently years. One of these technologies are the detection of food adulteration with infrared radiation (IR). The most important advantages of IR radiation are applicability, efficacy of automation, installation, usability, short processing time and high reliability. Therefore IR radiation is safely used in determination of species in some meat product, fat content in vegetable oils, determination of adulteration in fruit puree and honey.

Due to limited studies and literature, plus lack of experienced personnel, IR technology could not be used efficiently in Turkey. Additionally, as food adulteration has increased in parallel to developing technologies, it is required to develop new technologies to overcome the adulteration problem. Consequently, applied studies related to use of new technologies, such as IR radiation, should be intensified.

Keywords: infrared radiation (IR), food, adulteration

P1-26

**MALEZYA HELAL BELGELENDİRMESİNDE İZLEM ve BUNUN
HELAL ÜRÜNLERİN KALİTESİNE ETKİSİ**

Dr. Walid SALAMA

P1-26

MONITORING IN MALAYSIAN HALAL CERTIFICATION AND ITS ROLES IN ASSURING THE QUALITY OF HALAL PRODUCTS

Dr. Walid SALAMA

Ankara University, Theology Faculty, Beşevler – Ankara.
salama@ankara.edu.tr

Abstract

Halal issues, especially those relating to halal food and daily consumed products, have become a popular issue nowadays in parallel with the Islamic awakening in the Muslim world. In Malaysia, halal certification and auditing started back in the 1970's. Since then it has played an important role in ensuring halal food products in the country and lately, Malaysian Halal certification and its ayırmaç have become significantly popular at the international level. This article aims to analyse the process of halal certification, monitoring and auditing organized by the Malaysian Department of Islamic Development (JAKIM). It also focuses on the role of halal auditing and monitoring in assuring the quality of halal food produced by food manufacturers in Malaysia. This article finds that halal certification and monitoring run by JAKIM have significantly ensured the quality of halal products even though there are several continuing issues that they still need to address.

Keywords: Halal Product, Halal Certification, Halal Monitoring and Auditing, Halal Product Quality, Malaysian Halal Logo, JAKIM

P1-27

HALK SAĞLIĞI AÇISINDAN İSTANBUL'DAKİ BAZI LOKANTA VE BÜFELERDE KULLANILAN KIZARTMA YAĞLARININ POLAR MADDE ORANLARI

Yasin ÖZDEMİR¹, Engin GÜVEN¹, Emir Olcay SAYIN²

¹Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Gıda Teknolojileri Bölümü, Yalova.

²T.C. Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı, Erzurum.

yasin.ozdemir@gthb.gov.tr

Özet

Kızartma işlemi sayesinde gıdalar kısa sürede ve lezzetli şekilde pişirebilmektedir. Bu nedenle kızartma restoran, lokanta, büfe ve kantin gibi işletmelerin tamamında kullanılan bir pişirme yöntemidir. Ancak kızartma işlemi boyunca yağlarda tüketici sağlığını tehdit eden bazı bozulma ürünleri ortaya çıkabilmektedir.

Kızartma yağlarının bozulması yağ asitleri profili, peroksit sayısı, iyot sayısı, serbest yağ asidi miktarı, viskozite, dumanlanma noktası veya polar madde oranı gibi çeşitli indikatörlerin değerlendirilmesi ile belirlenebilmektedir.

Bu araştırmada İstanbul'da bulunan 17 lokanta ve 14 büfede kullanılan kızartma yağlarının polar madde oranları belirlenmiştir. Ölçümler el tipi toplam polar madde ve sıcaklık ölçüm cihazı ile yapılmıştır.

Yapılan ölçümlerde lokanta ve büfelerde kullanılan kızartma yağlarının toplam polar madde oranlarının %6,3-17,5 ve %4,6-11,7 aralığında olduğu belirlenmiştir. Kızartma yağlarının tamamının 'Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği'nde (Tebliğ no: 2007/41) izin verilen limitin (%25) altında olduğu tespit edilmiştir.

Polar madde oranı açısından bakıldığında incelenen lokanta ve büfelerde kullanılan kızartma yağlarının sağlık açısından bir risk oluşturmadığı anlaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: polar madde, kızartma yağı, fast food

P1-27

IN TERMS OF PUBLIC HEALTH: POLAR MATERIAL RATIO OF FRYING OIL USED IN SOME RESTAURANTS AND BUFFETS IN ISTANBUL

Yasin OZDEMIR¹, Engin GUVEN¹, Emir Olcay SAYIN²

¹Atatürk Central Horticultural Research Institute, Department of Food Technologies, Yalova.

²T.R. Northeast Anatolia Development Agency, Erzurum.

yasin.ozdemir@gthb.gov.tr

Abstract

Foods are cooked with tasty way in a short time by frying. Therefore frying process is used in all of the restaurants, buffet, canteen Cafe and cafeterias. However, some deterioration products may occur in frying oil during frying process which threatens consumer health.

Degradation rate of frying oil can be determined by evaluation of various indicators such as fatty acids profile, peroxide value, iodine value, the amount of free fatty acid, viscosity, smoke point or ratio of polar material.

In this study, polar material ratio of frying oils used in 17 restaurants and 14 buffets in Istanbul were detected. Measurements were performed by a hand-held total polar materials and temperature measuring instrument.

According to measurements, polar material ratio of frying oil which is used in restaurants and buffets was detected between 6,3-17,5% and 4,6-11,7% respectively. Polar material ration of analyzed frying oils were found under permitted level (25%) of "Control Criteria Communiqué of Solid and Liquid Oil Intended for Frying (Communiqué No: 2007/41) of Turkish Food Codex.

In terms of polar matter ratio of frying oil used in surveyed restaurants and buffet, it revealed that they did not pose a risk for consumer health.

Keywords: polar matter, frying oil, fast food

P1-28

YALOVA'DA YETİŞTİRİLEN NEO VE VİKİNG ÇEŞİDİ ARONYA MEYVELERİNİN TOPLAM FENOLİK MADDE İÇERİĞİ VE ANTIOKSİDAN AKTİVİTESİ

Aysun ÖZTÜRK, Seda KAYAHAN, **Yasin ÖZDEMİR**

Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Gıda Teknolojileri Bölümü, Yalova.
yasin.ozdemir@gthb.gov.tr

Özet

Aronya meyvesi yüksek antioksidan aktivitesi ve toplam fenol maddesi içeriği ile diğer tüm meyvelerden ayrıldığı ve bu özelliği sayesinde bilim adamlarının son yıllarda ilgisini çekmeye başladığı bildirilmiştir[1,2]. Polonya başta doğu Avrupa ülkeleri ve Rusya'da yaygın olarak üretilen bu meyvenin ilaç ve gıda sanayinde kullanıldığı belirtilmiştir[3,4]. Ancak bu meyve Türkiye'de tanınmamakta ve dolayısıyla yetiştirilmemektedir.

Bu araştırmada Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü'nün gözlem parselinde yetiştirilen Nero ve Viking çeşitlerine ait aronya meyveleri 06 Ağustos 2015 ve 09 Eylül 2015 tarihlerinde hasat edilmiş ve toplam fenolik madde ve antioksidan aktivite analizleri yapılmıştır. Örneklerin antioksidan aktiviteleri DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) metodu, toplam fenolik madde miktarları ise Folin-Ciocalteu yöntemi ile spektrofotometrik olarak analiz edilmiştir[5].

Her iki çeşide ait aronyaların hasat dönemlerinin toplam fenolik madde içerikleri ve antioksidan aktiviteleri açısından istatistiksel olarak önemli bir fark oluşturmadığı belirlenmiştir. Nero ve Viking çeşidine ait aronyaların toplam fenolik madde içeriği ortalaması 99,75 ve 98,59 mg gallik asit /100g ve anti oksidan aktivite ortalaması 893,16- 900,92 trolox µM/100gr olarak tespit edilmiştir. Araştırmada tespit edilen değerler yurt dışında yapılan bazı araştırma sonuçlardan daha yüksek, bazı sonuçlardan ise daha düşük olduğu görülmüştür[6,7]. Bu farklılığın yetiştirilme şartlarından ve iklimden kaynaklandığı düşünölmektedir.

Fenolik maddelerce zengin ve yüksek antioksidan aktivite gösteren meyvelerin tüketilmesinin kanser başta olmak üzere birçok hastalığa karşı koruyucu etkisinin olduğu çok sayıda araştırmada belirtilmiştir [6,7,8]. Araştırmada analiz edilen her iki aronya çeşidinin meyveleri bu açıdan dikkat çekici özelliktedir. Aronyanın Türkiye'de yetiştirilerek tüketicilere sunulması halk sağlığının korunması açısından faydalı olacağı düşünölmektedir.

Anahtar kelimeler: aronya, toplam fenol, antioksidan aktivite

P1-28

TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ARONIA FRUIT OF NEO AND VIKING CULTIVARS CULTIVATED IN YALOVA

Aysun OZTURK, Seda KAYAHAN, Yasin ÖZDEMİR

Atatürk Central Horticultural Research Institute, Department of Food Technologies, Yalova.
yasin.ozdemir@gthb.gov.tr

Abstract

Aronia fruit is separated from all other fruits with its high antioxidant activity and total phenolic substance content and thanks to this feature it begun to attract the attention of scientists in recent years [1,2]. Aronia commonly produced in Poland, eastern European countries and Russia and it was reported to be used in pharmaceutical and food industry [3,4]. However, this fruit is not known and therefore not cultivated in Turkey.

In this research, Nero and Viking cultivars were harvested from observation orchard of Atatürk Central Horticultural Research Institute in 6 August 2015 and 9 September 2015 and total phenolic content and antioxidant activity of these fruits were analyzed. Antioxidant activity of these samples were determined according to DPPH (2,2-diphenyl-1- pikrilhidrazil) method and their total phenol content determined spectrophotometrically by Folin-Ciocalteu method [5].

For both aronia fruit, effect of harvest period were determined as statistically insignificant in terms of total phenolic content and antioxidant activity. Average total phenolic content of fruits of Nero and Vikings were 99.75 and 98.59 mg of gallic acid / 100 g and their average antioxidant activity have been identified as 893,16 and 900,92 trolox μ M /100g. Detected results in this research were higher than results of some research but lower than results of other research in literature [6,7]. This difference is believed to result from the cultivation conditions and climate.

Numerous studies specified that consumption of fruits which are in are rich in phenolic content and antioxidant activity shows protective effect against many diseases especially cancer [6,7,8]. In this respect fruits of both cultivars that were analyzed in this study had remarkable feature. Cultivation of aronia and offered to the consumer is considered to be beneficial for the protection of public health in Turkey.

Keyword: aronia, total phenol, antioxidant activity

P1-29

YAPAY TATLANDIRICILAR NE KADAR SAĞLIKLI?

Yeşim ÖZDEN

Diyetisyen, Yeşim ile Yaşam Beslenme ve Eğitim Danışmanlığı, İstanbul.
yesim.ozden@hotmail.com

Özet

Şeker tadı insanların en çok tercih ettiği tatlardan biridir. Günümüzde beslenmede şekerli ürünlerin fazla tüketimi obezite, diyabet gibi sağlık problemlerinin ortaya çıkmasını arttırmaktadır. Şeker tüketimini azaltmak için kalorisiz düşük gıdalarda yapay tatlandırıcıların kullanımı artmaktadır.

Yapay tatlandırıcılar besine kalori vermeyen, insanda kan şekerini yükseltmeyen fakat şeker tadında olan maddelerdir. Yapay tatlandırıcılar kalorisiz azaltılmış içecek, tatlı, çikolata ve diyet ürünlerindeki içerisinde kullanılmaktadır. Diyabetik bireylerin kullanımı için tablet formunda satışa sunulmaktadır.

Yapay tatlandırıcılar kimyasal olarak sentezlendiği için izin verilen günlük tüketim miktarı aşıldığında sağlık üzerine olumsuz etkileri ortaya çıkabilmektedir. Günlük tüketim miktarı ADI (Acceptable daily intake) standartlarına göre doktor ve diyetisyen kontrolünde belirlenmelidir.

Son bilimsel çalışmalar kan şekeri üzerine olumsuz etkilerini ortaya koymaktadır. Fazla tüketilen yapay tatlandırıcılar fazla yemek yemek hissini ortaya çıkardığı için, yeme eğilimini artırmakta ve kilo almaya yol açabileceği görülmektedir. Kilo kontrolünde zayıflamak isteyen bireylerin ve diyabetik bireylerin yapay tatlandırıcı kullanımından kaynaklanan sağlık problemlerini göz önüne alındığında; tüketiminin ne kadar sağlıklı ve güvenli olduğu yapılacak bilimsel çalışmalar ile desteklenmelidir.

Anahtar kelimeler: Yapay tatlandırıcılar, şeker, kalori, sağlık, beslenme

P1-29

HOW HEALTHY ARTIFICIAL SWEETENERS?

Yesim OZDEN

Nutritionist, Yesim with Yasam Nutrition and Education Consultancy, Istanbul-Turkey
yesim.ozden@hotmail.com

Abstract

Sugar tastes that taste is one of people's most preferred. Today, more sugary products are consumed in the nutrition. This situation, obesity, increases the occurrence of health problems such as diabetes. To reduce sugar consumption, the use of artificial sweeteners is increasing in low calorie foods. Artificial sweeteners do not provide calories to food. It does not raise blood sugar in people. Substances which taste sweet.

Artificial sweeteners, reduced calorie drinks, sweets, chocolate and diet used in their product. For use by diabetics it is available in tablet form. Artificial sweeteners for chemically synthesized, the amount exceeded the allowable daily consumption can be revealed negative effects on health. Daily consumption should be determined by the doctor and dietician to ADI (Acceptable daily intake) standard.

Recent scientific studies reveal negative effects on blood sugar. Consumed artificial sweeteners leads to more eating sensation. It increases the desire to eat and it can lead to weight gain. Diabetic individuals and individuals who want to lose weight control

given that health problems resulting from the use of artificial sweeteners; How to be safe and healthy consumption must be supported by scientific studies to be conducted.

Keywords: The artificial sweetener, sugar, calorie, health, nutrition

P1-30

ALTERNATİF HELAL JELATİN KAYNAĞI: REKOMBİNANT JELATİN

Ayten GÜLLÜCE¹, Zülal KESMEN¹, Mine ERDEM¹, Esra ÖZBEKAR¹

¹Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kayseri.
ytngllc@gmail.com

Özet

Pek çok gıda ürününde katkı maddesi olarak kullanılan jelatin, hayvansal kaynaklı kollajenin denatürasyonu ile elde edilen bir proteindir. Jelatin üretiminde temel kaynaklar domuz ve sığır deri ve kemikleridir. Hayvansal dokudan elde edilen jelatinin gıda ve ilaç sanayiinde kullanımıyla ilgili üretici ve tüketicilerde bir takım tereddütler vardır. Çünkü İslam inancına göre domuz jelatini gibi helal olmayan kaynaklardan elde edilen ürünlerin tüketilmesi yasaktır. Bu nedenle son yıllarda alternatif helal jelatin kaynaklarına olan ilgi artmaktadır. Günümüzde DNA teknolojisindeki gelişmeler sayesinde rekombinant DNA teknolojisi kullanılarak üretilen jelatin alternatif bir kaynak olarak dikkat çekmektedir. Bu amaçla yapılan çalışmalar, çeşitli memeli hücreleri, maya ve bakteriler ve transgenetik tütün bitkisinde rekombinant jelatin/kollajen üretilebileceği gösterilmiştir. Bu çalışmalarda daha çok medikal amaçlı kullanımlara yönelik rekombinant jelatin üretilmiştir. Son yıllarda sığır kollajen geni kullanılarak çeşitli mikrobiyal ekspresyon sistemlerinde gıda katkı maddesi olarak kullanılacak rekombinant jelatin üretimi için de çalışmalar yapılmaktadır. Bu yolla gerçekleştirilecek bir üretimin, jelatinin menşei hakkındaki şüpheleri ortadan kaldıracığı düşünülmektedir. Ayrıca rekombinant jelatin üretiminde, istenilen uzunluklarda ve farklı kompozisyonlarda gen fragmentleri kullanılabilmesi amaca uygun özellikte jelatin üretimini mümkün kılmaktadır. Sonuç olarak hem jelatinin orijini ile ilgili soru işaretlerini giderdiği hem de standart kalitede jelatin üretimine imkân sağladığı için rekombinant jelatin, potansiyel bir helal jelatin kaynağı olma özelliğine sahiptir.

Anahtar kelimeler: Rekombinant DNA teknolojisi, helal jelatin, rekombinant jelatin

P1-30

AN ALTERNATIVE HALAL GELATIN SOURCE: RECOMBINANT GELATIN

Ayten GULLUCE¹, Zual KESMEN¹, Mine ERDEM¹, Esra OZBEKAR¹

¹Erciyes University, Engineering Faculty, Food Engineering Dept. Kayseri.
ytngllc@gmail.com

Abstract

Gelatin is an animal derived protein obtained by denaturing collagen, an ingredient used in many food products. The most abundant sources of production are pig skin, bovine hides, and pig and cattle bones. Consumers and manufacturers have some hesitations about animal-derivate gelatin usage in food and pharmacology. Because in Islamic beliefs the consumption of products derived from non-halal sources -such as porcine gelatin - is certainly forbidden, there is an increased interest about finding an alternative gelatin source. In recent years, with advances in DNA technology, the production of recombinant gelatin is attracting attention as an alternative source of gelatin. In available studies, recombinant collagens have been produced by transfected mammalian cells, yeast, bacteria and transgenic tobacco. The recombinant gelatins are produced especially for medical purposes in these studies. There are recent new studies for the production of recombinant halal gelatin in various microbial expression systems, using bovine collagen gene fragments. In this way, it is believed that the production of recombinant gelatin is going to eliminate the doubts about the origin of the product. Also, in the recombinant gelatin production, different length and desired gene fragments can be used so that proper gelatin production will be possible. As a result, the recombinant gelatin as a potential halal gelatin source is due to eliminate any questions concerning gelatin origin and allow the production of standard quality gelatin.

Keywords: Recombinant DNA technology, halal gelatin, recombinant gelatin

P1-31

TAKVİYE EDİCİ GIDA ÜRÜNLERİNİN KAPSÜLLERİNDE PCR YÖNTEMİ İLE TÜR TAYİNİ

Mine ERDEM, Fatma BİLGİLİ, Esra ÖZBEKAR, Züla KESMEN,
Ayten GÜLLÜCE, Hasan YETİM

Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Kayseri
zkesmen@erciyes.edu.tr

Özet

Takviye edici gıdalar, normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla, temel besin öğeleri veya bunların dışındaki besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan maddelerin tek başına veya karışımlarından oluşan konsantre ürünlerdir. Ağız yoluyla alınan bu ürünler, kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampül vb. formlarda bulunsa da kapsüller, ürünün hoşla gitmeyen tat ve kokusunu maskeleydiği ve bağırsakta kontrollü salınımına imkan verdiği için en çok tercih edilen formdur. Kapsül üretiminde hayvansal kaynaklı jelatin ve bazı bitkisel hammaddeler kullanılmakla birlikte ucuz olması nedeniyle jelatin kullanımı daha yaygındır. Ancak domuz jelatini gibi helal olmayan kaynaklardan üretilen kapsüller, müslüman tüketiciler tarafından tercih edilmemektedir. Dolayısıyla kapsüllerde kullanılan jelatinin kaynağının tespitine yönelik hassas ve güvenilir bir analiz metodunun geliştirilmesi tüketici haklarının korunması bakımından kritik önem taşımaktadır. Bu nedenle bu çalışmada jelatin kapsüllerin orijininin tespiti için polimeraz zincir reaksiyonuna (PCR) dayalı bir analiz metodu geliştirilmiştir. Bu amaçla piyasadan toplanan toplam 26 adet gıda takviye edici ürüne ait kapsül, domuz ve sığır türlerine spesifik primerler kullanılarak polimeraz zincir reaksiyonu yöntemi ile analiz edilmiştir. Sonuçta analiz edilen toplam 18 adet kapsülün yalnızca sığır, 8 adet kapsülün de sığır ve domuz jelatin karışımından üretildiği belirlenmiş, yalnızca domuz jelatininden üretilen kapsül tespit edilmemiştir. Bu sonuçlara göre, çalışma kapsamında geliştirilen yöntemin, takviye edici gıda ürünlerine ait kapsüllerin orijininin, kontrolünde rutin olarak kullanılabilmesi ve tüketici hassiyetlerine uygun kapsüllerin üretimine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Takviye edici gıda, jelatin, kapsül, domuz, sığır, tür tayini

P1-31

SPECIES IDENTIFICATION IN CAPSULES OF FOOD SUPPLEMENTS BY PCR METHOD

Mine ERDEM, Fatma BILGILI, Esra OZBEKAR, Zulal KESMEN,
Ayten GULLUCE, Hasan YETIM

Erciyes University Faculty of Engineering, Food Engineering Department, Kayseri
zkesmen@erciyes.edu.tr

Abstract

Food supplements are concentrated products whose purpose is to supplement the normal diet and which consist of nutrients or other substances with a nutritional or physiological effect, alone or in combination. These products which are taken orally are marketed in dose form such as capsules, pills, pastilles, disposable powder package and liquid ampoule etc. Capsule is the most preferable dosage form as it masks the unpleasant taste and odor of products and allow controlled release in intestines. Although animal gelatin and some vegetative raw materials are used in capsule production, gelatin is more widely used because it is cheaper. However the capsules produced from non-halal sources such as porcine gelatin are not preferred by Muslim consumers. Therefore that the development a reliable and accurate analysis method for determination of the origin of gelatin used in capsules has a critical importance to protect the consumer rights. For this reason in this study, an analysis method based on polymerase chain reaction (PCR) was developed for determination of origin of gelatin capsules. A total 26 capsules samples of food supplements collected from the market were analyzed with polymerase chain reaction method by using primers specific to porcine and bovine species. As a result it was determined that a total of 18 capsules were produced from only bovine gelatin while 8 capsules were produced from mixture of porcine and bovine gelatin. No capsules produced from only porcine gelatin were determined. According to these results it is considered that the developed method in this study can be used routinely in the control of the origin of capsules and contribute to make manufacturing appropriate to consumer sensitivity.

Keywords: Food supplements, gelatin, capsul, pig, bovine, species identification

P1-32

GIDA SANAYİNDE KULLANILAN KIL FIRÇALARIN ORJİNİNİN TESPİTİ

Mine ERDEM, Esra ÖZBEKAR, Züla KESMEN, Hasan YETİM

Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Kayseri
zkesmen@erciyes.edu.tr

Özet

Piyasada yumurta ya da pastane fırçası adı ile satılan ve hamur yüzeyine çeşitli bileşenlerin sürülmesinde kullanılan fırçaların, Türk Gıda Kodeksi *Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine* göre gıda ile teması uygun malzemelerden yapılmış olması gerekmektedir. Bu amaca yönelik olarak üretilmiş sentetik veya silikon yapıda fırçalar bulunmakla birlikte yüksek sıcaklıkta erimesi ve çabuk deforme olması sebebiyle daha dayanıklı olan kıl fırçalar sektörde daha çok tercih edilmektedir. Diğer taraftan kıl fırçalar, sürülen malzemeyi daha iyi tutması nedeniyle de daha avantajlı bulunmaktadır. Ancak gıda imalathanelerinde kullanılan kıl fırçaların hemen hemen neredeyse tamamı piyasada yağlı boya fırçası olarak satılan fırçalar olup, bunların yapımında doğal kıl olarak çoğunlukla domuz kılından yararlanılmaktadır. Sektörde üreticilerin önemli bir kısmı tarafından bilinçsizce kullanılan domuz kılı fırçalar, uygulama sırasında koparak veya yüksek sıcaklıkta eriyerek gıdaya bulaşabilmektedir. Bu sebeple, bu çalışmada gıda imalathanelerinde yaygın olarak kullanılan doğal kıl fırçaların orijininin net bir şekilde tespit edilmesine yönelik güvenilir bir yöntem geliştirilmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla piyasadaki toplanılan ve gıda sektöründe kullanıldığı bilinen kıl fırçalar, DNA'ya dayalı real-time PCR yöntemi ile analiz edilerek fırça kollarının orijini tespit edilmiştir. Analiz edilen toplam 22 fırça örneğinin 20 tanesinin domuz kılından üretildiği tespit edilmiştir. Çalışma kapsamında geliştirilen yöntemin, özellikle fırıncılık ürünlerinde yaygın olarak kullanılan kıl fırçalarla ilgili olarak yönetmeliğe aykırı uygulamaların net bir şekilde ortaya konulması ve tüketici hassasiyetlerine uygun üretim yapılmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gıda, pastane fırçası, domuz kılı, tür tayini

P1-32

DETERMINATION OF ORIGINS OF BRISTLE BRUSH USED IN FOOD INDUSTRY

Mine ERDEM, Esra OZBEKAR, Zulal KESMEN, Hasan YETIM

Erciyes University Faculty of Engineering, Food Engineering Department, Kayseri
zkesmen@erciyes.edu.tr

Abstract

Brushes, sold as egg or pastry brushes in the market and used for the application of various components on the dough surface, must be made of materials that are permitted to be in contact with food, according to the *Regulation on Materials and Articles In Contact With Food* of the Turkish Food Codex. The food grade brushes, with a synthetic or silicone structure, are commercially available, but they easily melt at high temperatures and become quickly deformed. Therefore, the more durable natural bristle brushes are preferred by the food producers. On the other hand, bristle brushes provide an additional advantage due to their better ability to hold spreadable materials. However, almost all of the bristle brushes used by food producers are paintbrushes - in which production pig hair is used – and are generally utilized as natural bristles. The bristles of brushes, which are unconsciously used by a significant proportion of the manufacturers in the food industry, may become a contaminant to food by breaking away or melting at high temperatures during application. Therefore, this study aims to develop a reliable method for the clear determination of the origin of natural bristle brushes that are commonly used by food producers. For this purpose, bristle brushes were collected from the market and the origin of the bristles was determined by the analysis of DNA-based real-time PCR method. A total of 22 brush samples were analyzed and it was found that 20 of those had been manufactured from pig bristles. Consequently, it is expected that the method developed in this study will contribute to reveal breaches to the regulations and to make manufacturing appropriate to consumer sensitivity, with respect to the bristle brushes in wide use in bakery products.

Keywords: Food, pastry brush, pig hair, species identification

P1-33

ÇANAKKALE İLİ ÖZELİNDE HELAL GIDA KAVRAMLARINA KARŞI DUYARLILIK VE ANKET ÇALIŞMASI

Seyma BACAĞ¹, Muhammed YÜCEER², Cengiz CANER¹

¹Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Çanakkale.

²Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Çanakkale.
seymabacak2205@gmail.com

Özet

Helal gıda kavramı ve helal gıda sertifikasyon sistemleri ülkemizde son yıllarda daha fazla önem verilen ve ticari boyutu açısından dikkat çeken bir konu olmuştur. Günümüzde Müslüman tüketiciler giderek artan bir şekilde helal gıda sertifikasını aramaktadır. Türkiye’de ve tüm dünyada olduğu gibi helal gıda konusunda gelişim gösterirken dünya helal gıda pazarındaki büyüme devam etmektedir. Tüketicilerin İslami kurallara uygun olarak hazırlanan ürünlere ve sertifikalara konudaki talepler, helal gıda sertifikalı ürünlerin önemini artırmaktadır. Ayrıca basın yayında konu hakkında çıkan yayınlar tüketicilerin tükettiği gıda açısından helal olma noktasında düşünmeye, araştırmaya ve sorgulamaya yöneltmiştir. İslam dini tarafından yasaklanan gıdaları tüketmek istemeyen tüketicilerin birçok gıda ürününde güvendiği bir kuruluştan alınmış helal sertifikası araması evrensel tüketici hakkı olup, aynı şartlarda helal sertifikasını kısmen önemseyen veya ülkemizde böyle bir belgelendirmenin gereksiz olduğunu düşünerek helal sertifikasını önemsemeyen bir toplum kitlesinin varlığı da söz konusudur. Helal sertifikası almak gönüllük esasına göre olup, genellikle tüketicilerin talebi doğrultusunda üretici firmalar helal sertifikasyon konusunda harekete geçmektedir.

Çalışma kapsamında Çanakkale merkez, ilçe, belde ve köylerinde yaşayan 571 kişinin (300 bayan ve 271 bay) katılımıyla yapılan anket çalışmasında katılımcılara sosyo-ekonomik ve demografik özellikleriyle birlikte toplamda 27 soru sorulmuş ve sonuçlar SPSS 21.0 programı ile değerlendirilmiştir. Anketin amacı; tüketicilerin helal gıda kavramında ve helal gıda sertifikasına karşı bilgisi, tutumları ölçüp buna göre analiz edilerek değerlendirmektir.

Katılanların %22,4 helal gıda hakkında yeterli bilgiye sahip iken,%49,7 biraz bilgisi olduğu ve %12,1 bilgisi olmadığı görülmüştür. Yerli ürünlerin helalliğinden hiçbir zaman şüphe duymayan %11.9 iken bazı ürünlerde şüphe edenler % 62.3 olduğu görülmüştür. Yabancı marka ürünlerin helalliğinden % 38,0 her zaman şüphe ederken, % 30,6 çoğu zaman şüphe etikleri gözlenmiştir. Alışverişte helal gıda logosuna dikkat etme durumu dağılımı % 47,5 dikkat etmeyenler, % 36,3 bazı ürünlerde dikkat edenler, % 10,9 sıklıkla dikkat edenler % 5,4 kesinlikle dikkat edenler şeklinde olduğu gözlenmiştir.

Yapılan bu çalışma sonucunda ankete katılan bireylerin büyük kısmının helal gıdalar hakkında bilgisi bulunurken, helal gıda sertifikasyonu hakkında büyük çoğunluğun bilginin yetersiz ve sınırlı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, helal gıda sertifikasının çoğu insana güven ifade ettiği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: Çanakkale, helal gıda, farkındalık, anket çalışması, helal gıda sertifikasyonu

P1-33

CONSUMER PERCEPTION AND BEHAVIOURS TOWARDS HALAL FOOD CONSUMPTION IN CANAKKALE

Seyma BACAK¹, Muhammed YUCEER², Cengiz CANER¹

¹Canakkale Onsekiz Mart University, Engineering Faculty, Department of Food Engineering, Canakkale.

²Canakkale Onsekiz Mart University, Canakkale Vocational School of Technical Sciences, Department of Food Processing, Canakkale.
seymabacak2205@gmail.com

Abstract

Halal food and halal food certification system in our country has been a topic given more importance in terms of size and commercial importance in recent years. Today, Muslim consumers are increasingly looking halal food certification. As in Turkey and all over the world, growth in the halal food market is continuing. The issue demands for products and certificates prepared according to Islamic rules, consumers are increasing the importance of halal certified products. Press also publishes the publication on the subject of consumers at the point of thinking in terms of halal food to be consumed, has led to research and questioning. Consumers unwilling to eat foods that are forbidden in Islam no longer trust received from an organization seeking consumed in many halal food certification. Again, who cares partially or Muslim halal certification under the same conditions and the presence of a cutting unnecessary to see such a situation in a country with no care about the halal certification is concerned. Halal certification is a voluntary basis, usually at the request of the manufacturer and consumer companies are taking action on halal certification.

In the study, participation of 571 people (300 women ve 271 men) from Canakkale center, town were carried out in a survey and asked 27 questions along with socio-economic and demographic characteristics and the results were analyzed with SPSS 21.0 software. The main aims of our survey were evaluate knowledge and attitudes towards halal food and halal food certification. While 22.4% of respondents have enough information about halal food, which is a little information was found that 49.7% and 12.1% of any information. While never doubting that 11.9% of domestic products from to be halal, who suspected some products were found to be 62.3%. While 38.0% of foreign brand products always suspected halal, 30.6% have been observed often ethical doubts. People pay attention to when shopping halal logo status who do not care 47.5%, and 36.3% who pay attention to certain products, often those who care 10.9% and 5.4% was observed as certainly those who care. All survey data and results have been examined and the necessary relationships and interpreted. The majority of people made this work results in as little information about halal foods and certification, the majority of the results is limited by inadequate information about the halal certification. It was also concluded that most people expressed confidence in the halal certificate.

Keywords: Canakkale, halal food awareness, survey, halal food certification,

P1-34

BLOK TİP ERİTME PEYNİRİ ÜRETİMİNDE TAVUK YUMURTASI KULLANIMININ PEYNİRİN FİZİKOKİMYASAL, TEKSTÜREL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ

Mustafa ÇAVUŞ¹, Bayram YURT¹, Hasan CANKURT²

¹Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Iğdır.

²Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu MYO Gıda Teknolojisi Bölümü, Kayseri.
mustafa.cavus@igdir.edu.tr

Özet

Bu çalışmada, tavuk yumurtası ilave edilerek blok tipi eritme peyniri üretim olanakları ve üretilen peynirlerin depolama ile bazı özelliklerinde meydana gelen değişimler araştırılmıştır. Bu amaçla eritme peyniri formülasyonuna haşlama öncesinde yumurta akı, yumurta sarısı ve tüm yumurta olmak üzere yumurtanın 3 farklı kısmı ayrı ayrı eklenmiştir. Kontrol ve yumurtalı peynirler hazırlandıktan sonra +4 °C'de 2 ay depolanmıştır. Peynirler ilk gün, 15., 30. ve 60. günlerde analize alınmıştır. Peynir örneklerinin fizikokimyasal, tekstürel ve duyusal özellikleri test edilmiştir.

Elde edilen sonuçlardan, tavuk yumurtası kullanımının blok tipi eritme peynirlerinde toplam kuru madde, yağ ve protein değerlerini oldukça önemli ($p<0,001$) düzeyde etkilediği belirlenmiştir. Peynirlerin depolama boyunca pH ve titrasyon asitliği (% laktik asit) değerlerinde düşüş görülmüştür. Aynı zamanda örneklerin L^* , a^* ve b^* değerlerinde de düşüş meydana gelmiştir.

Tekstür sonuçlarına göre kontrol örneği en yüksek sertliğe sahip peynir çeşidi olmuştur. Buna göre yumurta kullanımı sertlik değerlerinde düşüşe neden olmuştur. Duyusal değerlendirme sonuçlarına göre değerlendirilen tüm parametreler bakımından en yüksek puanı alan örnek yumurta sarılı örnek olmuştur. Yumurta sarısı kullanımı hem yapıyı hem de görünüşü olumlu etkilemiştir.

Bu çalışma sonunda, blok tipi eritme peyniri üretiminde tavuk yumurtası kullanımının hem üretim prosesi bakımından, hem ürünün raf ömrü bakımından hem de duyusal bakımdan herhangi bir olumsuzluğa neden olmadığı anlaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Blok tip eritme peyniri, tavuk yumurtası, eritme tuzu

P1-34

EFFECT OF THE USE OF EGG IN THE PRODUCTION OF BLOCK TYPE PROCESSED CHEESE ON PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURAL AND SENSORIAL PROPERTIES OF THE CHEESE

Mustafa CAVUS¹, Bayram YURT¹, Hasan CANKURT²

¹University of İğdir Engineering Faculty, Department Of Food Engineering, İğdir.

²University of Erciyes Safiye Çıkrıkçıoğlu Vocational High School, Department Of Food Technology, Kayseri.

mustafa.cavus@igdir.edu.tr

Abstract

In this study, by the addition of chicken egg the production possibilities of the block-typed processed cheese and the changes that occur on the various properties due to the storage of the produced cheese were analyzed. To this end, before the boiling, three different parts of the egg; albumen, yolk and whole egg were added to the processed cheese formulation. After the preparation of control and the cheese with egg, they were stored at + 4 °C for two months. The cheese were analyzed on the first, 15th, 30th and 60th days. The physico-chemical, textural and sensory characteristics of the cheese samples were tested.

It was determined out of the obtained results that the use of the chicken egg has significantly affected the total value of dry matter, fat, and protein ($p < 0,001$). During the storage, a decrease was observed in the values of pH and titratable acidity (% Lactic acid). Moreover, there were decreases in the values of L^* , a^* and b^* .

According to the texture results, the control sample stood out to be the cheese type that has the highest hardness. Accordingly, the use of egg led to the decrease in the hardness values. Of all the parameters, the sample with yolke-cheese got the highest point according to the results of the sensory evaluation. The use of yolk affected positively both the structure and the appearance.

At the end of this study, it is found out that the use of chicken egg in the production of the block-typed processed cheese did not cause any drawback in terms of both production process, shelf life and from the sensory point.

Keywords: Block type processed cheese, chicken egg, melting salt

P1-35

FARKLI ÜNİVERSİTELERDE EĞİTİM GÖREN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN BESLENME ALIŞKANLIKLARI

Burcu Nur CİNGÖZ¹, Özlem SAĞIR²

^{1,2}Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sağlık Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Afyon.
ozlemsagir@hotmail.com

Özet

Beslenme; vücudun gereksinimi **olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak** için bilinçli yapılması gereken bir davranıştır. Bu çalışma; Türkiye'de değişik üniversitelerde öğrenim görmekte olan öğrencilerin beslenme alışkanlıkları ve bunların vücut kitle indeksine etkisini araştırmak, beslenme durumlarını incelemek amacıyla yapılmıştır. Gençlerin sağlığına etki eden birçok fiziksel etmenlerin içinde başta beslenme olmak üzere, hastalıklar ve ölümler, kazalar ve kötü alışkanlıklar yer almaktadır. Bizim araştırmamızda bu konuyla ilgili çarpıcı verilere ulaşılmıştır.

Çalışma Mart 2015/ Nisan 2015 tarihleri arasında yapılmış olup, çalışmaya katılan öğrencilere, beslenme alışkanlıkları, beslenme durumları ile ilgili olarak 26 sorudan oluşan anket uygulanmıştır. Araştırmaya 100'ü kız (%66.6) 50'si erkek (%33.4) olmak üzere toplam 150 öğrenci dâhil edilmiştir. Bu çalışmada kızların %69'u erkeklerin %64'ü yeterli ve dengeli beslenmediğini ifade etmiştir. Boy uzunlukları ve kiloları kendi beyanlarına göre elde edildi. Erkeklerin yaş ortalaması 21.46, bayanların ise 20.4. Bayanların %11 ile erkeklerin % 34' ü sigara kullanıyor. Yine bayanların %56 erkeklerin %50'i ana öğün atlıyor. Bayanların % 83'ü erkeklerin %54'ü fiziksel bir aktivite ile uğraşmıyorlar. Buna ek olarak bayanların % 68'i erkeklerin ise % 64'ü fazla kilolarının olmadığını düşünüyor. Öğrencilerin Beden Kitle İndeksleri (BKİ) ise bayanların 21.34 (Normal) erkeklerin 21.42 (Normal) olarak tespit edilmiştir. Bu çıkarımlardan da anlaşılacağı üzere öğrencilerin büyük kısmının hem öğün atlayıp hem de herhangi bir fiziksel aktivite yapmamalarına rağmen BKİ'leri normal çıkmıştır.

Öğrencilere barındıkları yerlerde fiziksel aktivite için ortam sağlanmalı. Sağlıklı ve yeterli beslenme bir yaşam felsefesi haline dönüştürülmeli.

Anahtar kelimeler: Beslenme, fiziksel aktivite.

P1-35

EATING HABITS OF EDUCATION UNIVERSITY STUDENTS FROM DIFFERENT UNIVERSITIES

Burcu Nur CINGOZ¹, Ozlem SAGIR²

^{1,2}University of Afyon Kocatepe High School Health, Department of Nutrition and Dietetics, Afyon.
ozlemsagir@hotmail.com

Abstract

Nutrition is a conscious behavior that means getting the adequate amounts of nutrients from the foods at the right time. This study aims to investigate the nutrition habits of the students that are studying in Turkish universities and effects of these habits to the body mass index. Diseases, accidents, bad habits and especially nutrition are involved in many physical factors that affect young people's health. In our research dramatic results regarding this subject have been reached.

The study was carried out between March 2015/April 2015 and a questionnaire including 26 questions about nutrition habits and status was administered to each participant. 150 students, 100 (66.6%) of whom were female and 50 (33.4%) of whom male participated in the research. %69 of females and % 64 of males in this study group stated that their nutrition is not adequate and balanced. Height and weight information was gathered according to their own statements. The average age of males is 21.46 while the average age of females is 20.4. %11 of females and %34 of males are smokers. %56 of females and %50 of males skip main meals. %83 of females and %54 of males are not physically active. In addition to this, %68 of females and %64 of males think that they are not overweight. The body mass index (BMI) was determined as 21.34 (normal) for female students and 21.42 (normal) for male students. As it can be understood from this research that although majority of the students both skip a meal and are not physically active, their BMI was normal.

Students should be provided with places suitable for physical activity where they accommodate. Healthy and adequate nutrition should be turned to a life philosophy.

Keywords: Nutrition, physical activity.

P1-36

ET ve ET ÜRÜNLERİNE YÖNELİK KALİTE İPUÇLARI: TÜKETİCİ BAKIŞ AÇISI

M. Ali CEBİRBAY¹, Nazan AKTAŞ¹

¹ Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Alaeddin Keykubad Kampüsü, Selçuklu, Konya.
acebirbay@selcuk.edu.tr

Özet

Amaç: Tüketicilerin et ve et ürünlerine ilişkin kalite beklentileri ve deneyimleri çeşitli faktörlerden etkilenmektedir. Bu çalışmada, tüketicilerin et ve et ürünlerini satın alırken dikkate aldıkları kalite ipuçlarının incelenmesi amaçlanmıştır.

Yöntem: Çalışmada, benzer konuda yapılmış birincil araştırmalardan ortaya çıkan veriler kullanılmıştır. İkincil veriler, yazılı kaynakların yanı sıra elektronik bilimsel veri tabanlarında yapılan “*et ve et ürünleri, satın alma, satın alma davranışı, kalite ipuçları*” anahtar kelimeler kullanılarak yapılan taramalar sonucunda elde edilmiştir.

Bulgular: Tüketicilerin et ve et ürünlerinden satın alma öncesinde kalite beklentileri üzerinde kalite ipuçları, satın alma sonrasında oluşan kalite deneyimlerinde is duysal değerlendirmeler etkili olmaktadır. Tüketiciler açısından kalite ipuçları, içsel ve dışsal olmak üzere iki grupta değerlendirilmektedir. Kesilen parçanın karkas üzerindeki yeri, renk, yağ içeriği, tazelik, yumuşaklık, aroma, besleyicilik gibi içsel kalite ipuçları ürünün nitelikleriyle doğrudan ilişki içerisindeyken, menşei, fiyat, marka, etiket, ambalaj, promosyon gibi dışsal kalite ipuçları ise üretici, satış ve pazarlama ile ilgili özellikler olarak nitelendirilmektedir.

Sonuç: Tüketicilerin et ve et ürünleri satın alma davranışı üzerinde fizyolojik, sosyo-ekonomik, çevresel, psikolojik, bilgi, inanç ve tutumları gibi çeşitli değişkenlerin rolü olduğu ifade edilebilir. Tüketicilerin sağlıklı et ve et ürünleri satın almalarında kalite ipuçları konusunda bilgi, tutum ve davranışların eğitim yoluyla geliştirilmesinde ilgili tüm paydaşların işbirliği içinde olmaları yararlı olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Tüketici, et ve et ürünleri, kalite ipuçları.

P1-36

QUALITY CUES ABOUT MEAT AND MEAT PRODUCTS: THE CONSUMERS' VIEWPOINT

M. Ali CEBIRBAY¹, Nazan AKTAS¹

¹Selcuk University, Faculty of Health Sciences, Nutrition and Dietetics Department, Alaeddin Keykubad Campus, Selçuklu.
acebirbay@selcuk.edu.tr

Abstract

Objective: There are many factors that affect consumers' quality expectations and experiences about meat and meat products. The objective of this study was to examine the quality cues that consumers take into consideration when purchasing meat and meat products.

Method: The study used the findings of primary research on similar subjects. The secondary data were collected from the results of a search of printed resources and digital scientific databases using the keywords: "*meat and meat products, purchasing, purchasing behavior and quality cues.*"

Findings: Before purchasing, quality cues influence consumers' quality expectations of meat and meat products, while sensory evaluations influence their experiences afterwards. Quality cues are classified as intrinsic and extrinsic cues from the perspective of consumers. Intrinsic quality cues, including the cut of meat and its color, fat content, freshness, softness, flavor and nutritiousness, are directly related with the characteristics of the product. Extrinsic quality cues including its origin, price, label, package and promotion are the characteristics related to consumers and the product's sale and marketing.

Conclusion: The author believes that there are many variables (e.g., consumers' physiological, socio-economic, environmental and psychological characteristics, knowledge, beliefs and attitudes) that shape consumers' meat and meat products purchasing behavior. All stakeholders should cooperate to improve consumers' knowledge, attitudes and behaviors about the purchase of healthy meat and meat products by providing appropriate training.

Keywords: Consumer, meat and meat products, quality cues.

P1-37

ERKEN ÇOCUKLUK DÖNEMİNDE BESLENME EĞİTİMİ

Nazan AKTAŞ¹, D. Esra ANGIN²

¹Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Konya

²Adnan Menderes Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Okul Öncesi Eğitimi Anabilim Dalı, Aydın.
naktas@selcuk.edu.tr

Özet

Amaç: Yaşamın erken dönemlerinden itibaren bilimsel bilgiye dayalı beslenme eğitimi müdahaleleri çocuklukların sağlıklı bir yaşam ve iyilik halini sürdürmeleri açısından kritik bir öneme sahiptir. Bu çalışmada, erken çocukluk döneminde beslenme eğitiminin incelenmesi amaçlanmıştır.

Yöntem: Bu derleme çalışmanın verileri, yazılı kaynakların yanı sıra elektronik bilimsel veri tabanlarında yapılan *erken çocukluk, beslenme eğitimi, gıda ve beslenme etkinlikleri, gıda ve beslenme programları gibi* anahtar kelimeler kullanılarak yapılan taramalar sonucunda elde edilmiştir.

Bulgu: Erken çocukluk döneminde, beslenme eğitimi, çocuklukların besinler, sağlıklı beslenme, besin seçimi ile ilgili edinmeleri gereken davranışlarda istendik yönde değişiklik meydana getirilmesi amacıyla uygun eğitim yöntemlerinin kullanıldığı, paydaş katılımlı, önceden planlanmış kuram temelli eğitim etkinlikleri olarak tanımlanabilir. Çocukların sağlıklı beslenme davranışları geliştirmeleri ve sürdürmelerini amaçlayan beslenme eğitiminin hedefine ulaşmasında çeşitli faktörlerin rolü bulunmaktadır. Bu faktörlerin en önemlileri aile, etkin bir eğitim programı ve öğretmen olarak sayılabilir. Beslenme eğitimi müdahaleleri (programları) planlanırken, 1) ihtiyaç analizi, hedef kitlenin mevcut beslenme ve ilişkili sağlık sorunlarının ortaya konulması 2) bu soruna neden olan değişkenlerin saptanması 3) amacın belirlenmesi ve bu amaçla ilgili belli davranış ve uygulamalara odaklanması 4) erken çocukluk dönemi kuram, yaklaşım ve eğitim yöntemlerinin kullanılması 5) etkinliklerin önceden hazırlanması, anahtar kavramların belirlenmesi 6) öğretmen eğitimi 7) eğitimin uygulanma süresi, tekrarlanma durumu, izleme çalışmaları ve değerlendirme gibi hususların göz önünde bulundurulması önem arz etmektedir.

Sonuç: İhtiyaçları temel alan, paydaş katılımlı, davranış odaklı, kuramlara dayanan ve etkin eğitim yöntemlerinin kullanıldığı eğitim müdahalelerinin planlanması ve uygulanmasında ilgili tüm paydaşların iş birliği içinde olmaları yararlı olacaktır.

Anahtar kelimeler: Erken çocukluk, beslenme eğitimi, beslenme etkinlikleri.

P1-37

NUTRITION EDUCATION IN EARLY CHILDHOOD PERIOD

Nazan AKTAS¹, D.Esra ANGIN²

¹Selçuk University, Faculty of Health Sciences, Nutrition and Dietetics Dept.

²Adnan Menderes University, Faculty of Education, Department of Preschool Education. Aydın.
naktas@selcuk.edu.tr

Abstract

Aim: From early periods of life, nutrition education interventions based on scientific knowledge are of importance for children to lead a healthy life and sustain their well-being. This study aims to examine nutrition education in early childhood period.

Method: Data for this review study have been obtained both via reviewing of printed resources and via electronic database research was conducted using such keywords as *early childhood, nutrition education, and food and nutrition activities*.

Result: Nutrition education in early childhood period can be defined as pre-planned, theory-based and partners involved educational activities in which appropriate educational methods are employed to make desired changes in the behaviors of children with regard to foods, healthy nutrition and food choice. There are many factors for nutrition education, which aims to help children develop and sustain healthy nutrition behaviors, to be successful. The most important factors are the family, effective education programs and the teacher. When planning nutrition education interventions (programs), it is crucial to consider such issues as 1) need analysis; existing nutrition problems and related health problems are to be revealed 2) determination of the variables causing these problems 3) setting an objective and focusing on certain behaviors and implementations related this objective, 4) employing early childhood period theory, approach and methods 5) preparing the activities before hand and determining the key concepts 6) teacher training 7) period for the implementation of education program, repeat, follow-up studies and assessment.

Conclusion: Cooperation among all partners is important for the planning and implementation of educational interventions in which need based, partner participated, behavior focused, theory based effective educational methods are used.

Keywords: Early childhood, nutrition education, nutrition activities.

P1-38

İNTERNET HABER SİTELERİNDE GIDA - SAĞLIK İLİŞKİSİNİN SUNUMU

Kübra KÜÇÜKŞEN¹

¹Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Sosyal Hizmet Bölümü, Konya.
kubrakucuksen@yahoo.com

Özet

Bu çalışmada internet haber sitelerinde beslenme sağlık ilişkisi ve yeni medyanın beslenme alışkanlıklarının değiştirilmesi yönünde yaptığı haberlerin araştırılması amaçlanmıştır. Tüm dünyada bilgiye erişim ve bilgi paylaşımı “yeni medya” olarak da adlandırılan internet sayesinde her geçen gün kolaylaşmaktadır. Medya son yıllarda sağlık konusuna oldukça geniş yer ayırmaktadır. Televizyonlarda sağlıkla ilgili yapılan programlar artmış, gazeteler sağlıkla ilgili yazan köşe yazarları istihdam etmişlerdir. Medyada sağlıklı olmak, mutlu olmak için neler yapılacağı gibi konular her gün işlenmekte, yaşam tarzından, hangi besinlerin ne miktarda, nasıl tüketileceğine ilişkin öneriler “sağlığı koruma ve sağlıklı olma” adına sunulmaktadır.

Metodoloji: Araştırmamızda ülkemizde en popüler haber sitelerinden internethaber.com ve ensonhaber.com sitesinin sağlık portalı haber arşivi 1 Ocak-30 Haziran 2015 tarihleri arasında taranarak, gıda-sağlık ilişkisine bir arada yer veren sağlık haberleri analiz edilmiştir. Haber metinleri hem niceliksel hem de niteliksel olarak incelenmiş, metin içeriklerinin okuyucuda oluşturabileceği anlam farklılaşmasına odaklanılmıştır.

Çalışmada bu konuda internethaber.com'da 21, ensonhaber.com'da 61 olmak üzere toplam 82 haber tespit edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre internette verilen gıda tavsiyelerinin sağlıkla ilişkisinin iki boyutta ele alındığı görülmektedir. Bunlardan ilki hangi besin maddesinin ne tür hastalıklara iyi geldiği şeklindeki doğrudan gıda tavsiyeleri (64 haber), ikincisi de gıdaların ne zaman, nasıl ve ne miktarda tüketileceği ile ilgili yapılan haberlerdir (18 haber). Haber ve bilgi metinleri genelde alanında uzman bir kişinin görüşü, ya da Amerika veya Avrupa'da yapılmış bir bilimsel araştırmanın sonucu olarak verilmekte, böylelikle verilen bilgiye geçerlik ve güvenilirlik kazandırılmaktadır. Haber metinlerinin analizi, medyanın bireylerin yeme-içme gibi gündelik yaşam pratiklerini yönlendirme, düzenleme, disipline etme rolünü üstlendiğini göstermekte, bu da sürdürülebilir sağlıklı beslenmede internet medyasının rolünün tartışılmasını gerektirmektedir.

Anahtar kelimeler: Sağlık, medya, beslenme, gıda tavsiyeleri

P1-38

PRESENTATION OF THE DIET-HEALTH RELATION ON ONLINE NEWS WEBSITES

Kubra KUCUKSEN¹

¹Necmettin Erbakan University, Faculty of Health Sciences, Department of Social Services
Konya.
kubrakucusen@yahoo.com

Abstract

This study aims to examine the diet- health relation on online news websites and the news released by the new media on changing patterns of dietary habits. Access to information as well as information dissemination is being facilitated day by day thanks to the internet, which is also referred to as the “new media”. The media has predominantly covered the issue of health in recent years. The number of television shows about health have increased, and newspapers have recruited columnists specialized in health issues. The media covers topics about how to maintain health and be happy every day, and recommendations over lifestyle, the type and amount of food that should be consumed as well as the manner of doing so are presented under the title of “maintaining health and being healthy”.

Methodology: In our study, we examined and scanned the health portal news archive of internethaber.com and ensonhaber.com, which are two of the most popular online news websites in our country between January 1 and June 30, 2015; and analyzed health-related news which covered the diet-health relation at the same time. News texts were analyzed both qualitatively and quantitatively, and the main focus was on the differentiation of meaning that text contents generated on the readers.

We detected 82 news in total; 21 of which were covered by internethaber.com and 61 of which by ensonhaber.com. According to the findings, it was seen that the relationship between dietary recommendations provided online and health was addressed at two dimensions, the first of which being direct dietary recommendations that dealt with which food products were good for certain illnesses (64 news), and the second being news about when, how, and in what amounts such food should be consumed (21 news). The news or informative texts are generally presented as either recommendation from a specialist in the relevant area, or the result of a scientific study conducted in the United States or Europe. Thus it is provided the validity and reliability of the information. Analysis on news texts indicate that the media takes over the role of steering, organizing and disciplining daily life practices of individuals such as eating and drinking which requires that the role of internet media in maintaining a healthy diet be argued.

Keywords: Health, media, diet, dietary recommendations

P1-39

SAĞLIKLI VE DOĞAL BESLENME KÜLTÜRÜ: AKDENİZ DİYETİ

Abdullah ÖKSÜZ¹, Senay Burçin ALKAN¹

¹Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü,
Konya.
sbalkan@konya.edu.tr

Özet

Akdeniz diyeti Akdeniz'i çevreleyen ülkelerin beslenme alışkanlıklarını ve kültürel uygulamalarını içermektedir.

Taze meyveler, yeşil yapraklı sebzeler, tam tahıllar, kuru baklagiller, w-3 açısından zengin yağlı balıklar, sert kabuklu yemişler, tohumlar ve zeytinyağı Akdeniz diyetinin temel besin gruplarıdır. Az yağlı veya yağsız süt ürünlerinin her gün, kümes hayvanları ve yumurtanın orta düzeyde tüketilmesi, kırmızı et ve tatlıların sınırlandırılması önerilmektedir.

Akdeniz diyeti, omega 3, çoklu doymamış yağ asitleri, potasyum, magnezyum, çinko, B vitaminleri (özellikle folat), C vitamini, yağda çözünen vitaminler (A, D, E, K vitaminleri), su, diyet lifi ve fitokimyasallar açısından oldukça zengindir.

Akdeniz diyet yaklaşımı ayrıca düzenli fiziksel aktivite, yeterli dinlenme, sosyal çevre ve aile ile olan bağın güçlendirilmesi için (yemeklerin arkadaşlarla ve aileyle tüketilmesi) zaman ayrılmasını da önermektedir.

Başta Yedi Ülke Çalışması olmak üzere bir çok epidemiyolojik çalışmada Akdeniz diyetinin metabolik sendrom, tip 2 diyabet, kardiyovasküler hastalıklar, bazı nörodegeneratif hastalıklar ve kanser gelişme riskini azalttığı gösterilmiştir.

Akdeniz diyeti sağlığı koruma ve geliştirmede sadece bir beslenme kültürü değil aynı zamanda sağlıklı bir yaşam biçimidir.

Anahtar kelimeler: Akdeniz diyeti, sağlıklı ve doğal beslenme

P1-39

HEALTHY AND NATURAL NUTRITION CULTURE: THE MEDITERRANEAN DIET

Abdullah OKSUZ¹, Senay Burcin ALKAN¹

¹ University of Necmettin Erbakan, Health Sciences Faculty, Department of Nutrition and Dietetics, Konya.
sbalkan@konya.edu.tr

Abstract

The Mediterranean dietary pattern represents the food habits and cultural practices of the countries that surround the Mediterranean Sea.

In the Mediterranean diet basic food groups are fresh fruits, root and green vegetables, whole grains, legumes, fatty fish rich in omega-3 fatty acids, nuts, seeds, and olive oil. Lower-fat or fat-free dairy products are consumed daily; fish, poultry, and eggs are consumed in moderate amounts; and red meat and sweets are limited.

Omega-3 fatty acids, monounsaturated fatty acids, potassium magnesium zinc, B vitamins (especially folate), vitamin C, fat-soluble vitamins (A, D, E, and K), water, dietary fiber and phytochemicals are rich in the Mediterranean diet.

This dietary pattern also recommend to have time for regular physical activity, adequate rest and engaging social/family relationships (eating main meals with family or friends).

The pioneer Seven Countries Study and numerous epidemiological studies have established the Mediterranean diet pattern reduces the risk of developing the metabolic syndrome, type 2 diabetes, cardiovascular diseases and some neurodegenerative diseases and cancers.

The Mediterranean diet for health protection and promotion is not just a food culture is also a healthy lifestyle.

Keywords: the Mediterranean diet, healthy and natural nutrition

P2-01

AŞIRI TUZ HELAL FAKAT SAĞLIKLI DEĞİL

Ufuk Turan Kürşat KORKMAZ¹, Deniz DEMİR², Abdulgani KAYMAZ³,
Ferhat BORULU¹

¹Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Tıp Fakültesi Kalp ve Damar Cerrahisi Anabilim Dalı, Bolu.

²Bursa Yüksek İhtisas Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Kalp ve Damar Cerrahisi Bölümü, Bursa.

³Karabük Üniversitesi, Tıp Fakültesi Göz Hastalıkları Anabilim Dalı, Karabük.
ufukkk@gmail.com

Özet

Tuz (Sodyum Klorür) helaldir.Sıvı ve kan basıncı dengesinin düzenlenmesi, kas ve sinir sisteminin düzgün çalışması için gerekli bir mineral, günümüzde vazgeçilmez gıda katkı maddesi olarak yaygın şekilde kullanılmaktadır. WHO günlük 5g'dan az tüketilmesini önerirken Türkiyede aşırı tuz tüketilmekte ortalama 18g'dır.

Aşırı tuz tüketimi yüksek tansiyona ve buna ikincil hayati organlarda, inme, kalp krizi, kalp yetmezliği, aort diseksiyonu, böbrek yetmezliği ve körlük ile kendini gösteren geri dönüşümsüz hasarlara yol açarak günümüzün en önde gelen hastanede yatma, ilk on ölüm nedeni içerisinde yer alan hastalıkların görülme sıklığında artışa yol açmaktadır.

Ameliyat edilsin veya edilmesin yüksek ölüm riski olan aort diseksiyonu hastalığı. Dünyada yılda %0.003 görülürken yemeğin tadına bakılmadan tuz atılan Bolu da ayda 5-6 kişide görüldüğünü gözlemledik.

Tuz tüketimindeki günde 1g'lık azalma felçlerde %5, kalp krizlerinde %3 azalmaya, günde 9g'lık azalmanın felçlerde %34, kalp krizlerinde ise %24' lük bir azalmaya neden olarak sağlığımızda iyileşme yaptığı çeşitli çalışmalarla ortaya konmuştur

Bu bildiri aşırı tuz tüketimi kısıtlanmasının ve helal gıda sertifikasyonların da gıda katkısı olarak kullanılan tuzun miktarının da ele alınması için gecikmeden gerekli çalışmaların yapılmasının gerekliliğini vurgulamaktadır.

Anahtar kelimeler: Tuz, Yüksek tansiyon, Ölüm, Böbrek yetmezliği, Körlük

P2-01

EXCESSIVE SALT IS HALAL, BUT IT IS NOT HEALTHY

Ufuk Turan Kürşat KORKMAZ¹, Deniz DEMİR², Abdulgani KAYMAZ³,
Ferhat BORULU¹

¹ Abant İzzet Baysal Faculty, Department of Cardiovascular Surgery, Bolu.

²Bursa Yüksek İhtisas Training and Research Hospital, Department of Cardiovascular Surgery, Bursa.

³ University of Karabük, Department of Göz Hastalıkları Anabilim Dalı, Karabük.
ufukkk@gmail.com

Abstract

Salt (sodium chloride) is halal. This mineral which is necessary for balancing liquid and blood pressure and muscular and neural system's working properly is used widespread and an irreplaceable additive nowadays. While WHO suggests consuming less than 5g of salt, it is consumed excessively about 18 g in turkey.

Excessive salt consumption leads to irreversible damages through high blood pressure and also stroke, heart attack, coronary failure, aortic dissection, renal failure, blindness in vital organs. It is the most foremost reasons of staying in a hospital, it leads to the increase in the frequency of the illnesses causing death in the top ten.

Whether or not you had surgery in aortic dissection disease has a high risk of death. It is observed 5-6 people a month in Bolu where people add salt without tasting the food. While has been observed 0.003 % a year in the world.

The various studies have emphasized the positive effects on our health of the fact that 1 gram of decrease in the salt consumption a day leads to 5% decrease in the strokes, 3% in the heart attacks; 9 grams of decrease in the salt consumption a day leads to 34% of decrease in strokes and 24% of decrease in the heart attacks

This article emphasizes that the excessive consumption of salt should be limited and necessary studies should be conducted immediately to deal with halal food certificates and the amount of salt to be consumed as an additive.

Keywords: Salt, High Blood Pressure, Death, Renal Failure, Blindness

ZAYIFLAMA DİYETLERİNİN KİLO KONTROLÜNDEKİ ETKİSİ VE İLİŞKİLİ FAKTÖRLER

Fatih GÜLTEKİN¹, Duygu KUMBUL DOĞUÇ¹, Hikmet ORHAN⁵, Osman GÜRDAL⁵, Mücahit EĞRİ², Rıza ÇITIL², Mustafa TÖZÜN³, Nesimi KİŞİOĞLU⁴, Fatih KARA⁶, İlder İLHAN¹, Halil İbrahim BÜYÜKBAYRAM¹, Muazzez GARİPAĞAOĞLU⁷

¹Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Biyokimya AD, Isparta.

²Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı AD, Tokat.

³Katip Çelebi Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı AD, İzmir.

⁴Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı AD, Isparta.

⁵Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Biyoistatistik ve Tıp Bilişimi AD, Isparta.

⁶Necmettin Erbakan Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı AD, Konya.

⁷Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, İstanbul-Türkiye
drfatih2000@gmail.com

Özet

Ülkemizde obezite sıklığı artmaktadır. Kilolu bireyler muhtelif diyet türleri uygulamaya çalışmaktadırlar. Ancak, uygulamaların büyük çoğunluğu başarısızlıkla sonuçlanmaktadır. Bu çalışmada zayıflama diyeti uygulayan bireylerde diyet başarısının ve etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Araştırma için 36 soruluk, çoktan seçmeli bir anket hazırlandı. Anket formunu doldurmaları için katılımcılara yüz yüze ulaşıldı, ayrıca internet yoluyla tüm Türkiye'ye ulaşılmaya çalışıldı. Anket sonunda, uygulanan 1092 anketten verileri tam olan 872 anket çalışmaya dahil edildi. İstatistiksel analiz için SPSS 17.0 programı kullanıldı. Sınıflandırılmış değişkenlerde ki-kare bağımsızlık testi kullanıldı. Sınıflandırılmış veriler adet (n) ve yüzde (%) olarak verildi. Önemlilik düzeyi 0.05 olarak belirlendi.

Diyetin başarısı ile ilgili olarak; hedeflenen ağırlığa hedeflenen süre içerisinde ulaşan veya hedeflediğinden daha fazla kilo veren kişiler başarılı kabul edildi, hedeflediği ağırlığa ulaşamayanlar ise başarısız kabul edildi. Buna göre ilişkili diğer faktörler başarı durumuna göre karşılaştırıldı.

Katılımcıların genelinde başarı oranı % 19.2 (n=167) olarak bulundu. Çalışmaya katılan bireylerin %42.7'si erkek (n=372), %57.3'ü kadın (n=500) olup; erkeklerde başarı oranı % 19.9 (n=74) iken kadınlarda %18,6 idi (n=93); cinsiyetin diyet başarısı ile ilişkisi açısından istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmadı (p>0.05). Katılımcıların uyguladıkları diyet programlarına uyma durumları kendi içlerinde karşılaştırıldığında, en yüksek başarı oranının %33 ile programı hiç aksatmayanlarda olduğu görüldü. Bu oran ara sıra kaçamakları olanlarda %18.8, sık sık kaçamak yapanlarda %9.7 ve programa uymayanlarda %14.8 idi. Diyet başarısı ile programa uyma durumu arasında istatistiksel olarak anlamlı ilişki bulundu (p<0.05).

Çalışmanın sonuçlarına bakıldığında kilo vermek amacıyla yapılan diyetlerde başarı oranlarının düşük olduğu görülmüştür. Buradan yola çıkarak, uygulanan diyet programlarının bir şekilde yetersiz kaldığı veya başarıyla uygulanmasında yetersizlik olduğu ve irade eğitiminin öncüllendiği yeni uygulama modellerine ihtiyaç olduğu öngörülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Zayıflama diyetleri, obezite, kilo kontrolü.

P2-02

EFFECTS OF DIETS ON WEIGHT CONTROL AND RELATED FACTORS

Fatih GULTEKIN¹, Duygu KUMBUL DOGUC¹, Hikmet ORHAN⁵, Osman GURDAL⁵, Mucahit EGRI², Rıza CITIL², Mustafa TOZUN³, Nesimi KISIOGLU⁴, Fatih KARA⁶, İtler İLHAN¹, Halil İbrahim BUYUKBAYRAM¹, Mazzez GARIPAGAOGLU⁷

¹Süleyman Demirel University, School of Medicine, Department of Medical Biochemistry, Isparta.

²Gaziosmanpaşa University, School of Medicine, Department of Public Health, Tokat.

³Katip Çelebi University, School of Medicine, Department of Public Health, İzmir.

⁴Süleyman Demirel University, School of Medicine, Department of Public Health, Isparta.

⁵Süleyman Demirel University, Faculty of Medicine, Department of Biostatistics and Medical Informatics, Isparta.

⁶Necmettin Erbakan University, Faculty of Medicine, Department of Public Health, Konya.

⁷Medipol University, Faculty of Health Sciences, Department of Dietetics, Istanbul.

drfatih2000@gmail.com

Abstract

Frequency of obesity in our country is increasing. Overweight people are trying to follow different types of diets. But many of them are not succeeding and the results are not looking good nor promising. In this study, we aimed to determine the diet performance and the factors that are affecting the diet successfully for the individuals who follow fasting.

A questionnaire has been prepared including 36 multiple-choice questions. The survey has completed through face to face interview, or via internet to reach nationwide in Turkey. At the end of the survey, 872 forms of total 1092, which were fully completed, were evaluated for the study. The statistical analyses were conducted by SPSS program of version 17. Chi-square independence test was used to analyze the categorical variables. Data were given as quantity (n) and percentage (%). Significance level (p) was estimated as 0.05.

For analysis of the statistical tests the individuals who reached their weight loss goals or who have lost much more than they aimed at were classified as successful. People who have failed to reach their weight loss target were classified as unsuccessful. Other factors have investigated according to this classification.

Total diet success rate of volunteers was found to be 19.2% (n=167). In the test 42.7% of volunteers were male (n=372) and 57.3% of them were female (n=500). While the success rate for the males was 19.9% (n=74) and for the females this was 18.6% (n=93). There was no statistically significant relation found between diet success and gender (p>0.05). When the diet success is compared with the compliance to diet regimen, it is found that the most successful group (33%) are the volunteers who followed their weight loss goals meticulously.

Success rate of the volunteers who rarely break the program was 18.8% and those who break it regularly was 9.7%. The success rate of the volunteers who never followed their goals was %14.8. There was a significant relation between diet success and compliance for the diet regimen (p<0.05).

These results generally indicate that the success rates of diet programs are unsatisfactory. In fact it shows that the diet programs are somehow inadequate or there is an insufficiency on following the program properly. On the other hand, we believe that there must be a new model and/or giving a proper education program for some significant individuals who fail to follow their strict fasting discipline to reach their goals.

Keywords: Fasting diets, obesity, weight control.

İNSÜLİN DİRENCİNİN KLİNİK ÖNEMİ, TESPİTİ VE ÖNLENMESİ

Hasan Basri SAVAŞ, Fatih GÜLTEKİN.

Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı. Isparta.
drhasanbasrisavas@hotmail.com

Özet:

İnsülin metabolizmanın düzenleyici temel hormonlarından biridir. İnsülinin keşfi için uzun asırlara dayanan araştırmalar mevcuttur. Bilim adamlarını insülini araştırmaya iten sebep insülin direncinin ortaya çıkardığı klinik hastalıklardır. İnsülin direnci, karmaşık bir patogeneze sahiptir. İnsülin direncinin patogenezi halen tam olarak aydınlatılamamış ve araştırılmaktadır. Obezite ile insülin direnci arasında çok güçlü bir ilişki bulunmaktadır. İnsülin direncinin en sık sebebi obezitedir. İnsülin direnci ortaya çıktığında hemen klinik belirti vermeyebilir. Subklinik dönemde diyet düzenlenmesi ve egzersizi içeren yaşam tarzı değişiklikleri ve kilo verilmesi ile insülin direnci gerileyebilir. İnsülin direncine müdahale edilmediğinde, uzun dönemde birçok hastalığa sebep olabilir. Kardiyovasküler hastalık riski artar. Endotel fonksiyonu bozulur. Hiperkoagulabilite problemi ortaya çıkar. Tip 2 diyabetes mellitus gelişir. Polikistik over sendromu gibi sık görülen hastalıklar da insülin direnci ile ilişkilidir. Metabolik sendrom sıklığı gittikçe artmaktadır. Metabolik sendromun en önemli bileşeni insülin direncidir. İnsülin direncinin ölçümü için altın standart olan metot, öglisemik hiperinsülinemik klemp metotudur. Bu metodun zahmetli ve pahalı olması sebebiyle HOMA (Homeostasis Model Assesment) metodu kullanılmaktadır. HOMA formülü açlık serum glikozu ve açlık serum insülini değerleri ile hesaplamaya dayanır. Yaşam tarzı değişiklikleri ile insülin direncini geriletme hedeflenir. Şayet geriletilemeyecek duruma gelmiş ve klinik problemler ortaya çıkmışsa hastalığa uygun ilaç tedavisi verilebilir. İnsülin direnci temelinde ortaya çıkan hastalıkların medikal tedavisine ek olarak yaşam tarzı değişiklikleri ilaçların etkinliğini arttırmaktadır. İnsülin direncine karşı yapılacak yaşam tarzı değişiklikleri, kilo verilmesi, diyet düzenlenmesi ve düzenli egzersiz olarak sayılabilir.

Anahtar Kelimeler: İnsülin direnci, HOMA formülü.

P2-03

THE CLINICAL SIGNIFICANCE, IDENTIFYING AND PREVENTION OF INSULIN RESISTANCE

Hasan Basri SAVAS, Fatih GULTEKIN.

Süleyman Demirel University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry. Isparta.
drhasanbasrisavas@hotmail.com

Abstract

Insulin is one of the basic editor hormones of metabolism. There are many researches for the discovery of insulin, based on many centuries. The reasons of scientists' insulin researches are the relation of clinical disease with insulin resistance. Insulin resistance has a complex pathogenesis. The pathogenesis of insulin resistance has not been fully clarified and investigated. Insulin resistance has a strong relation with obesity. The most common cause of insulin resistance is obesity. When Insulin resistance occurred, it might not immediately show the clinical symptoms. Subclinical term regulation of diet and lifestyle that includes exercise and weight changes can be decreased by the administration of insulin resistance. If we don't regulate insulin resistance, it may cause many diseases in the long term. The risk of cardiovascular disease was increased in insulin resistance. Endothelial function is impaired. Hypercoagulability arises. Type 2 diabetes mellitus develops. Common diseases such as polycystic ovary syndrome also are associated with insulin resistance. Prevalence of metabolic syndrome is increasing. The most important component of the metabolic syndrome is insulin resistance. The gold standard for the measurement of insulin resistance method is a method euglycemic hyperinsulinemic clamp. This method is laborious and expensive due to the HOMA (Homeostasis Model Assessment) method is used. HOMA are based on calculations with fasting serum glucose and fasting serum insulin values. With lifestyle changes aimed towards insulin resistance is decreased. If the regression becomes unable to diseases and clinical problems arise we can give appropriate medication. On the basis of insulin resistance in addition to the medical treatment of diseases associated lifestyle changes increases the effectiveness of drugs. Insulin resistance can be done against lifestyle changes, weight management, diet and regular exercise may be considered.

Keywords: Insulin resistance, HOMA formula.

P2-04

HELAL GIDA BELGELENDİRMESİNDE BİYOKİMYA LABORATUVARININ ROLÜ

Hasan Basri SAVAS, Tahir ÇATALBAŞ, Fatih GÜLTEKİN

Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Isparta.
drhasanbasrisavas@hotmail.com

Özet

“Helal” sözcüğü Türk Dilinde: “Dini kurallara aykırı olmayan” olarak tanımlanır. “Helal Gıda” kavramı, “İslâmî kurallar doğrultusunda izin verilen gıda” anlamında kullanılmaktadır. Helal gıda sertifikaları; sertifika veren bir kuruluşun ürünün tüketiciye ulaşan kadar tüm üretim aşamalarında helal kurallarına uygun üretildiğini belgeler. Dünya genelinde helal gıda pazarı oldukça büyük bir ekonomik hacme sahiptir. Helal gıda sertifikalarının kabul görmesi için güvenilir laboratuvar ölçümlerine ihtiyaç duyulmaktadır. Bunun için de helal gıda alanında ihtisaslaşmış biyokimya laboratuvarlarının varlığı çok önemlidir. Bu çalışmada, biyokimya laboratuvarında helal gıda tespitine dönük aşağıdaki analizler anlatıldı: 1. Gıda ürünlerinde domuz eti türevlerinin PCR yöntemi ile belirlenmesi. 2. Jelatin ve jelatin içeren işlenmiş gıdalarda domuz türevi varlığının real-time PCR metodu ile gösterilmesi. 3. Et ürünleri içindeki yağda domuz kökenini belirlemede daha hızlı bir metot olarak; Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy. 4. Gıda maddeleri içindeki alkol varlığının tespiti.

Anahtar Kelimeler: Helal Gıda, Biyokimya, Laboratuvar.

P2-04

THE ROLE OF BIOCHEMISTRY LABORATORY IN HALAL FOOD CERTIFICATION

Hasan Basri SAVAS, Tahir CATALBAS, Fatih GULTEKIN

Suleyman Demirel University Medical Faculty, Department Of Medical Biochemistry, Isparta.
drhasanbasrisavas@hotmail.com

Abstract

"Halal" word is defined as in the Turkish language: "not contrary to religious rules". "Halal Food" concept is used to mean "Food which allowed to Islamic rules". Halal food certificates; documents the product of an issuer certification at all production stages until it reaches the consumer halal produce comply with the rules. The world halal food market has quite a large economic volume. Trusted laboratory analyses are needed for international acceptance of the halal certification. In order to ensure this trust, the existence of specialized biochemistry laboratories in the area of halal food is very important. In this study, the halal food biochemistry laboratory analysis determined the faces were told the following: 1. Determination by PCR of pork derivatives in food products. 2. Processed foods containing pork gelatin and gelatin derivatives shown by the presence of real-time PCR method. 3. A more rapid method for determining the origin of meat products of pork fat; Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy. 4. Determination of the presence of alcohol in foodstuffs.

Key words: Halal Food, Biochemistry, Laboratory.

P2-05

KONJUGE LİNOLEİK ASİT VE VÜCUT KOMPOZİSYONU

Huri İLYASOĞLU

Gümüşhane Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Gümüşhane
huriilyasoglu@yahoo.com; hilyasoglu@gumushane.edu.tr

Özet

Konjuge linoleik asit (KLA), linoleik asidin (cis-9, cis-12-oktadekadienoik asit) konjuge çift bağlarla pozisyon ve geometrik izomerlerinin bir karışımıdır. KLA'de konjuge çift bağlar, karbon zincirinde 9 ve 10, 11 ve 12 veya 11 ve 13 pozisyonlarında ve değişik cis-trans konfigürasyonlarında bulunabilir. Cis-9, trans-11 ve trans-10, cis-12-oktadekadienoik asit biyolojik olarak en aktif izomerlerdir.

KLA, geniş getiren hayvanların rumenlerinde yemdeki doymamış yağ asitlerinin biyohidrojenizasyonu ile meydana gelmektedir. Geniş getiren hayvanlardan elde edilen gıdalar en zengin KLA kaynağıdır. Diyet kaynaklarından alınan KLA'nın % 90'lık kısmını rumenik asit (cis-9, trans-11-oktadekadienoik) oluşturmaktadır. KLA takviyeleri trans-10, cis-12 ve cis-9, trans-11-oktadekadienoik asit içermektedir.

KLA'nın sağlık üzerine etkilerinin incelendiği çalışmalarda, antikanserojen, antioksidan, antibakteriyel, bağışıklık sistemini güçlendirici, kolesterol düzeyini düşürücü, diyabete karşı koruyucu ve vücut ağırlığını azaltıcı etkileri gözlenmiştir.

KLA içeren diyet ile beslenen hayvan deneklerde vücut yağında azalma ve yağsız kas kütlesinde artış gözlenmiştir. KLA'nın yağ asitlerinin lipolizini ve beta-oksidasyonu artırarak adipoz dokuda yağ asitlerinin birikimini azalttığı, yağ hücrelerinin boyutunu azaltma yönünde etki gösterdiği belirlenmiştir. KLA'nın vücut kompozisyonu üzerine olumlu etkisi trans-10, cis-12 izomeri ile ilişkilendirilmiştir.

KLA'nın vücut kompozisyonu üzerine etkisinin mekanizması tam olarak anlaşılmamıştır. Hayvan denekler ile yapılan çok sayıda çalışma olmasına rağmen insan denekler üzerine yapılan çalışma sayısı sınırlıdır. Bu konuda daha fazla araştırma yapılmalıdır.

Anahtar kelimeler: konjuge linoleik asit, vücut kompozisyonu

P2-05

CONJUGATED LINOLEIC ACID AND BODY COMPOSITION**Huri İLYASOĞLU**

Gümüşhane University, Department of Nutrition and Dietetics, Gümüşhane
huriilyasoglu@yahoo.com; hilyasoglu@gumushane.edu.tr

Abstract

Conjugated linoleic acid (CLA) is a mixture of positional and geometrical isomers of linoleic acid (cis-9, cis-12-octadecadienoic acid) with conjugated double bonds. Conjugated double bonds can exist in positions 9 and 10, 11 and 12 or 11 and 13, and in different cis-trans configurations. Cis-9, trans-11 and trans-10, cis-12-octadecadienoic acid are the most biologically active isomers.

CLA occurs during biohydrogenation of unsaturated fatty acids in silage in the rumen. Foods obtained from ruminants are good source of CLA. Rumenic acid (cis-9, trans-11-octadecadienoic acid) comprises 90 % of dietary intake of CLA. CLA supplements consist of trans-10, cis-12 and cis-9, trans-11-octadecadienoic acid.

Anticarcinogenic, antioxidant, antibacterial, immune system enhancer, cholesterol-depressing, antidiabetic, and body weight-lowering effects of CLA were observed in the studies investigating the effect of CLA on health.

A reduction in body fat and an increase in lean muscle mass were observed in animal subjects fed CLA containing diets. CLA enhances lipolysis and beta-oxidation of fatty acids. In this way, it decreases fatty acid accumulation in adipose tissues and fat cell size. Its positive effect on body composition has been attributed to trans-10, cis-12-octadecadienoic acid.

The mechanism of effect of CLA on body composition is not completely understood. Although there are a lot of animal studies, human studies are limited. More studies should be carried out.

Keywords: conjugated linoleic acid, body composition

P2-06

AİLE HEKİMLİĞİNDE HELAL-SAĞLIKLI BESLENME, HASTALIKLAR VE DİYET

Hüseyin BUDAK

Sağlık Bakanlığı İstanbul Halk Sağlığı Müdürlüğü Hürriyet Aile Sağlığı Merkezi Aile Hekimi
drhbudak@gmail.com

Özet

Sağlık tanımında bedensel ruhsal ve sosyal olarak tam iyilik hali olarak tanımlanır. Modern toplumda artık aşırı beslenme ve bunun sonucunda oluşan hastalıklar önemli bir problem olarak karşımızdadır.

İnsanların yeterli beslenmesi de temel haklarından sayılmalıdır. Beslenme azlığı olan ülkeler, uluslararası kuruluşlar tarafından desteklemeli, gıda yardımından ziyade yetiştirme ile kendine yeterlilik sağlanmalıdır. Çevresel şartlar toplumların kendi besinlerini üreteceği şekilde desteklenmelidir. Yeterli temiz su, yeterli yiyecek temel insan hakkı olarak kabul edilmelidir.

Helal Sağlıklı beslenmenin önemli bir yönü de insanın sağlığını korumasıdır. Bunun yolu da özellikle hastalığı olan kişilerin hastalığını ve hastalığına ait diyetin farkında olması, bunu uygulaması ve sürdürmesidir. Kişi bunu uygulamadığı takdirde sağlığını kaybedecek, hastalığı ilerleyebilecektir. Böylece kendini tehlikeye atması uygun değildir.

Kişinin sağlığını korumaya, hastalanmamaya çalışması bir görev olarak görülmelidir. Bu sebeple sağlığını koruyacak diyet kurallarına uyulmalıdır. Özellikle bir hastalığa sahip kişilerin bu hastalığa ait diyet kurallarına, perhizine uyması tıbbi olduğu gibi din bir gereklilik olarak görülmelidir.

Aile sağlığı birimizde ortalama 2014 yılında 4000 hasta bulunmaktaydı. Obezite oranı Türkiye ile uyumlu bulunmaktaydı. Bunlardan çoğuna diyet verildi. Hastaneye sevk edilen vakalar oldu.

Vakalardan hiperlipidemi olanlara diyet ve-veya antihiperlipidemik ilaç uygulandı. Kontrole çağrılan vakalarda düzelme görüldü. Sürdürülebilir olduğu görüşüne varıldı.

Tebliğimizde hastalıklara ait diyet kuralları ve hastalıklar, beslenme ilişkileri üzerinde durulacaktır. Sağlıklı beslenmede hastalıkların diyeti de sürdürülebilirlik hangi aşamadır.

Diyet farkındalığı nasıldır? Tebliğimizde irdelenmeye çalışılacaktır.

Bir yandan aşırı beslenme ve onun getirdiği başta metabolik sendrom gibi sorunlarla uğraşan ülkeler diğer yanda ise açlık ve besin yetersizliği ile karşılaşan insanlar oluşmayacaktır.

Anahtar Kelimeler: Aile Hekimliği, Beslenme, Sürdürülebilirlik, Obezite, Hastalıklar

P2-06

**HALAL AND HEALTHY NUTRITION IN FAMILY MEDICINE.
DISEASES AND DIET**

Huseyin BUDAK

P2-07

SIÇANLARDA AMİODARON İLE OLUŞTURULAN AKCİĞER HASARINA PAZI'NIN KORUYUCU ETKİSİ

İsmet Burcu TÜRKYILMAZ, Refiye YANARDAĞ

İstanbul Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Bölümü, Biyokimya Anabilim Dalı, Avcılar, İstanbul.

burcut@istanbul.edu.tr

Özet

Amiodaron, iyotça zengin, III. sınıf bir antiaritmik ilaçtır. Günümüzde, ventriküler ve supraventriküler taşikardi ile aritmi tedavilerinde yaygın bir biçimde kullanılmaktadır. Bu ilaç, uzun süreli kullanımının sonucunda, akciğer ve karaciğer gibi birçok doku ve organda birikerek yan etkilere ve ciddi hasarlara yol açar.

Pazı (*Beta vulgaris* L. var. *cicla*), Türkiye'de hipoglisemik etkilerinden dolayı kullanılan bitkilerden biridir ve flavonoid, polifenol, vitamin ve mineraller gibi yararlı bileşenleri içermektedir. Pazının antioksidan, antiasetilkolin esteraz, antidiyabetik, antitümör ve karaciğeri koruyucu etkileri olduğu bilinmektedir. Çalışmamızda, amiodaron ile oluşturulan akciğer hasarı üzerine pazı bitkisinin koruyucu etkisi incelendi.

Sıçanlar dört gruba ayrıldı. 1. Grup, kontrol grubu; 2. Grup, pazı ekstresi verilen sıçanlar (500 mg/kg); 3. Grup, amiodaron uygulanan sıçanlar (100 mg/kg); 4. Grup, amiodaron ve pazı uygulanan sıçanlar. Amiodaron ve pazı ekstresi, yedi gün boyunca gavaj yöntemiyle verildi. Sekizinci gün, sıçanlardan akciğer dokuları alındı. Akciğer dokuları homojenize edildi. Homojenizatlar santrifüj edildi. Elde edilen süpernatantlarda, glutasyon (GSH), ileri düzeyde okside protein ürünleri (AOPP) ve protein miktarları ile ksantin oksidaz (XO) aktivitesi tayin edildi. Amiodaron uygulanan sıçanlarda GSH miktarı azalırken, AOPP miktarı ile XO aktivitesinde artış olduğu saptandı. Pazı uygulanması, bu etkileri tersine çevirdi. Bu sonuçlara göre amiodaron ile oluşturulan akciğer hasarı üzerinde pazının koruyucu etki gösterdiği söylenebilir.

Anahtar kelimeler: Pazı, Amiodaron, Akciğer, Sıçan

P2-07

PROTECTIVE EFFECT OF CHARD ON AMIODARONE INDUCED LUNG INJURY IN RATS

Ismet Burcu TURKYILMAZ, Refiye YANARDAG

Istanbul University, Faculty of Engineering, Department of Chemistry, Division of Biochemistry, Avcilar, Istanbul.
burcut@istanbul.edu.tr

Abstract

Amiodarone is an antiarrhythmic drug which is rich about iodine content. It is widely used for treatment of ventricular, supraventricular tachycardia and arrhythmias. This drug causes side effects and serious damages by accumulating many tissues and organs like lung and liver through a long time therapy.

Chard (*Beta vulgaris* L. var. cicla) is a plant which is used due to its hypoglycemic effect in Turkey and contains useful components such as flavonoid, polyphenol, vitamin and minerals. It is known that chard has antioxidant, antiacetylcholinesterase, antidiabetic, antitumor and hepatoprotective effects. In our study, the protective effect of chard on amiodarone induced lung injury was studied.

Rats were divided into four groups. Group 1 is control group, Group 2 is rats given chard extract (500 mg/kg), Group 3 is rats receiving amiodarone (100 mg/kg), Group 4 is rats given amiodarone and chard extract. Amiodarone and chard extract were administered for seven days by gavage technique. On the 8th day, lung tissues were taken from animals. Lung tissues were homogenized. Homogenates were centrifuged. In supernatants, glutathione (GSH), advanced oxidized protein product level (AOPP), protein and xanthine oxidase (XO) activity were determined. While GSH levels were decreased in rats receiving amiodarone, AOPP level and XO activity were found to be increased. Administration of chard reversed these effects. According to these results, it can be said that chard showed a protective effect on amiodarone induced lung injury.

Keywords: Chard, Amiodarone, Lung, Rat

GEÇMİŞTE TOPLUMUMUZUN BESLENME HASSASİYETİ

Hasan Basri SAVAŞ¹, **Mesut GÜLER**², Fatih GÜLTEKİN¹

1.Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Biyokimya Anabilimdalı. Isparta.

2.Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi. Isparta.

drmesutguler49@gmail.com

Özet:

Bu çalışmada, geçmişte toplumumuzun beslenme hassasiyetini ve gıdalar hususundaki özel düzenlemeleri göstermek amaçlandı.

Toplumumuzun, 10. ve 19. yüzyıllar arasındaki beslenmesini anlatan eserler ve yayınlar incelendi ve önemli örnekler seçilerek sunuldu.

1. Gıda hijyeni: Geçmişimizde yemek kapları, gıda satışı, sütün kaynatılması ve satışı, ellerin ve yemek kaplarının sabunla yıkanması, et tüketimi için hayvan beslenmesi ve kesimi hususlarında resmi düzenlemeler yapılmıştır. 2. Dengeli ve sağlıklı beslenme: Et, süt, yoğurt, yumurta yenilmesi, protein ağırlıklı bir beslenme biçimi, kepekli tam buğday ekmeği, sebzeler, bal, ceviz, peynir ve buğday çorbalarının tüketilmesi önerilmiş ve kaliteli, temiz su içilmesine önem verilmiştir. 3. Hastalık-beslenme ilişkisi: Beslenme ile hastalıklar arasındaki ilişki iyi bilinmekte ve hastaların durumuna göre tabiplerce özel beslenme düzenleri yapılmaktaydı. Birçok hastalığa göre tanımlanmış beslenme düzeni mevcuttu. 4. Özel gıdalar: Et ve işlenmiş et ürünleri, kepekli ekmeğin ve zeytinyağının önemi vurgulanmış ve sürekli tüketilmesi teşvik edilmiştir. 5. Bebek ve çocuk beslenmesi: Anne sütü ve bebek emzirilmesi ile ilgili düzenleme ve araştırmalar yapılmıştır. Emzirme biçimi, süt azlığının tedavisi, ek gıdalara geçiş usulü aydınlatılmıştır. Ergenlik dönemindeki çocuk beslenmesine de özel önem verilmiştir.

Geçmişimizde sağlık ile beslenme, hijyen ve gıdalar arasındaki ilişkiye büyük önem verilmiş ve bu hususta çok sayıda araştırma yapılarak yasal düzenlemelere gidilmiştir. Yeni düzenlemeler planlanırken toplumumuzun geçmişteki tutumlarının bilinmesi olumlu katkılar sağlayabilir.

Anahtar kelimeler: Beslenme, tarihimiz, geçmişimiz, hassasiyet.

P2-08

NUTRITION ACCURACY OF OUR SOCIETY IN THE PASTHasan Basri SAVAS¹, **Mesut GULER²**, Fatih GULTEKIN¹

1.Süleyman Demirel University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry. Isparta.

2.Süleyman Demirel University Faculty of Medicine. Isparta.
drmesutguler49@gmail.com

Abstract:

In this study, aimed to demonstrate the nutrition and subject of foods special arrangements accuracy of our society in the past.

In our society, studied describing publication and works of 10th and 19th century's nutrition and presented selecting important examples.

1. Food hygiene: there were made official adjustments in the matter about cooking utensils, food for sale, boiling of the milk and selling, washing hands and cooking utensils with soap, cattle breeding for meat consumption and slaughter. 2. Balanced and healthy diet: it advised eating meat, milk, yogurt, eggs, feeding protein-based diet form, whole wheat bread, vegetables, honey, walnuts, cheese and the consumption of wheat soup and is given importance to quality, clean drinking water. 3. Disease-feeding relationship: it was well known the relationship between nutrition and disease and was done a special diet according to condition of the patient by physicians. Defined diet was available for many diseases. 4. Special foods: it was emphasized the importance of meat and processed meat products, whole wheat bread and olive oil and have been promoted continuously consumed. 5. Infant and child feeding: there are made regulations and research about breast milk and on breastfeeding babies. It is illuminated breastfeeding form, treatment of the milk shortage, transition method to the additional food. It was also given special attention to child nutrition in adolescence.

There are given great importance to nutrition and health, between hygiene and food relationship and have been made numerous studies in this regard. When planning new regulations it may provide positive contributions to know our society's past conduct.

Keywords: Nutrition, our history, our society, accuracy.

TÜKETİME SUNULAN KIYMALARDA ESCHERİCHİA COLİ O157:H7 VE TOKSİN GENLERİNİN BELİRLENMESİ

Savaş ASLAN¹, **Mustafa ALTINDİŞ**²

¹Afyon Kocatepe Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD., Afyonkarahisar.

²Sakarya Üniversitesi, Tıp Fakültesi Hastanesi, Tıbbi Mikrobiyoloji AD., Sakarya. maltindis@gmail.com

Özet

Escherichia coli O157:H7, ishale neden olan Enterohemorajik *E. coli*'nin bir türüdür. Sığırlar bu patojen için önemli bir rezervuar kaynağıdır. Dünyadaki Shiga-toksin üreten *E. coli* (STEC) ile ilişkili gıda kaynaklı sporadik vakalarda salgınlar, STEC ile kontamine olmuş az pişmiş et ve et ürünleri, çiğ süt ve süt ürünleri, sebzeler, meyveler ve su ile ilişkilendirilmiştir.

Market ve kasaplardan aseptik koşullarda alınan 116 çiğ kıyma örneği, önce bakteri zenginleştirilmesi için modifiye Tryptic Soy Broth'a bırakılmış, sırası ile Cefixime-Tellurite'li Sorbitol MacConkey Agar besiyerine sonrada 4-5'er koloni seçilerek Violet Red Bile Agar besiyerlerine pasaj yapılmış, her bir ekimden sonra plaklar 37°C de 18-24 saat inkübasyona bırakılmıştır. İnkübasyon sonunda UV testi (366nm) uygulanmış ve floresan ışığa vermeyen koloniler seçilerek biyokimyasal testlere tabii tutulmuştur (Indol, Methyl Red, Voges Proskauer, TSI Agar, Citrat, Üre, Mannitol). Ayrıca lateks aglütinasyon test yöntemi ile O157 ve H7 antijeni (Wellcolex, Remel UK), Real Time test yöntemi ile EHEC toksin varlığı incelenmiştir.

Testler sonucunda incelenen 116 adet çiğ kıyma numunesinin 17'sinde (%14.6) konvansiyonel yöntem ile *E. coli* O157 şüpheli izolat tespit edilmiştir. Bu izolatlara uygulanan lateks aglütinasyon testi sonucunda 3'ünde (%2.5) *E. coli* O157 tespit edilirken, numunelerin tamamında H7 antijeni görülmemiştir (Tablo 1). Ayrıca şüpheli izolatlardan çalışılan toksin varlığı ise %12.06 olarak tespit edilmiştir.

İncelenen numunelerde H7 antijeni görülmemesine rağmen O157 antijeninin ve EHEC toksin varlığının yüksek oranda bulunması, kontamine olmuş çiğ kıymanın halk sağlığı açısından büyük bir risk teşkil ettiğini göstermektedir. Bu nedenle patojen mikroorganizmaların elimine edilmesi için gerekli ısı işlemi uygulanması ve hijyen kurallarına dikkat edilmesi gerekmektedir.

Tablo1. Çiğ kıyma numunelerinde *Escherichia coli* O157 ve EHEC *stx* varlığı

Numune Tipi	Numune Sayısı (n)	<i>Escherichia coli</i> O157		EHEC <i>stx</i>			
		Sorbitol Negatif <i>Escherichia coli</i>	Lateks Aglütinasyon Yöntemi	<i>stx1</i>	<i>stx2</i>	<i>stx1/2</i>	<i>stx</i>
Çiğ Kıyma	116	17 (%14.6)	3(%2.5)	4(%3.4)	3(%2.5)	7(%6.03)	14(%12.06)

Anahtar kelimeler: *Escherichia coli* O157:H7, *stx*, çiğ kıyma

P2-09

DETERMINING *ESCHERICHIA COLI* O157:H7 AND TOXIN GENES IN MINCED MEAT OFFERED FOR CONSUMPTIONSavaş ASLAN¹, Mustafa ALTINDIS²¹Afyon Kocatepe University, Faculty of Veterinary, Department of Food Hygiene and Technology, Afyonkarahisar.²Sakarya University, School Of Medicine, Department Of Clinical Virology and Microbiology, Sakarya.maltindis@gmail.com**Abstract**

Escherichia coli O157:H7 is an enterohemorrhagic *E. coli* species that can cause diarrhea. The cattle is an important reservoir for this pathogen. The sporadic cases and epidemics of Shiga-toxin producing *E. coli* (STEC) with food origin have been related to half-done meat and meat products, raw milk and milk products, vegetables, fruits and water contaminated with STEC.

Samples of 116 raw minced meat samples collected from markets and butchers under aseptic conditions were allowed in modified Tryptic Soy Broth for bacterial enrichment, and then passages were made to Sorbitol MacConkey Agar medium including Cefixime-Tellurite; then 4-5 colonies were selected from each and seeded in Violet Red Bile Agar medium. Plaques were allowed for incubation at 37°C after each passage for 18-24 hours. UV test (at 366nm) was carried out after the incubation and colonies not emitting fluorescent beams were selected and subjected to biochemical tests (Indol, Methyl Red, Voges Proskauer, TSI Agar, Citrate, Urea, and Mannitol). In addition, O157 and H7 antigen was tested with latex agglutination test (Wellcolex, Remel UK), and presence of EHEC toxin was tested with Real Time test method.

E. coli O157 suspicious isolates were determined with conventional method in 17 samples out of 116 raw minced meat samples (14.6%) as a result of the tests. While *E. coli* O157 was determined in 3 (2.5%) of these isolates with latex agglutination test, H7 antigen was not found in any of the samples (Table 1). Furthermore, the rate of presence of toxin tested in suspicious isolates was found as 12.06%.

The high rates of O157 antigen and EHEC toxin despite the absence of H7 antigen in the tested samples indicate the high risk for public health related to contaminated raw minced meat. With this reason, heat process must be applied with the purpose of eliminating pathogen microorganisms and hygienic rules must be observed.

Table 1. The presence of *Escherichia coli* O157 and EHEC *stx* in raw minced meat

Samples Types	n	<i>Escherichia coli</i> O157		EHEC <i>stx</i>			
		Sorbitol Negative <i>Escherichia coli</i>	Latex Agglutination Method	<i>stx1</i>	<i>stx2</i>	<i>stx1/2</i>	<i>stx</i>
Raw Minced Meat	116	17 (%14.6)	3(%2.5)	4(%3.4)	3(%2.5)	7(%6.03)	14(%12.06)

Anahtar kelimeler: *Escherichia coli* O157:H7, *stx*, raw minced meat

P2-10

TIP FAKÜLTESİ ÖĞRENCİLERİNİN SAĞLIKLI BESLENME VE HELAL GIDAYA İLİŞKİN BİLGİ VE TUTUMLARI

Mustafa Volkan YÜREKLİ¹, Özgür BAŞARAN¹, Hasan Basri SAVAŞ², Ahmet Nesimi KİŞİOĞLU¹.

- 1.Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı A.D. Isparta.
- 2.Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Biyokimya A.D. Isparta.
volkanyurekli@hotmail.com

Özet:

Sağlıklı beslenme ile belgelendirilmiş helal gıda arasında mevcut olan ilişki göz önüne alınarak; bu çalışmada, tıp fakültesi son sınıf öğrencilerinin helal ve sağlıklı gıda ile alakalı bilgi, tutum, davranış ve algılarının ölçülmesi amaçlandı.

Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi son sınıfında okuyan, 59 erkek, 51 kadın olmak üzere, toplam 110 öğrenciye gözlem altında anket uygulandı. Katılımcıların gönüllü olurları alındı. Gelir durumları, ebeveyn meslekleri, cinsiyetleri ile helal ve sağlıklı beslenme arasındaki ilişki anket aracılığıyla sorgulandı.

Katılımcıların % 53,6'sı erkek, % 46,4'ü kadındır. Ürün alırken helal sertifikasına dikkat edenlerin oranı % 33,6'dır. Lokantada helal sertifikası arayanların oranı % 25,5'dir. Helal gıda ile ilgili eğitim isteyenlerin oranı % 47,3'dür. Helal gıda ile alakalı bilgilerin en sık öğrenildiği kaynak televizyon ve internettir. Bilinen helal sertifikası veren kuruluşlar sırasıyla bunlardır; Gimdes (% 16,4), TSE (% 15,5). Öğrencilerin sadece % 43,6'sı helal sertifikası olan gıdaların sağlıklı olacağını belirtmiştir. Katılımcıların % 25,5'i helal sertifikası alan ürünlerin denetiminin yeterli olduğunu düşünmektedir. Helal sertifikası veren kuruluşların adil davrandığını ifade edenlerin oranı % 18,2'dir. Helal sertifikası hakkında bilgi düzeyini iyi olarak ifade edenlerin oranı; % 18,1'dir.

Sonuçta tıp fakültesi öğrencilerinin helal gıda ile sağlıklı beslenme arasında yeterli düzeyde yüksek bir ilişki görmediği, helal gıda ve sertifika hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığı, helal gıda belgelerine ve belgeleri veren kuruluşlara yeterince güvenmediği ve gıda seçiminde çoğunluğun helal gıda sertifikasına dikkat etmediği görüldü. Öğrencilerin çoğunluğu helal gıda ile ilgili eğitim talep etmektedir ve bugüne kadar televizyon ve internetten bilgi edinmişlerdir.

Anahtar kelimeler: Sağlık, helal gıda, beslenme, tıp fakültesi öğrencileri.

P2-10

KNOWLEDGE AND ATTITUDES OF MEDICAL STUDENTS RELATED WITH HEALTHY NUTRITION AND HALAL FOOD

Mustafa Volkan YUREKLI¹, Ozgur BASARAN¹, Hasan Basri SAVAS², Ahmet Nesimi KISIOGLU¹.

¹ Suleyman Demirel University Faculty of Medicine, Department of Public Health Isparta.

² Suleyman Demirel University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry Isparta. volkanyurekli@hotmail.com

Abstract

By considering the relationship that exists between healthy nutrition and certified halal food; in this study, it was aimed to measure the information, behavior, attitude and perception of medical school seniors, about healthy and halal food.

Suleyman Demirel University School of Medicine who is studying in the last year, including 59 men, 51 women, a total of 110 students were given a questionnaire under observation. Participants will be enrolled voluntarily. Income, parental occupations, gender and lawful survey were questioned through the relationship between healthy diets.

53.6% of respondents were male, 46.4% were women. The rate of those who has attention to halal certificate while paying products 33.6%. The proportion of looking for halal certification in the restaurant is 25.5%. The rate is 47.3% for those who want training on halal food. The most common sources of information about halal food are television and internet. Known halal certificate issuer are respectively; GIMDES (16.4%), TSE (15.5%). Only 43.6% of students stated that halal certificated food would be healthy. 25.5% of respondents consider that adequate supervision of the halal certification of the products. The proportion of representing the fair treatment of halal certificate issuer is 18.2%. It expressed as a percentage of the level of knowledge is good about halal certificate is 18.1%.

Medical students did not see a high correlation sufficient in a healthy diet and halal food. They don't have enough information about halal food and halal food certificates. They don't trust sufficiently to halal certification issuer. The majority of students don't showed attention to halal certification in food choice. The majority of students are demanding training about halal food so they learn from television and the internet today.

Keywords: Health, halal food, nutrition, medical school students.

P2-11

TIP FAKÜLTESİ ÖĞRENCİLERİNDE, BESLENME, DÜZENLİ SPOR YAPILMASI VE BEDEN MEMNUNİYETİ VARLIĞI İLE DEPRESYON VE VÜCUT KİTLE İNDEKSİ İLİŞKİSİ

Fatih GÜLTEKİN¹, Hasan Basri SAVAŞ¹, Merve TULUMBACI², Seda KUMARTAŞ², Kübra GÜRLEK², **Mustafa Volkan YÜREKLİ³**

1. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Biyokimya A.D. Isparta.
2. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi. Isparta.
3. Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı A.D. Isparta. volkanyurekli@hotmail.com

Özet

Bu çalışmada Tıp Fakültesi öğrencilerinde, beslenme biçimi, düzenli spor yapılması, beden memnuniyeti varlığı ve Beck Depresyon Ölçeğine (BDÖ) göre depresif belirti gösterme sıklığı ve Vücut Kitle İndeksiyle (VKİ) ile olan ilişkisinin araştırılması amaçlanmıştır.

Araştırmanın evren ve örneklemi, Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi 2013-2014 öğrenim yılında öğrenim gören ve ankete katılmayı kabul eden kadın ve erkek, 278 kişidir. Anket formu gözlem altında uygulanmıştır. SPSS programıyla değerlendirilmiştir. Anlamlılık düzeyi 0,05 olarak kabul edilmiştir.

Düzenli spor yapanlarda, yapmayanlara göre depresyon görülme sıklığı daha azdır ($p=0,026$). VKİ düşük olanlarda beden memnuniyeti daha fazladır ($p=0,007$). Beden memnuniyeti olanlarda depresyon görülme sıklığı daha azdır ($p=0,001$). Erkek ($n=119$) VKİ; (ortalama \pm SS; $23,83\pm 3,37$), kadınlara ($n=159$) göre (VKİ; ortalama \pm SS; $20,96\pm 2,52$), daha yüksektir ($p<0,001$).

Düzenli spor yapılması ve beden memnuniyetinin iyi olması sonucu bireylerde depresyon görülme sıklığı azalacaktır. Böylelikle bireylerin biyopsikososyal sağlıklarına önemli bir katkıda bulunacaktır.

Anahtar kelimeler: beslenme, spor, vücut kitle indeksi, depresyon.

P2-11

THE RELATIONSHIP BETWEEN NUTRITION, REGULAR SPORTS ACTION AND BODY SATISFACTION WITH DEPRESSION AND BODY MASS INDEX IN MEDICAL STUDENTS

Fatih GULTEKIN¹, Hasan Basri SAVAS¹, Merve TULUMBACI², Seda KUMARTAS², Kübra GURLEK², **Mustafa Volkan YUREKLI**³.

¹. Suleyman Demirel University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry. Isparta.

². Suleyman Demirel University Faculty of Medicine. Isparta.

³. Suleyman Demirel University Faculty of Medicine, Department of Public Health.

Isparta.

volkanyurekli@hotmail.com

Abstract

In this study, it was aimed to investigate the relationship, with diet, regular exercise done, the existence of body satisfaction and the depressive symptoms show frequency according to the Beck Depression Scale (BDS) and body mass index (BMI), in the faculty of medicine students.

The universe and sample of study, Suleyman Demirel University Medical School in the 2013-2014 academic year studying, men and women who agreed to participate in the survey is 278 people. The questionnaire was administered under observation. It was evaluated with SPSS. The level of significance was accepted as 0.05.

There are less incidence of depression than in students which exercises regularly ($p = 0.026$). BMI is greater in patients with low body satisfaction ($p = 0.007$). The prevalence of depression seen in the lower body satisfaction ($p = 0.001$). Men ($n = 119$) BMI; (mean \pm SD, 23.83 ± 3.37), was significantly higher than women ($n = 159$) (BMI; mean \pm SD, 20.96 ± 2.52) ($p < 0.001$).

The results of regularly sport and body satisfaction will decrease the incidence of depression in individuals. Thus, individuals will make a significant contribution to the biopsychosocial health.

Keywords: nutrition, sporting, body mass index, depression.

P2-12

**BAZI METANOLİK BİTKİ EKSTRELERİ TARAFINDAN
NÖRAMİNİDAZ İNHİBİSYONU**

Onur ERTİK, Refiye YANARDAĞ

İstanbul Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Bölümü, 34320 Avcılar, İstanbul.
onur.ertik@istanbul.edu.tr

Özet

Nöraminidazlar (Sialidaz, E.C. 3.2.1.18), virüsleri, mikroorganizmaları ve omurgalı hayvanları içeren, birçok organizmada çeşitli sialoglikokonjugatların terminal sialik asit kalıntılarının α -bağını hidroliz eden bir ekso-glikosidaz enzimidir. İnsanlarda, nöraminidazların molekül taşıma, antijen maskeleyme, çoğalma, farklılaşma ve membran işlevi gibi çeşitli hücrel olaylarda rol oynadığı düşünülmektedir. Nöraminidazların patojenler üzerinde etkileri de bulunmaktadır. Çeşitli doku ve vücut sıvılarında ki nöraminidaz aktivite düzeyleri, sialidosis, galaktosialidosis, Tay-Sachs hastalığı ve kanser gibi birkaç hastalığın biyolojik markırları olduğu ileri sürülmüştür. Bakterilerde, bu enzim karbohidrat sağlayarak bakterilerin beslenmesine hizmet etmektedir.

Bu çalışmada, bazı metanolik bitki ekstrelerinin nöraminidaz inhibitör aktivitesi incelenmiştir. Nöraminidaz aktivitesi spektrofotometrik method kullanılarak tayin edilmiştir.

Bitki ekstrelerinin nöraminidaz inhibisyon aktivitelerinin doza bağlı bir şekilde arttığı bulunmuştur. Bütün bitki ekstreleri nöraminidaz inhibisyon aktivitesi göstermiştir. . Yüksek nöraminidaz inhibisyon aktivitesi, düşük IC_{50} değeri ile ilişkilidir. Siyah çay ekstresi en yüksek nöraminidaz inhibisyon aktivitesi göstermiştir. Siyah çayın IC_{50} değeri 0.07 ± 0.01 $\mu\text{g/mL}$ olarak bulunmuştur. Düşük nöraminidaz aktivitesi soğan'da görülmüştür. Soğanın IC_{50} değeri 701.11 ± 63.10 $\mu\text{g/mL}$ olarak bulunmuştur.

Deneyde kullanılan bitki ekstrelerinin yüksek oranda antinöraminidaz aktivitesi göstermelerinden dolayı ilaç endüstrisinde kullanılabileceği öne sürülebilir.

Anahtar kelimeler: Nöraminidaz, bitki ekstreleri, enzim inhibisyonu

P2-12

INHIBITION OF NEURAMINIDASE BY SOME METHANOLIC PLANT EXTRACTS

Onur ERTIK, Refiye YANARDAG

Istanbul University, Faculty of Engineering, Department of Chemistry, Istanbul.
onur.ertik@istanbul.edu.tr

Abstract

Neuraminidases (Sialidases, E.C. 3.2.1.18) are an exo-glycosidase hydrolyzing a-linkage of the terminal sialic acids of various sialoglycoconjugates in diverse organisms, including viruses, microorganisms, and vertebrate animals, but not plants. In humans, neuraminidases are suggested to play a role in such diverse cellular phenomena as molecular transport, antigen masking, proliferation, differentiation and membrane function. Neuraminidases have an impact on pathogenity. Neuraminidase activity levels in various tissue and body fluids were suggested as biomarkers for several diseases such as sialidosis, galactosialidosis, Tay-Sachs disease and cancers. In bacteria, they seem to serve mainly nutritional purposes by providing carbonhydrates.

In this study, neuraminidase inhibitory activity of some methanolic plant extracts was investigated. Neuraminidase activity was determined by using a spectrofluorometric method.

The neuraminidase inhibitory activities of plant extracts were found to increase in a dose dependent manner. All plant extracts exhibit antineuraminidase activity. A higher neuraminidase inhibitory activity is associated with a lower IC₅₀ value. Black tea extracts showed the highest neuraminidase inhibitory activity. IC₅₀ value of black tea extract was found 0.07±0.01 µg/mL. A low neuraminidase inhibitory activity was seen at onion extract. IC₅₀ value of onion extract was found 701.11±63.10 µg/mL.

We can conclude that the examined plant extract can be used in pharmaceutical industry due to their excellent antineuraminidase activities.

Keywords: Neuraminidase, plant extract, enzyme inhibition

P2-13

SATUREJA HORTENSIS VE DORYSTOECHAS HASTATA' NIN SAPROLEGNIA PARASITICA ÜZERİNE IN VITRO ANTİFUNGAL ETKİSİ

Öznur DİLER¹, **Öznur GÖRMEZ**, Abdullah DİLER, Elif ÖZTÜRK

¹Süleyman Demirel Üniversitesi, Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Yetiştiriciliği Bölümü, Isparta
oznurgormez@sdu.edu.tr

Özet

Saprolegnia cinsi akuatik mantarlar gökkuşağı alabalığı çiftliklerinde ekonomik kayıplara neden olan Saprolegniasis hastalığının etkenidir. Saprolegniasis' in tedavisi için kullanılan kimyasalların (formalin, malaşit yeşili vb.) çevredeki kalıcılıkları ve balıklardaki toksisitelerinden dolayı kullanımlarına sınırlandırmalar getirilmiştir. Özellikle akuakültürde uzun yıllardır malaşit yeşili etkili bir fungusid olarak kullanılmıştır. Ancak toksikolojik ve kanserojen etkilerinden dolayı kullanımı yasaklanmıştır. Tüm bu nedenlerden dolayı antimikrobiyal olarak kullanılabilen bitki uçucu yağları gibi doğal orjinli bileşenlerin araştırılmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu çalışmada, *Saprolegnia parasitica*' ya karşı *Satureja hortensis* ve *Dorystoechas hastata*' nın *in vitro* antifungal etkisi disk difüzyon metodu ile belirlenmiştir.

Sonuç olarak, *Satureja hortensis* ve *Dorystoechas hastata* türlerinden elde edilen uçucu yağların Saprolegniasis' in kontrolünde doğal antifungal bileşen olarak kullanılabileceği belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: *Saprolegnia parasitica*, antifungal aktivite, *Satureja hortensis*, *Dorystoechas hastata*, disk difüzyon metodu.

P2-13

IN VITRO ANTIFUNGAL ACTIVITY OF SATUREJA HORTENSIS AND DORYSTOECHAS HASTATA ON SAPROLEGNIA PARASITICAOznur DILER¹, **Oznur GORMEZ**, Abdullah DILER, Elif OZTURK

¹ Department of Aquaculture, Faculty of Egirdir Fisheries, Suleyman Demirel University, Isparta,.
oznurgormez@sdu.edu.tr

Abstract

One of the most important causes of economic losses in the rainbow trout farming industry is saprolegniasis, caused by species in the genus *Saprolegnia*. The therapeutic control (e.g. formalin, malachite green and etc.) of Saprolegniasis is difficult because the most effective products have been limited due to their toxicity and persistence in the environment. Especially malachite green was the most effective fungicide used for many years in aquaculture. But based on toxicologic and teratogenic effects of malachite green, using this chemical agent in aquaculture has been banned. Therefore the use of these chemicals stimulate the research for new constituents of natural origin, such as plant essential oils as antimicrobials.

In the present study, *in vitro* antifungal activity of *Satureja hortensis* and *Dorystoechas hastata* against *Saprolegnia parasitica* determined by disc diffusion method.

In conclusion it can be claim that essential oil derived from *Satureja hortensis* and *Dorystoechas hastata* species could be used as natural antifungal agents for control of Saprolegniasis.

Keywords: *Saprolegnia parasitica*, antifungal activity, *Satureja hortensis*, *Dorystoechas hastata*, disc diffusion method.

P2-14

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALARIN SAĞLIK RİSKLERİ

Tahir ÇATALBAŞ, Hasan Basri SAVAŞ, Fatih GÜLTEKİN.

Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, Isparta.
smdavraz@hotmail.com

Özet

Genetiği değiştirilmiş gıdalar birçok bilim dalı ile birlikte tıbbi da ilgilendirmektedir. Ortaya çıkan bu yeni kavram tıbbi açıdan birçok hastalık riskini beraberinde getirebilmekte ve yapılan deneysel çalışmalar güvenlik açısından henüz yeterli seviyede bulunmamaktadır. Sosyo-bilimsel konular her geçen gün yaşamımızda bir yer teşkil etmekte ve bu tip konularda insanlardan karar vermeleri beklenmektedir. Organizmaların genetik yapısının değiştirildiği genetik mühendisliği konusu, bilimsel platformlarda hâlâ tartışılmaktadır. Genetiği değiştirilmiş organizmaları destekleyen gruplar bu teknolojinin, besin kalitesinin ve sağlığa yönelik faydalarının artırılmasında, meyve ve sebzelerin raf ömürlerinin ve organoleptik kalitelerinin iyileştirilmesinde, bitkisel ve hayvansal ürün veriminin artırılmasında, aşı ve ilaç üretiminde, hastalıkların tedavisi ve organ nakli için kullanılmasında ve çevresel birçok faydaları olacağı görüşündedirler. Bu organizmaları eleştirenler ise besin genetiğindeki değişikliklerle, gıda güvenliği, alerjik reaksiyonlar ve bunların toksik etkileri ile ilgili önemli riskleri olabileceği ve ürünlerin etiketlenmesi, çevresel bazı sorunlar ve çeşitli grupların kaygıları ile dini, kültürel ve etik sorunların olduğunu/olacağını düşünmektedirler. Olumsuz görüş sahipleri, antibiyotiklere dirençli mikroorganizmaların kısa sürede gelişeceği, ekolojik açıdan zaman içinde dünyadaki genetik çeşitliliği azaltacağı, ekonomik açıdan dışa bağımlılığı da artıracığı ve özellikle küçük çiftçilerin bundan zarar göreceğini ileri sürmektedirler. Gen teknolojisinin oldukça yeni olması ve çok hızlı gelişmesi nedeniyle ileri sürülen bütün görüşleri kesin olarak ispatlayacak kadar yeterli bilimsel veri bulunmamaktadır. Zaman içindeki gözlemler ve araştırmalar bu alana daha iyi ışık tutacaktır.

Anahtar Kelimeler: Genetiği Değiştirilmiş gıda, sağlık.

P2-14

HEALTH HAZARDS OF GENETICALLY MODIFIED FOODS**Tahir CATALBAS**, Hasan Basri SAVAS, Fatih GULTEKIN.

Suleyman Demirel University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry.
Isparta.
smdavraz@hotmail.com

Abstract

Genetically modified foods are of interest to many disciplines, including medicine. This emerging new concept may increase the risk of many diseases in terms of medical and experimental studies are not yet available in sufficient level in terms of safety. Socio scientific issues gradually gain importance in daily life and people are expected to make informed decisions regarding these issues. Genetic engineering has been debated in the scientific community for years. Groups that support the use of genetically modified organisms claim that this technology is useful in increasing the food quality, have advantages for health, help to extend the shelf life of the fruits and vegetables, increase the organoleptic quality, increase the vegetable and animal product yield, allow to produce edible vaccines and drugs, can be used in the human diseases and organ transplantation as well as they have environmental advantages. Groups that oppose to the use of these organisms think that there might be risks in the change of food quality, food safety, allergenic reactions and their health effects. They also worry that there are some concern about the labeling of the genetically modified products, environmental problems, religious, cultural and ethical issues. The proponents claim that these foods will increase the allergenicity of the foods, antibiotic resistance of the microorganisms and will be toxic to many individuals while it will decrease genetic variation in the world as time passes, increase economic dependency to abroad and small farmers will suffer from this. Since this is a new and rapidly developing technology observations and researches in time would better shed light on this field.

Keywords: genetically modified food, health.

İLKOKUL ÖĞRENCİLERİ ARASINDA BESLENME DAVRANIŞLARI VE ÖZ-YETERLİK DÜZEYLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Özlem ÇAĞAN¹, Alaettin ÜNSAL², Aziz SOYSAL³, Aysun YILMAZ⁴

¹Eskişehir Osmangazi, Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Hemşirelik Bölümü, Eskişehir.

²Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Eskişehir.

³Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Eskişehir.

⁴Eskişehir Osmangazi, Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Hemşirelik Bölümü, Eskişehir-Türkiye
ozlemozcagan@gmail.com

Özet

Amaç: İlkokul öğrencileri arasında beslenme davranışları ile öz-yeterlik düzeyleri arasındaki ilişkinin değerlendirilmesidir.

Yöntem: Çalışma 1 Mayıs-10 Haziran 2015 tarihleri arasında Eskişehir il merkezinde bulunan Reşat Benli İlkokulu, Ticaret Borsası İlkokulu ve Ted Eskişehir Kolejinde öğrenim gören 3. ve 4. Sınıf öğrenciler üzerinde gerçekleştirilen kesitsel tipte bir araştırmadır. Öğrencilerinin toplam sayısı 683 olup, bunlardan çocuğunun çalışmaya katılmasını kabul eden 513 (%75) öğrenci çalışma grubunu oluşturmuştur. Veri toplama aracı olarak çalışmanın amacına uygun literatürden de faydalanılarak hazırlanan anket form kullanılmıştır. Çalışmada Çocuk Beslenme Öz-yeterlik Ölçeği (Children's Dietary Self-Efficacy Scale-CDSS) ve Beslenme Davranış Ölçeği (Food Behavior Scale-FBS) uygulanmıştır. İstatistiksel analizler için Mann-Whitney U Testi, Kruskal-Wallis Testi ve Spearman Korelasyon analizi kullanıldı. İstatistiksel anlamlılık değeri olarak $p < 0.05$ kabul edildi.

Bulgular: Çalışma grubunu oluşturanların 270'i (%52.6) kız, 243'ü (%47.4) ise erkektir. Yaşları 8-11 arasında değişmekte olup, ortalama 9.44 ± 0.70 yıl idi. Çocukların Beslenme Davranış Ölçeğinden aldıkları puanlar -10, +14 arasında değişmekte olup ortalama 4.40 ± 5.58 puan idi. Çalışmada, ailesiyle aynı yemeği yiyen öğrencilerin, anne-baba tarafından normal iştahlı olarak değerlendirilen öğrencilerin ve kız öğrencilerin Beslenme Davranış Ölçeğinden aldıkları puanların daha yüksek olduğu saptanmıştır (her biri için; $p < 0.05$). Öğrencilerin Öz-Yeterlik Ölçeğinden aldıkları puanlar -12, +15 arasında değişmekte olup, ortalama 6.47 ± 5.39 puandır. Beslenme Davranış Ölçeği ile Öz-Yeterlik Ölçeğinden alınan puanlar arasında pozitif yönde bir ilişki vardır ($r = 0.507$; $p = 0.001$).

Sonuç: Bu çalışmada ailesiyle aynı yemeği yiyen öğrencilerin, anne-baba tarafından normal iştahlı olarak değerlendirilen öğrencilerin ve kız öğrencilerin olumlu beslenme davranışları daha yüksek bulunmuştur.

Anahtar Kelimeler: ilkokul öğrencileri, beslenme, öz-yeterlik

P2-15

NUTRITIONAL BEHAVIOR AMONG PRIMARY SCHOOL STUDENTS AND THE EVALUATION OF THEIR SELF-EFFICACY LEVELS

Ozlem CAGAN¹, Alaettin UNSAL², Aziz SOYSAL³, Aysun YILMAZ⁴

¹Eskişehir Osmangazi University Eskişehir, Faculty of Health Sciences, Eskişehir.

²Eskişehir Osmangazi University, Public Health Department, Eskişehir.

³Eskişehir Osmangazi University, Public Health Department, Eskişehir.

⁴Eskişehir Osmangazi University Eskişehir, Faculty of Health Sciences, Eskişehir.
ozlemozcagan@gmail.com

Abstract

Objective: The objective is to evaluate the relationship between nutritional behaviour among primary school students and their self-efficacy levels.

Method: The study is a cross-sectional research realized between May 1st and June 10th 2015, on 3rd and 4th year students of Resat Benli Primary School, Ticaret Borsası Primary School and Ted Eskişehir Private School based at the city center of Eskişehir. The total number of the students is 683 and the study group is composed of 513 (75%) students whose families have given consent for their participation in the study. As data collection tool, questionnaire form has been used by benefiting from the appropriate literature. In this study; Children's Dietary Self-Efficacy Scale-CDSS and Food Behavior Scale-FBS has been administered. Mann-Whitney U test, Kruskal-Wallis test and Spearman Correlation analysis have been used for statistical analysis. Statistical significance is accepted as $p < 0.05$.

Findings: The study group consists of 270 girls (52.6%) and 243 boys (47.4%). Their ages vary between 8 and 11 and the average age is 9.44 ± 0.70 . Students' Food Behavior Scale-FBS scores vary between -10, +14 and the average is 4.40 ± 5.58 . The study showed that the students who eat the same food as their parents; the students who are classified as children with a normal appetite by their parents and female students have higher scores in Food Behavior Scale-FBS ($p < 0, 05$ for each). Students' Self-Efficacy Scale scores vary from -12, +15, the average is 6.47 ± 5.39 . There is a positive relationship between the scores of Food Behavior Scale-FBS and Self-Efficacy Scale ($r = 0.507$; $p = 0.001$).

Results: The study showed that the students who eat the same food as their parents; the students who are classified as children with a normal appetite by their parents and female students have higher positive food behavior.

Keywords: Primary School Students, Nutrition, Self-Efficacy

P3-01

TÜRKİYE'DE SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİNE İNSAN SAĞLIĞI VE İSLAM DİNİ PERSPEKTİFİNDEN GENEL BİR BAKIŞ

Ali ALAŞ¹, Ahmet ÖKTENER²

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, A. K. Eğitim Biyoloji Eğitimi ABD, Konya.

² Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Bandırma Koyunculuk Araştırma Enstitüsü, Balıkçılık Bölümü, Balıkesir.
alasali@hotmail.com

Özet

M.Ö. 6500 den günümüze medeniyetler beşiği olarak bilinen Türkiye Coğrafyası, Hitit, Lidya, Arap, Pers, Makedon, Roma, Bizans, Ermeni, Selçuklu, Osmanlı gibi zengin çeşitliliğe sahip kültürlerle ev sahipliği yapmıştır. Aynı zamanda, doğu ve batı arasında bir sentez teşkil eder. Bu coğrafyada su ürünleri üretim ve tüketim alışkanlıklarına yaşam tarzları, iklim çeşitliliği, ekonomik yapı, kültürler arasındaki etkileşimler, dinsel inanışların etkisi olmuştur.

Türkiye'nin su ürünleri üretim potansiyeli 25,882,727 hektardır. Literatüre göre Türkiye'de 512 deniz balığı ve 236 tatlısu balığı türü mevcuttur. Türkiye'de en popüler tüketilen deniz balıkları hamsi, sardalya, istavrit, mezigit, palamut, uskumru, lüfer, kefal, levrek, berlam balığı, tekir balığıdır. Tatlı su balıklarından da alabalık ve sazan balığıdır. Ayrıca, karides, kalamar, midye vb. bazı insanlar tarafından tercih edilmektedir.

Türk halkı daha çok taze su ürünlerini tercih etmektedir. Türkiye'de su ürünleri konservesi de tüketilmektedir. Türkiye'de tuzlanmış ya da kurutulmuş balık ürünleri (lakerda, çiroz, havyar vb.) nadiren tercih edilirken, midye dolması favori üründür.

Bazı Müslüman din adamlarına göre, midye gibi bazı su ürünlerinin tüketimine cevaz verilmez. Bu konuda mezhepler arasında farklılıklar vardır. Genellikle su ürünleri kolayca bozulabilir. Bu sebeple, onların hijyenik olarak işlenmeleri halk sağlığı için çok önemlidir. Bazı su ürünleri vücutlarında ağır metalleri biriktirebilir. Eğer su ürünleri uygun ve hijyenik şartlarda işlenip muhafaza edilmezse, zoonozlar halk sağlığı açısından tehlikeli olabilir.

Bu çalışma ile halk sağlığı açısından su ürünleri tüketicilerinin risklerine dikkat çekmek istedik.

Anahtar kelimeler: Su ürünleri, zoonoz, hijyen, fetva

P3-01

AN OVERVIEW SEAFOOD CONSUMPTION IN TURKEY ACCORDING TO ISLAMIC RELIGION

Ali ALAS^{1*}, Ahmet OKTENER²

¹ Department of Biology, A.K. Education Faculty, Necmettin Erbakan University, Konya.

² Department of Fisheries, Bandırma Sheep Research Institute, Balıkesir.
alasal@hotmail.com

Abstract

Turkey geography has hosted different cultures like Hittite, Lydia, Arabs, Pers, Macedonian, Rome, Byzantium, Armenian, Seljuk, Ottoman since BC From 6500 to present. At the same time, it constitutes a synthesis between east and west. Seafood production and consumption habits in this geography have been the impacted by lifestyles, climatic diversity, economic structure, interactions between cultures, religious beliefs.

Aquaculture Potential of Turkey is 25,882,727 hectares. According to literatures, there are 512 sea fish and 236 freshwater fish species in Turkey. Anchovy, pilchard, horse mackerel, whiting, bonito, mackerel, bluefish, sea bass, european hake, surmullet are the most consumption species from the seas and also trout and common carp from fresh waters. In addition, prawn, squid, mussel etc. are preferred by some people.

Mostly fresh products has been preferred by Turkish people. Canned seafoods are also consumed in Turkey. Although salted or dried fish products (lakerda, weedy, caviar etc.) are rarely preferred, stuffed mussel are favorite seafood in Turkey.

According to some Islamic plerates, consumption of some seafoods like mussel are not permitted. There is interdenominational differences in this respect. Generally, seafoods are easily decayed. For this reason, their hygienic processes are so important for public health. Some products can accumulate heavy metals in the body. If seafoods are not processed and conserved at proper conditions, zoonoses can be dangerous for public health.

With this compilation work, we want to draw attention to the risks of seafood consumers in terms of public health.

Keywords: Seafood, zoonoses, hygiene, fetva

P3-02

NEFSİN ŞEHVET GÜCÜNÜN TERBİYESİNDE KILLET-İ TAÂM/AZ YEME PRENSİBİ

Ali ÇOBAN¹

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Konya.
konevi_1@hotmail.com

“Ey gençler topluluğu! Sizden kim evlenmeye güç yetirebiliyorsa evlensin. Çünkü evlenmek gözü haramdan sakınmaya daha uygun; iffeti ve namusu korumaya daha elverişlidir. Kim de evlenmeye güç yetiremiyorsa, kendisine oruç tutmak gerekir. Çünkü oruç, şehveti kesicidir.”

Özet

Sufi gelenek, insanın bütün fiillerinin kaynağında akıl/nutk kuvveti, şehvet kuvveti ve gazap kuvveti olduğu şeklindeki filozoflardan tevarüs ettikleri açıklamayı benimsemiş ve Tasavvufu irtibatlandırmıştır. Buna göre şehvetin de gazabında iki ucu vardır. Şehvetteki ifrat, fücür iken tefrit noktası ilgisizlik, orta nokta ise iffettir. Gazabın ifrâtı, cüretkârlık/saldırganlık, tefriti korkak, orta noktası ise cesarettir. Düşünce gücünün ifrat hali cerbeze, tefrit hali ise ahmaklıktır. Bu iki uç nokta arasında ise *hikmet* vardır. Ancak hikmetin elde edilmesi için şeheviyye ve gazabiyye kuvvelerinin itidâlde olması gerekmektedir. İşte hikmete aday olan sufilerin ilk geçitlerinden birisi nefsin şehvet ve gazap güçlerinin tezkiye ve terbiyesidir. Bunlardan özellikle şehvet, insandaki en derin ve terbiyesi en güç olan duygudur. Bunun terbiyesi hususunda ilk adım olarak İmâm Gazzâlî, az yeme prensibini görmekte ve midenin şehvetini tüm mühlikâtın/helâk edici şeylerin başı olarak nitelemektedir. Bu prensip, Tasavvufun ismi olmayıp bir hakikat olduğu zamandan günümüze kadar her zaman önemini korumuştur. Hatta midelerine önem vermeyip az yemelerinden dolayı sufilere verilen isimlerden bir tanesi de “cûiyye/aç kimseler” olmuştur.

Biz, imkân verilirse poster sunumumuzda, nefsin şehvet gücünün itidalde kalması ve terbiye edilmesinde killet-i taâm/az yeme prensibini ele almaya gayret edeceğiz.

Anahtar kelimeler: *Nefis, şehvet, killet-i taâm, tasavvufî terbiye.*

P3-02

THE PRINCIPLE OF EATING LESS FOR THE DISCIPLINE OF THE LUST OF THE SELF (NAFS)

Ali COBAN¹

¹ University of Necmettin Erbakan, Teology Faculty, Konya.
konevi_1@hotmail.com

O young men! Whoever among you can afford to get married, let him do so, and whoever cannot afford it, let him fast, for that will be a shield for him.

Abstract

According to Islamic philosophers, the resource of the all acts of human is senses of the reason, lust and anger. Sufi tradition takes part in this approachment and connects it with the Sufi path. According to this, all of these senses have two extreme points and one midpoint. For example, for lust (shahwa) the extreme points are fornication and lack of appetite for sex but the midpoint is modesty. The extreme points for thinking are demagogy and stupidity while the midpoint is wisdom (hikmah).

Sufis chases and desires wisdom (hikma). But for this to happen, senses of lust and anger must be in equilibrium. The first step for sufis is to educate their lust and anger. Especially the instinct for sex (lust) is the greatest urge and the most deep-rooted instinct in human beings and therefore, controlling this instict is very difficult. Imam al-Ghazzali thinks that lust of the stomach is the strongest destroyers (muhlikât) of human dignity. Because of this, training of this instict (the appetite) is very important. Eating less for disciplining ones desires has always been very important for sufi teaching from the very beginning. In the early period, because their eating less, sufis were named as "abstinents/jouiyya"

If we are given the chance to do this poster presentation, we will deal with the function of eating less in balancing the lust and in taming the instincts and desires.

Keywords: self, lust, eating less, sufi training

P3-03

İSLAM HUKUKU AÇISINDAN OBEZİTEYE YOL AÇAN YEME İÇME HAKKINDA BAZI TESBİTLER

Yrd. Doç. Dr. Halis DEMİR

Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi İslam Hukuku A.D
halisdemir2005@mynet.com

Özet

Beslenme; insanın temel ihtiyaçlarındandır. Beslenmenin temel unsuru gıda maddeleridir. Kâinattaki her şey insan için yaratılmıştır. Bazı maddelerin yenilmesi ve içilmesi yasaklanmıştır. Haram kılınan şeyler genel olarak insan sağlığına zararlıdır; helal olanlar ise faydalıdır. İnsan kulluk vazifesi için yaratılmıştır. Yeme içme başlı başına bir gaye değildir. İnsan helal olan şeyleri yeme içmede ölçülü davranılmalıdır. Zira insan sağlığını korumakla mükelleftir. Fazla yeme-içmenin neticelerinden birisi obezitedir. Doyduktan sonra yeme-içme hoş görülmemiştir. Obezite insanın iradesine de bağlıdır.

Bedeni ve sağlığı insana emanettir. Naslarda insanın sağlık emanetine karşı itinalı muamele etmesi gerektiği belirtilmiştir. İnsan helal şeylerle beslenmelidir. Yeme içmesinde ölçülü olmalıdır. Doyduktan sonra yeme ve içme sağlık kaybına sebep olarsa, haram olarak değerlendirilmiştir. Bu bir içtihat olsa bile isabet tarafı dikkate alınarak böylesi bir hükmü hafife almaktan ısrarla kaçınılmalıdır. Obezite ile alakalı uzmanların, diyetisyenlerin ve diğer ilgili ilim adamlarının tesbitleri dikkate alınmalıdır. Dünyanın sınırlı imkânları ve artan nüfus düşünüldüğünde konunun ne kadar vahim olduğu daha iyi anlaşılacaktır. Dengeli beslenmemenin sonuçları itibariyle çevreye de zararları bulunmaktadır. Çünkü İslam'ın ölçülerinden sapıldığı zaman yapılan fiilin haram olması konunun uhrevi, iman boyutunu teşkil etmektedir. Haram fiillerin yapılmasının insanın bireysel hayatını fiziki bakımından etkilemesinin yanında genel olarak toplumsal zararları da bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Obezite, Beslenme, Helal Gıda, Vücut Kütle İndeksi.

P3-03

**SOME NOTES ABOUT NUTRITIONS DUE TO OBESITY IN THE
VIEW OF FIQH**

Asst. Prof. Dr. Halis DEMİR

Cumhuriyet University, Faculty of Theology, Islamic Law Department
halisdemir2005@mynet.com

P3-04

İRADE EĞİTİMİ VE SAĞLIK AÇISINDAN ORUÇ

Necmeddin GÜNEY¹, Yasemin GÜLLÜ², Kevser GÖVEZ²

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İslam Hukuku Anabilim Dalı, Konya.

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Konya.
yasemingullu42@hotmail.com

Özet

Bu araştırma insan iradesini eğitmede orucun önemine dikkat çekmeyi amaçlamaktadır.

İrade, beşere insan olma vasfını kazandıran bir özelliktir. Bu özellik sayesinde insan, kendisi için çizilen sınırlar içerisindeki seçenekler arasında tercih yapabilmektedir. Tercihini doğru yönde yapabilmesi de iradenin eğitilmesiyle mümkün olur. Bu eğitimde Rabbimizin bize emretmiş olduğu ibadetler önemli bir rol oynar. Çünkü ibadetlerin amacı beşeri tekâmül ettirerek insan olmasına vesile olmaktır. Bu ibadetlerde en büyük pay ise oruca aittir. Oruçla insan en temel ihtiyaçlarından belli bir süreliğine vazgeçip, nefisini eğiterek iradesini güçlendirmektedir.

Orucun insan psikolojisi üzerinde de olumlu tesirleri vardır. Oruçlu insan kendine yönelip, yaptığı iç muhasebe sonucu eksikliklerinin ve kusurlarının farkına vararak, bunları telafi etme yönünde çaba sarf eder. Bu da insanda sağlam bir şahsiyetin oluşmasına yardımcı olur. Senede bir ay aralıksız tutulan oruç sayesinde insan, bu süre zarfında edindiği alışkanlıkları kalıcı hasletler haline getirebilir. Oruçla nefislerini terbiye etmiş, güzel hasletler edinmiş şahıslardan oluşan toplumun karşısına çıkacak her türlü ayartıcı güç bu sağlam irade karşısında eriyip yok olacaktır. Yani böyle bir toplumu kendi çıkarları doğrultusunda kullanmak için kontrol altına almak mümkün değildir.

Oruç, çocuk eğitiminde önemli bir role sahiptir. Oruç sayesinde çocuğa maddi-manevi her türlü baskıdan uzak olarak iradesini kullanma fırsatı verilmiş, aynı zamanda da hazlarını erteleyebilme becerisi kazandırılmış olmaktadır.

Manevi yönden insan iradesini eğiten oruç, maddi yönden de insanın daha sağlıklı bir bedene sahip olmasını sağlamaktadır. Uzun süre çalışan vücut açısından oruç, bir dinlenme-yenilenme fırsatıdır. Orucun kazandırdığı bilinç sayesinde insan, helal gıdalarla beslenme hususunda titiz davranarak hayatını daha sağlıklı ve kaliteli bir şekilde sürdürebilecektir.

Anahtar kelimeler: *Oruç, irade eğitimi, ibadetler, çocuk eğitimi, helal gıda*

P3-04

FASTING IN ISLAM: EDUCATION of the WILL and HEALTH

Necmeddin GUNEY¹, Yasemin GULLU², Kevser GOVEZ²

¹ Necmettin Erbakan University, Faculty of Theology, Islamic Law Department, Konya.

² Necmettin Erbakan University, Faculty of Theology, Konya.
yasemingullu42@hotmail.com

Abstract

This research aims at underlining the importance of fasting in the education of human will.

The will is a feature that helps human to be a real human. Due to this function, human beings can make their own choice in life. A right choice is only possible with going through a training of the will. Different types of worship that our Lord has commanded us, play an important role in the education of the will since the purpose of worship is to be instrumental in helping human beings to be real human. The largest share in the education of the will goes to fasting. A fasting person postpones the most basic human needs, educates his will and gains self control.

Fasting has a positive effect on human psychology. The fasting person reflects upon himself, realizing his shortcomings and defects and strives towards excellence. This also helps in the formation of a stable personality. Through fasting one month a year, a man can make the habits acquired during this time permanent. A society that acquired exquisite manners and all sorts of virtues by fasting can confront all seductive powers. These seductions will melt away in the face of a strong will. Taking control of such a society and using it for others interests is not possible.

Fasting has an important role in children's education. By fasting, children were given the opportunity to practice self-control and self-discipline far from oppression. The also develop the ability to defer gratification.

Fasting educates the spiritual aspects of people and also helps to develop a healthy body. Fasting is a refreshing rest for the body that has been running during the whole year. Thanks to the consciousness gained via fasting, people are able to continue their life by consuming halal food and healthy nutrition.

Keywords: *Fasting, Self control, Worship, Children Education, Halal food.*

P3-05

**BESLENME ALIŞKANLIĞINA DAİR RİVAYETLERİN
DEĞERLENDİRİLMESİ**

Taha ÇELİK

Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, Hadis Anabilim Dalı, Konya.
celik.taha@hotmail.com

Özet

Kur'an-ı Kerim ve Nebevî Sünnet ile Müslümanın hayatının her anını kuşatan İslam Dini, aşırılıktan ve israftan sakındırmakta, müntesiplerine orta yolu telkin etmektedir. Kur'an'da en güzel örnek olarak tavsif edilen Hz. Peygamber (s.a)'in hayatının her alanı Müslümanlar için model alınması gereken önemli prensipleri barındırmaktadır. Beslenme konusunda Kur'an'da ve Sünnet'te vurgulanan en temel ilke maddenin helalliyidir. Bununla birlikte Hz. Peygamber (s.a)'in yeme-içme alışkanlığına dair rivayetler incelendiğinde maddenin helalliyi kadar nasıl ve özellikle ne kadar yendiğinin de önemli bir husus olduğu anlaşılmaktadır. Rasulullah (s.a)'ın yeme alışkanlığından haber veren ashabin ısrarla vurguladıkları hususlar O'nun az yedikleri, midelerini fazla doldurmadıkları, her gün iki öğün yemek yemedikleridir. Rivayetlerin serencamı incelendiğinde, Rasulullah (s.a)'ın hayatında yemek yemenin hiçbir zaman bir amaç haline gelmediği, ibadetleri yerine getirebilecek kadar takat temin etmeye vesile olacak bir araç mesabesinde kaldığı hakikati göze çarpmaktadır.

Bildiride Rasulullah (s.a)'ın yemek yeme alışkanlığına dair rivayetler bütüncül bir bakışla değerlendirilmeye çalışılacak, modern çağın en önemli problemlerinden olan yeme-içmede israf alışkanlığına Hz. Peygamber (s.a)'in hayatından çözümler sunulmaya çalışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Sünnet, Rivayetler, Yeme, İçme, İsraf

P3-05

EVALUATION OF NARRATIONS ABOUT EATING HABIT

Taha ÇELİK

Necmettin Erbakan University, Faculty of Theology, Department of Hadith, Konya.
celik.taha@hotmail.com

Abstract

Islam which encompasses every moment of the Muslim religious life by Holy Koran and the Sunnah of Prophet Mohamed, forbids the excesses and extravagance, suggests a middle path to their followers. All areas of the life of Prophet Mohammad who has been characterized as the most beautiful example in the Qur'an, includes important principles for Muslims that to be emulated in their respective lives. The fundamental principle that highlighted in the Qur'an and the Sunnah about nutrition is its being halal. However, when The Prophet's eating and drinking habits investigated, it becomes clear that not only its being halal is important but also how and how much it's eaten. The Prophet (sa)'s companions emphasized that he advised to eat less, his eating habits consisted of eating less, not to fill the stomach and only having one meal a day. When the riwayat are examined, it stands out that meal never had become a goal in Prophet's life and he considered it as an instrument to get enough energy to fulfill the prayer.

In this paper, riwayat about the Prophet's eating habits will be evaluated with a holistic perspective and it will be tried to find solutions in the life of the Prophet to extravagancy in eating and drinking habits which is one of the most important problems of modern age.

Keywords: Sunnah, Narrations, Eating, Drinking, Extravagancy

P3-06

HELAL VE SAĞLIKLI BESLENMEDE FARKINDALILIK VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİLİĞİN Hz. PEYGAMBER'İN HADİSLERİNDEKİ TEMELLERİ

Prof. Dr. Talat SAKALLI

Süleyman Demirel Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Temel İslam Bilimleri, Hadis Anabilim Dalı, Isparta. talatsakalli@sdu.edu.tr

Özet

Başlıkta belirtilen mesele, Hz. Peygamber'in evrensel mesajları açısından şu temeller üzerine bina edilebilir: Müslüman yaratılış gayesinin bilincinde olmalıdır.⁶⁶ Yer içerken de bu amaca uygun tüketim yapmalıdır. Yeme içme araç olmaktan çıkıp amaç haline gelmemelidir.⁶⁷ Yaratılış gayemiz nefsi doyurmak değil, sınırsız isteklerini fitrat dengesinde tutabilmektir. Dünyevileşme ve tamahkârlık, helal ve sağlıklı beslenme duyarlılığının ve sürdürülebilmesinin önünde de en büyük engeldir.⁶⁸

Mülk Allah'ındır⁶⁹; kul sahip olduklarının emanetçisidir.

Bir yolcu gibi olmak mantığı ile, dünyanın geçiciliği kadar dünya için, ahiretin sonsuzluğu kadar da ahiret için çalışmak insanı süflî arzular peşinde koşmaktan koruyacaktır.⁷⁰ Ameller niyetlere göre karşılık bulur.⁷¹ İnsan ferfî ve sosyal hayatını devam ettirebilmesi için karşılamak zorunda olduğu yeme içme, barınma, korunma gibi temel ihtiyaçlarını meşru ve helal yollardan kazanmalıdır.⁷²

Bütün tasarruflarında olduğu gibi yeme içme ve giyinmesinde de israftan sakınmalıdır.⁷³

Kanaat bilinci tasarrufun anahtarı ve sürdürülebilirliğinin temel taşıdır.⁷⁴

Geçmişe hayıflanmak ve gelecek kaygısı kişiyi ümitsizlik girdabına sürükler. En güzeli "hırs"ı terk edip tevekküle sarılmaktır.⁷⁵

Nefsânî tutku ve sınırsız isteklerin terapisinde en tesirli tedavi sabretmektir.⁷⁶

Kişi, yiyeceğini paylaşır ve birilerine bir şeyler verebilmenin (zekat veya sadaka vermenin, iyilik yapmanın) zevkini tadarsa, yeme içme de dahil dünyevi diğer zevkler, bu zevkin yanında sönük kalır.⁷⁷

Kişi, tüketirken de her tükettiğinin kıyamette hesabının sorulacağı bilinciyle hareket etmekle yükümlüdür.⁷⁸

Sağlık için zararlı olan dinimiz açısından da sakıncalıdır. Aynı şekilde dinimizin yasakladığı şeyler de insan sağlığı açısından zararlıdır.⁷⁹

Kibir ve gösteriş için değil Allah rızası için yaşamak takvaya uygundur.⁸⁰

İslam'ın evrensel prensiplerinde eşyanın da hukuku vardır.⁸¹ Ölçülü yemek esastır.⁸² Ölçülü, dengeli ve sade bir hayat⁸³ dünya ve ahiret mutluluğunun anahtarıdır.

Hakkına razı olmak, emaneti ehli olanlara vermek ve insanlar arasında adaletle hükmetmek Allah Teâlâ'nın emirleri arasındadır.⁸⁴

Kısacası, Hz. Peygamber'in talim ettiği evrensel ahlak ilkelerinde, helal ve sağlıklı beslenmede bilinçli olmanın ve bunu sürdürebilmenin temel dinamikleri de vardır. Yeter ki, öğrenilip hayata geçirilebilsin....

Anahtar Kelimeler: Hadis, israf, kanaat, hırs, hakkaniyet

⁶⁶ Zâriyât, 51/56.

⁶⁷ İbn Mâce, Et'ime 51.

⁶⁸ Yusuf, 12/53. Heyet, Hadislerle İslam, III. 629, Ankara, 2014.

⁶⁹ Âli İmrân, 3/189; Buhârî, Ezan 155.

⁷⁰ Buhârî, Rikâk, 3.

⁷¹ Müslim, İmare, 155.

⁷² Bakara, 2/172; Buhârî, Buyû 15.

⁷³ Buhârî, Libâs 1.

⁷⁴ Tirmizî, Birr ve Sıla 42.

⁷⁵ Buhârî, Tevhid 24.

⁷⁶ Müslim, Tahâre 1.

⁷⁷ Müslim, İmare 125.

⁷⁸ Tirmizî, Sıfatü'l-Kıyâme 1.

⁷⁹ A'râf, 7/157.

⁸⁰ Tevbe, 9/72; İbn Mâce, Mesâcid 14.

⁸¹ Heyet, Hadislerle İslam, VII. 307.

⁸² Buhârî, Et'ime, 12; Müslim, Eşribe, 12.

⁸³ Buhârî, Cenâiz, 27.

⁸⁴ Nisâ Suresi, 4/58.

P3-06

THE FOUNDATIONS OF AWARENESS AND MAINTAINABILITY ON HALAL AND HEALTHY NUTRITION IN HADITHS OF PROPHET MUHAMMAD

Prof. Dr. TALAT SAKALLI

Süleyman Demirel University, Faculty of Theology, Department of Basic Islamic Sciences
Lecturer for Hadith Department
talatsakalli@sdu.edu.tr

Abstract

The issue stated in the title can be based on this foundations in terms of the universal messages of the Prophet Muhammad:

Each Muslim individual has to be aware of his/her objective of creation and he/she has to consume parallel to this objective.

The nutrition should only be the means not the purpose. Our goal of creation is not to satisfy the self but is to keep the ceaseless desires of the self within the equilibrium of natality. Secularization and covetousness is the greatest obstacle for the sensitiveness of halal and healthy nutrition and for its maintainability.

Allah is the Owner of all sovereignty and the human being is the depository for what he/she has. Thinking that the human being is only a passenger who stopped over on Earth, working for the world as far as its temporariness and working for the afterlife as far as its infinitude would protect the human being from pursuing servile desires. Deeds depends on intentions.

Human being has some basic needs to proceed his/her individual and social life such as nutrition, sheltering, protection and he/she should gain these needs from legitimate and halal ways.

Human being should refrain from wastage on his/her nutrition and clothing like in all his/her other expenditures.

Consciousness of modesty is the key for saving and keystone of the maintainability.

Regret for the past and the anxiety for the future drag the individual to the swirl of despair. It is better to abandon greed and hold on to resignation.

The most effective therapy on carnal passions and ceaseless desires is to be patient.

If the individual share his/her food and enjoy the pleasure of giving something to someone (giving alms, doing favor), all the other worldly pleasures including the eating and drinking would pale beside this pleasure.

While consuming something, the individual is liable for acting within the consciousness of being judged for what he/she consume in the afterlife.

Which is harmful for health is also inconvenient in terms of our faith. Likewise, the things which are forbidden by our faith is also harmful for human health.

Living for the sake of Allah instead of living for arrogance and vanity is appropriate for devotion (taqwa).

The things have rights within the universal principles of Islam. Eating temperate is the essence. Temperate, balanced and simple life is the key for the eudaemonia of both worlds.

Complying with his/her share, rendering back the trusts to those to whom they are due and ruling with justice among men are the commands of Allah.

Briefly, the basic dynamics to be conscious on halal and healthy nutrition and to maintain it are found in the universal codes of ethics which are taught by the Prophet Muhammad. We just have to learn and put into practice.

Keywords: Hadith, waste, belief, ambition, fairness

P3-07

HARAM KILINAN YİYECEKLERİN AHLÂK, MANEVİYAT VE KARAKTER ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

Dr. Yüksel ÇAYIROĞLU

Güvenilir Gıdalar Vakfı, K. Çamlıca Mh. Vefakar Sk. N.6/3 Üsküdar/İstanbul.
yukselcayiroglu@hotmail.com

Özet

Kur'ân'da meyte, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlar ve içki haram kılınırken, Sünnet bu yasaklara yırtıcı hayvanları, yırtıcı kuşları ve evcil eşeği eklemiştir. At, balık haricindeki deniz canlıları ve haşerat ise hükmü ihtilâflı hayvanlardır. Bu hayvanların bizzat tüketilmeleri haram olduğu gibi, onlardan elde edilen gıda bileşenleri, katkı maddeleri, yardımcı maddeler ve bunların katıldığı gıdaların tüketilmesi de haram olacaktır.

Haram kılınan gıdaların tüketilmesi İslâm'a göre yasaklandığı için, bu yasağı çiğneyenler uhrevî cezaya müstehak olacaklardır. Haramlar taabbudî olduğu için, bunların neticeleri de ilk olarak ahirette ortaya çıkacaktır. Fakat Yüce Allah'ın yasaklamış olduğu her haramın insanlar açısından dünyevî bir kısım fayda ve maslahatlarının da olduğu düşüncesi bizi, haramların dünyevî zararlarını araştırmaya sevk etmiştir.

İşte bu çalışmada, konuyla ilgili âyet ve hadislerin yanı sıra İslâm âlimlerinin açıklamalarından yola çıkarak haramların manevî açıdan insan üzerindeki etkileri araştırılmıştır. Netice itibarıyla haram yiyeceklerin insan karakterinin oluşmasında, ahlâkın şekillenmesinde, ibadet ve duaların kabul olmasında ve manevî hayatın yaşanmasında olumsuz bir kısım tesirlerinin olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: haram, gıda, ahlâk, karakter, ibadet.

P3-07

FORBIDDEN FOODS AND THEIR EFFECTS ON MORALITY, SPIRITUAL LIFE, AND CHARACTER

Dr. Yuksel CAYIROGLU

Güvenilir Gıdalar Vakfı, K. Çamlıca Mh. Vefakar Sk. N.6/3 Üsküdar/İstanbul.
yukselcayiroglu@hotmail.com

Abstract

Carrion, blood, pork, intoxicant drinks, and that which is offered in the name of other than God have been prohibited by Islam. Sunnah added to these predators and domestic donkeys. There are differing scholarly opinions about the judgment of horses, sea creatures other than fishes, and insects. Products containing extracts from these are similarly forbidden.

Although the negative consequences of disobeying Islamic prohibitions will be seen in the Afterlife in the ultimate sense, we will look into their spiritual harms in this world. By basing on the relevant Qur'anic verses and the hadiths along with Islamic scholars' explanations, we will discuss the negative influences of eating forbidden foods on character formation, shaping of morality, acceptance of worship and prayers, and a person's religious life.

Keywords: Forbidden food, morality, character, worship.

P3-08

DEĞER YOKSUNLUĞU İRADESİZLİKTİR

Doğan KAPLAN¹, **Hatice AKSOY²**, Zeynep KAPLAN², Ayşe Nur KORKMAZ²,
Merve SAĞLAM³

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İslam Mezhepleri Anabilim Dalı, Konya.

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Konya.

³ Sakarya Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi İlitam, Sakarya.

ummuzer_19@hotmail.com

Özet

“Değerler”, irade eğitiminde etkin role sahip olan unsurların başında gelmektedir. Zira insan iradesi değerle şekillenmektedir. Kadim geleneğimizde değerlerin belirlenmesinde İslam dini en başat faktördür. Yüce kitabımız, insanı ve onun özelliklerini anlatmıştır. İnsanın yaratılış itibarıyla aceleci, dünya nimetlerine düşkün olduğunu, aciz yaratıldığını belirtmiştir. Akabinde de bu yanlarının nasıl eğitilmesi gerektiğinin yollarını göstermiştir.

Günümüzde ise değerlerimizin belirleyicisi değişmiş, iradelerimiz de bu değişime ayak uydurmuştur. Değerlerin içselleştirilmesi, değerlerin nasıl edinildiği sorularına verilen cevaplar bugün değişmiştir. Bizim bugün değer edindiğimiz kadim yollara yeniden hayatiyet kazandırmamız gerekir. Ayrıca insanı tanıyarak, insanın isteklerine ve ihtiyaçlarına ait olduğu toplumunun sahip olduğu değerlere zıt düşmeyecek cevaplar bulmamız gerekir.

“Değer Yoksunluğu İradesizliktir” başlıklı çalışmamızın amacı, irade eğitiminin değerlerle olan ilişkisini ortaya koymaktır. Bunu gerçekleştirirken “Değerlerin Belirleyicisi Nedir?” sorusu etrafında bir çözümleme yapılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Değer yoksunluğu, irade, irade eğitimi, insan, gelenek

P3-08

LACK OF VALUE IS FLABBINESS

Dogan KAPLAN¹, Hatice AKSOY², Zeynep KAPLAN², Ayse Nur KORKMAZ², Merve SAGLAM³

¹ Necmettin Erbakan University, Theology Faculty, Department of Islamic Sects, Konya.

² Necmettin Erbakan University, Theology Faculty, Konya.

³ Sakarya University, Theology Faculty, Sakarya.
ummuzer_19@hotmail.com

Abstract

Values are one of the main factors that play an active role in the education of the will. Because the human will is shaped by the values. Islam as a religion is the dominant factor in the determination of the values in our ancient tradition. Our Holy Book Quran has figured the humanbody and his characteristics out. His impetuous nature and fond of the blessings of the world and his impoten are stated.

Nowadays the determinants of our values have changed and our wills have to adapt to these changes. Our answers also about how to obtain the values have changed. The ancient tradition which we care about, we need to restore it again.

The aim of this study named "Lack of Values is Flabbiness" to figure out relationship between willpower-training and values. To ensure that we will seek the answer of what is the determinant of the values.

Keywords: Lack of value, education of will, will, human, tradition.

P3-09

PEDAGOJİK PERSFEKTİFTEN “HELAL VE SAĞLIKLI BESLENME” FARKINDALIĞI VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ

Serpil KARA

¹Bayburt Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, İlköğretim Bölümü, Sınıf Öğretmenliği Anabilim Dalı, Bayburt.
serpilkara@bayburt.edu.tr

Özet

Eğitim ve öğretim aile ile başlayıp, okul ile devam etmektedir. Birey iyi-kötü bilinci olarak ailede başlayan, kabul-ret davranışının devamlılığı için ilerleyen yaşlarda hipotez-ispata sistematizasyonu benimsemektedir. Söz konusu sistematizasyonun oluşturulmadığı veya hiçbir esasa dayandırılmayan kavramların uygulanabilirliği ve sürdürülebilirliği zayıf kalmaktadır. Hangi gıdaların sağlıklı, hangilerinin sağlıksız olduğunun ilk öğrenildiği ve benimsendiği yer ailedir. Yapılan bazı çalışmalar ahlak eğitiminin çocuklarda yedi yaşından sonra başladığını bildirmekle beraber, bireyin dünyaya geldiği andan itibaren iyi ve kötü kavramının farkındalığına sahip olduğunu gösteren çalışmalarda bulunmaktadır. Soyut işlem öncesi dönemde (on iki yaş altı) çocuklar bir davranışı iyi ya da kötü şeklinde öğrenirken, soyut kavramları anlama, onları yorumlama ve felsefi yaklaşımlar gösterme, ünlü felsefeci Piaget'in "soyut işlemler" olarak adlandırdığı on iki yaş ve üzerinde mümkün olmaya başlamaktadır. Çocuk pedagogları genel olarak her çocuğun başta anne ve babası olmak üzere aile büyüklerini taklit ederek onlara benzemeye çalıştığı görüşünü ileri sürmektedir. Çünkü eğitimde öğrenme şekillerinden bir tanesi olan "modelleme yoluyla öğrenme" kuramına göre, görsel algı çocuklarda zihinsel algıdan önce gelmektedir. Bu nedenle helal ve sağlıklı beslenme farkındalığı, refleksi oluşturmak ve sürdürülebilirliğini sağlamanın ilk aşaması aile tarafından uygun bir duygusal ve zihinsel alt yapı oluşturulması gerekliliğidir. Helal ve sağlıklı beslenme kavramının, soyut işlemler dönemi beklenmeden, okul eğitim-öğretiminin başladığı ilk yıllardan itibaren ders konularına dahil edilmesi, aileyi taklit ile başlayan bilincin küçük yaşlarda, uygun yöntemlerle verilen eğitim ile sağlam temellere oturtulmasını sağlayacaktır. Küçük yaşlarda başlatılan eğitim "helal ve sağlıklı beslenme" farkındalığı ve sürdürülebilirliğinin toplumsal anlamda sağlanmasının en önemli bileşenidir.

Anahtar kelimeler: Beslenme, helal, sağlık, pedagoji.

P3-09

AWARENESS AND SUSTAINABILITY OF "HALAL AND HEALTHY NUTRITION" FROM A PEDAGOGICAL PERSPECTIVE**Serpil KARA**

Bayburt University, Education Faculty, Department of Elementary Education, Division of Primary Education, Bayburt.
serpilkara@bayburt.edu.tr

Abstract

Education and training starts in family, and continues in school. At older ages, the individual adopts the systematics of hypothesis-proof to ensure the continuity of acceptance-rejection behaviour which began in the family as consciousness of good and evil. Applicability and sustainability of the concepts which do not involve construction of the aforementioned systematics or which are not based on any principle will remain weak. Family is the first place in which learning and adoption of knowledge about healthy and unhealthy foods take place. Some studies show that moral education of children starts after the seventh year; however, there are also some studies which show that an individual gains the awareness of the concepts of good and evil from the moment they are born. Whereas children learn behaviors as good or bad before the abstract operational period (under twelve years); understanding and interpreting abstract concepts, and displaying a philosophical approach become possible over twelve years, which is called "abstract processes" by the famous philosopher Piaget. Pedagogues suggest the idea that every child usually tries to emulate family elders especially their parents by mimicking their behaviors. Because, visual perception precedes mental perception in children according to the theory of "learning through modeling". Therefore, the first step to establish an awareness and reflex of halal and healthy nutrition, and to ensure its sustainability involves the requirement of establishing an appropriate emotional and mental background by the family. Inclusion of the concept of halal and healthy nutrition in course topics from the beginning of the first years of school education without waiting for the abstract processing period will ensure that the awareness which starts with mimicking the family is built on solid foundations by providing education via appropriate methods. Education which starts at earlier ages is the most important component of ensuring the awareness and sustainability of "halal and healthy nutrition" in a social sense.

Keywords: Nutrition, halal, health, pedagogy.

P3-10

SAĞLIKLI BESLENME BAĞLAMINDA HELAL VE HARAM BİLİNCİNİ KAZANMADA İSRAFIN OLUMSUZ ETKİLERİ

Recep KOYUNCU

Araştırma Görevlisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi
recep_koyuncu_1@hotmail.com

Özet

İslâm, Müslümanlara kendileri için zararlı olan şeyleri yasaklamış, faydalı olanları da emretmiştir. Bunun yanında temiz ve faydalı olan yiyecek ve içecekleri helâl kılmıştır. Bir imtihan dünyasında bulunan, ağır bir emanet ve sorumluluk yüklenen insan başıboş ve sorumsuz olarak bırakılmamıştır. Müslüman, dünyada sahip olduğu şeylerin kendisine birer emanet olduğunun idraki içerisinde hareket eder. Kendisine verilen nimetleri nerede ve nasıl kullandığından, elde ettiği serveti nereden ve nasıl elde ettiğinden; nerelere ve nasıl harcadığından sorguya çekilecektir. (Tirmizi, Kıyame, 9)

Müslümanın tüketim konusundaki temel ölçülerinden biri israfa düşmemektir. İsrافی haram sayan dinimiz, yeme içmede azla yetinmeyi, kanaat sahibi olmayı teşvik etmiştir. Kur'an-ı Kerim'de, aşırıya kaçan, harcamalarında, yeme içmelerinde ve davranışlarında dengeyi kaçıran kimselerin yaptıkları hoş görülmemektedir: *“Ey Âdemoğulları! Her mescide (gidişinizde) ziynetlerinizi alın (uygun elbise giyin). Yiyin, için; fakat israf etmeyin. Çünkü Allah müsrifleri (israf edenleri) sevmez.”* (A'râf, 7/31) *“(O Rahman'ın kulları), harcadıkları zaman ne israf ne de cimrilik ederler; ikisi arasında orta bir yol tutarlar.”* (Furkan, 25/67)

Tüketim ekonomisinin pek çok alanda rol oynadığı günümüzde, kişilere sürekli olarak tüketmesi telkin edilmekte ve bunun neticesinde de mutlu olacaklarına inandırılmaya çalışılmaktadır. Ne var ki aşırı tüketimin insanlara mutluluk yerine pek çok rahatsızlığı ve sağlık problemlerini de beraberinde getirdiği görülmektedir. Bu tebliğde ayet ve hadisler ışığında sağlıklı beslenmenin helal ve haram sınırlar dâhilinde olması gerektiği ele alınacak ardından bunun en büyük düşmanı olan israfın hem bireysel hem de toplumsal zararları üzerinde durulacaktır.

Anahtar kelimeler: Helal, Haram, Beslenme, Tüketim, İsraf

P3-10

THE NEGATIVE EFFECTS OF WASTING IN GAINING CONCIIOUSNESS ON HALAL AND HARAM IN THE CONTEXT OF HEALTHY NUTRITION

Recep KOYUNCU

Necmettin Erbakan University Faculty of Theology
recep_koyuncu_1@hotmail.com

Abstract

Islam has forbidden muslims what is harmful for them and has ordered things that are of benefit for the muslims. Islam has also permitted the consumption of clean and healthy foods and drinks. The human being, who is in a world of trial, has not been created for nonsense and has been subject to a hard responsibility. A muslim behaves in a responsible manner in which he knows that all things granted to him is a trust and will be taken back. In the hereafter, he will be asked in detail for how and where he spent the bounties of God, how and from where he gained his wealth and how and where he spent his income. (Tirmidhi, Qiyamah 9)

One of the main qualities of a muslim in the field of consumption is not to waste. Islam has prohibited wasting and encouraged limiting ones eating and drinking to his needs and not to be greedy. The Qur'an blames wasting in the field of eating, drinking and in ones behavior: "O Children of Adam! Wear your beautiful adornment at every place of worship, and eat, and drink, but do not be prodigal. For Allah loves not the prodigal." (Araf, 7/ 31) "And those who, when they expend, neither squander, nor are parsimonious, but keep straight between the two." (Furkan, 25/67)

In today's consumer society which plays an important role in many fields, individuals are constantly encouraged to consume and that they will feel happy when they consume. But unfortunately excessive consumption doesn't bring happiness but many illnesses and other problems. This paper will put forward that healthy nutrition must be in the limits of halal (permitted) and haram (prohibited) in the light of related verses of the Qur'an and the Hadith of the Prophet (pbuh). It will also highlight wasting which is the most important enemy of consciousness about halal nutrition and its individual and social harms.

Keywords: Halal, Haram, Nutrition, Consumption, Wasting