

BİLİM ve UTOPYA

YEMEKTE
NE VAR?

21. YÜZYILDA

GASTRONOMİ

- 24 GÜNEŞ DÖNGÜSÜ İLE GASTRONOMİ HER YERDE! GASTRONOMİ NEDİR? • TÜRKİYE'DE COĞRAFI İŞARETLİ BESLENME İLE İLGİLİ ÜRÜNLER
- TÜRKİYE'NİN LEZZET HARİTASI • GASTROARKEOLOJİ: TARİHSEL SERÜVENİ İÇİNDE ATEŞİN BULUNMASI VE YEMEK PİŞİRME
- GIDA ATIĞI TEHDİTLERİ • GIDA İSRAFINI ÖNLEME VE ATIĞI DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ
- BİYOLOJİK ÇEŞİTLİKTEKİ BESİN KAYNAKLARI: BÖCEKLER • GIDA HUKUKU İŞİĞİNDA GIDA SEKTÖRÜNDE YANILTICI TANITIMLAR VE YAYINLAR
- TARİHTEN BUGÜNE BESLENME EĞİLİMLERİ • YENİDÜNYA DÜZENİNDE KÜRESEL GIDA GÜVENLİĞİ SORUNSAĞI
- MUTLU GIDA TEDARİK ZİNCİRİ VAR MI? • MODERN TARIM - GELENKSEL GIDA İKİLEMİNDE KIRSALLIK VE GASTRO-ANOMİ
- YERİNDEN GELEN LEZZETLER • GELECEĞİN GIDALARINDA ALTERNATİF GIDA KAYNAKLARI • BESLENME NE KADAR ÖNEMLİ OLABİLİR?
- GASTRONOMİ TRENDLERİNDEN FAST FOODA KARŞI SLOW FOOD • GIDA HUKUKU NEDİR? NE DEĞİLDİR?
- BİYOLOJİK SAATİMİZDE GIDALAR, SPOR VE GIDA, UYKU VE GIDA İLİŞKİSİ • AÇ OLAN MİDEMİZ Mİ YOKSA DUYGULARIMIZ MI?

DENİZ ORHUN • KUTSİ AKILLI • PROF. DR. SEMRA GÜNAY AKTAŞ • PROF. DR. KAMİL BOSTAN • PROF. DR. ERDOĞAN GÜNEŞ • PROF. DR. F. HANDAN GİRAY
PROF. DR. BÜLENT GÜLCUBUK • PROF. DR. HATİCE FERHAN NİZAMLIOĞLU • DOÇ. DR. NURİ HAKSEVER • DR. ÖĞR. ÜYESİ TULGA ALBUSTANLIOĞLU
DR. ÖĞR. ÜYESİ ONDER YAYLA • DR. HAKAN ÇALIŞKAN • DR. EBRU DENİZ • ÖĞR. GÖR. ÇİĞDEM MUŞTU • NESLİHAN ÖZTÜRK AKTEPE • AV. SONER ALPER AYDAN DALBAŞI
İBRAHİM LEVENT DEMİRÇAKMAK • GİZEM KESERVURAN • AV. HALUK ŞAHİN • BUKE ŞEDELE • İPEK AĞACA ÖZGER

Bu sayıda

Çivi yazısı
Emrah MARIŞO
Gastronomi bilinci.....3

Kapak
Deniz ORHUN
Sunuş: Gastronomi oyunu değişiyor!.....4

Kapak
Deniz ORHUN
24 güneş döngüsü ile gastronomi her yerde!.....6

Kapak
Kutsal AKILLI
Gastronomi nedir?.....10

Kapak
Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU
Gastroarkeoloji: Tarihsel serüveni içinde
ateşin bulunması ve yemek pişirme.....16

Kapak
Neslihan ÖZTÜRK AKTEPE
Tarihten bugüne beslenme eğilimleri.....20

Kapak
Prof. Dr. Hatice FERHAN NİZAMLIOĞLU
Gastronomi trendlerinden
Fast Food'a karşı Slow Food.....25

Kapak
Prof. Dr. Bülent GÜLÇUBUK
Modern tarım-geleneksel gıda ikileminde
kırsallık ve gastro-anomi.....29

Kapak
Prof. Dr. Erdoğan GÜNEŞ
Yeni dünya düzeninde
küresel gıda güvenliği sorunsalı.....33

Kapak
Prof. Dr. F. Handan GİRAY
Mutlu gıda tedarik zinciri var mı?.....37

Kapak
Öğr. Gör. Çiğdem MUŞTU,
Dr. Ebru DENİZ,
Prof. Dr. Kamil BOSTAN
Geleceğin gıdalarında alternatif gıda kaynakları.....41

Kapak
Dr. Hakan ÇALIŞKAN
Biyolojik çeşitlilikteki besin kaynakları: Biyoçeşitlilik.....45

Kapak
Doç. Dr. Nuri HAKSEVER
Beslenme ne kadar önemli olabilir?.....49

Kapak
Gizem KESERVURAN
Biyolojik saatimizde gıdalar,
spor ve gıda, uyku ve gıda ilişkisi.....53

Kapak
İpek AĞACA ÖZGER
Aç olan midemiz mi yoksa duygularımız mı?.....57

Kapak
Dr. Öğr. Üyesi Önder YAYLA
Türkiye'nin lezzet haritası.....61

Kapak
Öğr. El. İbrahim Levent DEMİRÇAKMAK
Yerinden gelen lezzetler.....65

Kapak
Prof. Dr. Sema GÜNEY AKTAŞ
Türkiye'de coğrafi işaretli beslenme ile ilgili ürünler.....69

Kapak
Ayдын DALBASTI
Gıda atığı tehditleri, gıda israfını önleme ve
atığı değerlendirme yöntemleri.....73

Kapak
Av. Haluk ŞAHİN, Av. Soner ALPER
Gıda hukuku nedir? Ne değildir?.....77

Kapak
Büke ŞEDELE
Gıda hukuku ışığında gıda sektöründe
yanıltıcı tanıtımlar ve yayınlar.....81

Sunuş: Gastronomi oyunu değişiyor!



Deniz ORHUN • Ziraat Mühendisi - Master Şef - TV Yapımcısı & Sunucu

Bu sayıyı okurken gerçekte gastronominin sizin için normalden daha önemli olduğunu farketmenizi ve aslında neden ilgilendiğinizi keşfetmenizi dilerim.



Deniz Orhun

Dalya oyununu bilir misiniz? Benim küçüklüğümün favori oyunudur ve çok severim. Her seferinde yeniden taşları dizersiniz, aynı taşlardır ama yerleri değişir ve taşlar üst üste yine dizilir. Oynaması ve seyretmesi çok keyiflidir. Bir büyüğüm şöyle demişti. "Oyuna dışarıdan bakabilen oyunu yönetebilir." Bunun anlamı şudur: Şu anki gıda sistemini bilmek ve gelecek sistem içinde tabağınızdaki seçimleri ona göre yapmaktır. Tabağınızdaki seçimlerle gıda, tarım ve hatta sağlık politikalarını yönetebilir, teknolojiyi yönlendirebilirsiniz. Çünkü vücudunuz için doğru beslendiğinizde, vücut enerjinizin %20'sini tüketen beyninize doğru yağlar, amino asitler, mikro besinler, glikoz ve proteinler gider. Fonksiyonlarınızı, ruh halinizi, enerjinizi, gelişiminizi, karar verme yetilerinizi ve endokrin sisteminiz için olan doğru kimyasal hareketleri yani hormonlarınızı etkiler. "Yedikleriniz Davranışlarınız Olur" kendiniz, sevdikleriniz, toplumunuz ve doğa için doğru kararları alır, doğru davranışları sergilersiniz. Bunun için birincil şart "gıda okur yazar" olmaktır. Kaliteli yaşam "eğitim" gerektirir. Çünkü gıdalar ilaç gibidir, bir yandan bağışıklık sistemimize, düşmana karşı nasıl davranacağını öğretir, bizi iyileştirir. Diğer yandan kötü gıdalar çok sık ve uzun süreli yendiğinde bizi bağımlı yapar ve kötüleştirir. Buna "gıda bağımlılığı" denir.

İçecekler, yiyecekler, gıda tedarikleri, mutfak malzemeleri, hijyen kuralları, servis uygulamaları, hammaddelerin yapıları ister hoşunuza gitsin ister gitmesin değişecek. Taşlar aynı ama ters konduğu veya sırası değiştiği için tanımlıyorsunuz, yeni taş zannetmiyoruz. Halbuki zamanımızın büyük firma adları XYZ iken onun çocuğu olarak doğan ve ona finans yönetimiyle bağlı olan firma ZYX. Tüm bunları analiz edip görebilmek için vücut sağlığınıza ve yemek yemenin keyif yanında sağlık ilişkili bir olgu olduğunun bilincine vararak, bu olguya vakit ayırmak ve bu olguyu bilgiyle desteklemek gerekmektedir. Daha çok bilgili, akıllı ve *akılcı yemek* yememiz gerekiyor. İnsanın ilişkide olduğu tüm disiplinlerle gastronomi ilişkisi içerisinde. Bunu göstermek amacıyla farklı disiplinlerin gastronomiyle olan ilişkilerini yazdık. Üniversitedeki gastronomi bölümü eğitimlerinin gelecek yüz yıl için bilinmesi gereken gastronomi konularını eğilimleri, Gastronomiyi sadece tabak süsleme ya da mutfakta yapılan bir iş olarak görmemek gerekir. Tarım, gıda, sağlık ve teknoloji dengelemesi, gastropsikoloji, gastroturizm, gastronomi mühendisliği gibi farklı disiplinlerin oluşmasına da aracı olmaktadır.

Yapay zeka ve kuantum bilgisayar teknolojilerinin gastronomiyle ilişkisi, dijitalin gastronomi eğitiminde, üretimde, hizmet sektöründe birleşmesi, bilgisayar teknolojilerinin gastronomi kimyasına girişi, süt tozundan kül kullanılarak peynir üretimi gibi varolan atık

kaynaklarla bildiğimiz ürünlerin yeni üretim teknolojilerine sahip olması, gıdaların ilaç gibi kullanımı, böceklerin protein kaynağı gibi kullanılması ya da kuzu göbeği gibi çok tüketmediğimiz kullanılmayan gıda ürünleri olabilecek ürünlerin dünya ekonomisine kazandırılmaları, değişen dünyamızda değişen ürünlerle sağlıklı pişirme tekniklerinin birleştirilmesi, iklim değişimleriyle kaybolan kaynaklar yanında oluşan yeni kaynakların değerlendirilmesi gibi yeni üreyen bir tür deniz kestanesinin gıda kaynağı olarak ekonomiye kazandırılması, kültür eti (laboratuvar ortamında et üretiminin yapılması) gibi gıda ürünlerinin yapılması, mevsim değişikliklerinin kullanılmasıyla gastronomi turizminin yerleşmesi, alternatif gıda tedarikleri, bazı coğrafi işaretli ürün olarak geçen ürünlerin asıl anaç ürününün yerli olmadığını bilmek farkındalığı, coğrafya ve yaşadığınız yere göre lezzet anlayışınızın şekillendiği, gıda atıklarının yönetimi ve değerlendirme seçeneklerini bilmenin yaşam kalitesini arttıracağını, beslenme akımları ve farkındalıkları, yeni enerji kaynakları ve enerji tasarruflu pişirme teknikleri, küresel gıda güvenliği, Covid 19 gibi başka salgınlara karşı gıdaların önemi gibi tüm bu haberler gastronominin farklı disiplinlerle olan ilişkilerini yansıtmaktadır.



Tabağınızda seçimlerle gıda, tarım ve hatta sağlık politikalarını yönetebilir, teknolojiyi yönlendirebilirsiniz.

Gastronominin hangi dalla olan ilişkisiyle ilgilenirseniz ilgilenin önemli olan içinizdeki tutkuyu yalamaktır. Bugün Starbucks'ın sahibinin gerçekte bir kahve tutkusunun olduğunu sanıyoruz. Halbuki Howard Schultz gerçek tutkusunun insanlar için evleri ve iş yerleri arasında bir uğrak noktası yapmak olduğunu söylüyor, yani hizmet sektöründe başarı elde etmek. Bunu da yaparken kullanabileceği en iyi ürün "kahve" olduğu için bir kahve işine giriyor. Asıl amacı uğrak noktası oluşturmak ve hizmet sektöründe olmak. Bu örnekten yola çıkarak bu meslekle ilgilenen kişilere önerim, gastronominin her dala her tutkuya dokunduğunu hatırlatmak olacaktır. İster onu kendi tutkunuza ulaşmak için bir araç olarak kullanın isterseniz de onu bir amaç haline getirin, önemli olan sizi mutlu edecek gerçek noktayı bulmanız. Buna "tutku" diyoruz. Tutku hiç kaybolmaz ve ömür boyu severek yapılır, bu da süreklilik, istikrar ve başarı getirir. Pasta yaparken keki karıştırmak mı sizi mutlu ediyor, yemek mi? Yedirmek mi? Keki satmak mı? Sunum sırasında insanların beğenilerini görmek mi? Yoksa kek yendikten sonra

övgüleri alıp mutlu olmak mı beyninizi uyuşturacak kadar size keyif veriyor.

Bilim ve Ütopya'nın bu sayısında, konusunda uzman kişiler "sorgulayan, sentezleyen ve bilgi paylaşan" olarak gelecekteki yerini aldı.

Yoksa sadece sosyal medya "beğen" emojileri mi? Belki de bu kek hakkında bir platformda konuşmak ya da bir yayın çıkarmak, ya da bu kekin yapılışını öğretmek, ya da fotoğrafını çekmek, tarihi hakkında yazı yazmak, kimyasını değiştirmek, bilgisayarda etkilerini data olarak girip sentezlemek mi sizi daha mutlu edecek. "Yoksa bu keki kimler yiyebilir?" sorusuna bir doktor ya da beslenme uzmanıyla yapacağınız çalışma mı yaptığınız işten keyif aldirtacak. Bu sayıyı okurken gerçekte gastronominin sizin için normalden daha önemli olduğunu farketmenizi ve aslında neden ilgilendiğinizi keşfetmenizi dilerim. Çünkü Dalya oyununda olduğu gibi oyunun sonunda yine aynı taşlar dizilecek, siz kaliteli ve sağlıklı yaşamaya bakın! Gelecek üç tip insanı sevecek.

- 1) Veri toplayan, kodlayan ve sentezleyen,
- 2) Var olanı tekrar sorgulayan, analiz eden,
- 3) Bilgi paylaşan.

Bilim ve Ütopya'nın bu sayısında, konusunda uzman kişiler "sorgulayan, sentezleyen ve bilgi paylaşan" olarak gelecekteki yerini aldı. Keyifli okumalar dileriz.

"Gastronomiyi sadece tabak süsleme ya da mutfakta yapılan bir iş olarak görmemek gerekir."

24 güneş döngüsü ile gastronomi her yerde!

Deniz ORHUN • Ziraat Mühendisi - Master Şef - TV Yapımcısı & Sunucu

Güneş ışınlarının yeryüzüne gelişindeki eğim ya da ısının farklılaşması nasıl doğayı, ağaçları, bitkileri ve toprağı uyariyorsa, ekosistemin bir parçası olan biz insanları da doğrudan ve dolaylı olarak fark etmediğimiz şekilde etkiliyor. Yaşadığımız coğrafyaya, mevsimlere, aldığımız besinlere göre kan değerlerimiz değiştiğinde, oluşan mineral ve vitamin ihtiyaçları doğru ve zamanında beslenme ile alınabiliyor. Bu bağışıklık sisteminin doğru çalışması sağlanabilecektir. Mevsimlere göre tatların ve tatların etkilendiği hormonların varlığı, bu hormonların organlara etkisi, bu etkilerin davranışlarımıza yansımaları, yediklerimizin davranışlara dönüşmesi sonucunu vermektedir.

KAPAK KONUSU

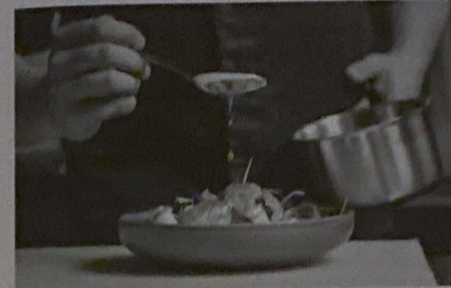


Gastronominin insan ile ilişkili tüm konularda çalışma alanı bulunmaktadır.

“Tat demişken, 6 tane tat olgusunu; acılık, ekşilik, tuzluluk, tatlılık, umami ve yeni bir tat olan 'kokumi'yi algılıyoruz.”

Gastronominin insan ile ilişkili tüm konularda çalışma alanı bulunuyor. Etrafımız aslında tarım, gıda, sağlık, teknoloji ve doğanın verdiği bilgilerle çevrili. Hiç aklınıza gelmeyecek bir örnek vermek gerekirse; Süleymaniye Külliyesi Yazma Eserler bölümünde, iklim odalarındaki kitaplardan sorumlu olarak çalıştığınızı hayal edin. Tüm el yazmalarının arkasında ya da ilk sayfalarında "Ya Kebikeç" yazısı bulunur. Bunun el yazmalarını, kitapları, kurt ve böceklerden koruyan bir tılsım olduğu söylenenler arasındadır. Aslında Kebikeç Ranunculus Asiaticus L. bir bitkidir, lor peynirine koyduğumuz Çünkü otu, ıspanak yemeği gibi yaptığımız çiçeği henüz açmamış gelincik gibi ve evlerimizi süsleyen Düğün çiçeği ile aynı takımdandır. Bunların tarımını yapmakta ayrı bir gelir kapısıdır. Günümüzde aslan ayağı, yaban kerevizi gibi isimlerle de bazı bölgelerde bilinir. İnsan sağlığında kullanıldığını İbn-i Sina'nın El Edviyyet ül Kalbiye kitabında kalp hastalıklarını anlatırken şifa olarak geçtiğinden biliyoruz. İçerisinde protoanemonin denilen bir zehir bulunuyor. Bitkinin kokusu ve içerdiği zehir kitapları böceklerden, haşerelerden koruyor. Acımsı tadı olan bir bitki. Eskiden kitapların sayfalarını (levhalarını) yapıştırmak için nişasta gibi doğal malzemeler kullanıldığından haşereler için çekici bir unsur oluyor. Ya Kebikeç, kitap muskası gibi, el yazması kitaplara yazılırken, Kebikeç bitkisi, mürekkebin içine ya da kitabın arasına kurumuş olarak konuyor. Bitkinin sağdığı koku ve bünyesindeki zehir sayesinde böcekler zehirleyici etki yapıyor ve kitapları onlardan uzak tutarak, el yazmalarını haşerelerden korumuş oluyor. Protoanemonin günümüzde analjezik (acı kesici), antiinflamatuvar (enflamasyon giderici), antioksidan aktiviteleri nedeniyle sağlık için ölçümlenip çalışılıyor. Kültürümüzde otları her şekilde ve yerde kullanıyoruz. Çorbalarda, baharat olarak, ilaç niyetine şifa olarak. Lor peynirine Çünkü otunu katarak. Van otu peynirinin içinde Heliz ve Mendi gibi otlar koyarak. Bu saydığımız otlar sütün ve peynirin raf ömrünü uzatırken, mikroorganizma aktivitesini azaltır ve gastrointestinal sistemimiz için fayda gösterir. Peynirle birlikte Heliz diğer peynir konan otlara göre sert bir yapıya sahip olduğundan, önce küçük parçalara kesilir sonra sıcak su içinde biraz yumuşaması için bekletilir. Salamura şeklinde de saklanabilir. Peynirle konulan ot miktarı toplam kullanılan süt miktarının %2'sini geçmemesi uygundur. Tatları ve etkileri çok kuvvetli olduğundan, peynirin tadını öldürmemesi gerekmektedir. Süleymaniye Külliyesi'ndeki Yazma Eserler iklim odalarındayken, Van kahvaltısına geçip otlu peynirinin tadını damağımızda nasıl hissettik ama, gastronomi her yerde.

Tat demişken, 6 tane tat olgusunu; acılık, ekşilik, tuzluluk, tatlılık, umami ve yeni bir tat olan "kokumi" yi algılıyoruz.



Yeni bilgiler, yeni tat algısı, yeni gıda ürünleri bize farklı hayat deneyimleri sağlıyor.

- Acılık, birçok bitkide bulduğumuz organik bazlı bileşiklerden kaynaklanıyor. Dolayısıyla bunlar genellikle toksik maddelerle ilişkilendiriliyor.

- Ekşilik, yiyeceklerde bulunan hidrojen iyonlarının miktarını algılamamız oluyor. Bu yüzden her zaman laktik asit, asetik asitler, sitrik asit gibi asitler ekşilik tadını bize veriyor.

- Tuzluluk, büyük ölçüde sodyum gibi minerallerden dolayı, tuzluluk hissi veren tüm bu organik tuz iyonlaşmasından kaynaklanıyor.

- Tatlılık, glükoz veya fruktoz ve hatta bazen etanol veya gliserol gibi bileşenlerde hidroksi grubunun varlığı olarak karşımıza çıkıyor ve enerji kaynağı oluyor.

- Umami: Bu bir amino asit tadı. Umami hissi büyük ölçüde glutamat yapısından kaynaklanmaktadır.

- Kokumi: Dildeki Kalsiyum reseptörlerini kullanarak tuzluluk, umumi ve tatlılık hissinin derecesini artırır.

Tabağımızdaki renkler de bu tatların algılanmasında etkili bir rol oynayabiliyor. Kırmızı renk; acılığın hissedilmesinde etkilidir. Sarı renk; ekşiliğin algılanmasında etkilidir. Yeşil renk; tatlılık algısını artırır. Hipertansiyonu olan, tuz oranını kaçırması gereken birine bir tabak hazırlıyorsanız, o kişinin yemekten zevk alması için "yeşil tonlarına" ağırlık vermenizi tavsiye ederim. Yemekte tuz yok, ancak algıda var olduğu için yemesi keyifli. "Hasta mutfağı" uygulamalarında kullandığım bir yöntemdir.

Yeni bilgiler, yeni tat algısı, yeni gıda ürünleri bize farklı hayat deneyimleri sağlıyor. Bunları ne zaman, hangi mevsimde ve ne şekilde tüketmemiz gerektiği, bu yiyeceklerin vücudumuza ne öğreteceği çok önemli. Nasreddin Hoca'yı gördüğünüzü hayal edin. Sıcak

ve nemli bir günde Nasreddin Hoca bindiği dalı kesiyormuş. Onu gören çocuklar "aman hocam, göl maya tutar mı?" demişler, Hoca da durur mu, yapıştırmış cevabı: "Doğruduğuna inanıyorsun da öldüğüne neden inanmıyorsun?"

Olmadı değil mi? Evet olmadı. Çünkü hepsi ayrı hikayelerdi ve hiç biri birbirine uymadı. Dolayısıyla ne bize bir fikir verdi ne de güldürdü. İşte mevsiminde yenmeyen sebze ve meyveler, nasıl pişireceğimizi ne şekilde yiyeceğimizi bilmediğimiz gıdalar da benzer sonuç verirler. Çünkü her ürün, sebze ve meyve mevsiminde, o mevsimin ihtiyaçlarına cevap vermek için olgunlaşır. Mevsimi dışında yiyecekler Nasreddin Hoca fıkrasındaki gibi yararlı olamadan birbiri ardına giden cümleler gibi gelip geçer hayatımızdan. Bize o an, o mevsimde gerekli olan vitaminleri, mineralleri vermeden.

Güneş ışınlarının yeryüzüne gelişindeki eğim ya da ısının farklılaşması nasıl doğayı, ağaçları, bitkileri ve toprağı uyariyorsa, ekosistemin bir parçası olan biz insanları da doğrudan ve dolaylı olarak fark etmediğimiz şekilde etkiliyor. Yaşadığımız coğrafyaya, mevsimlere, aldığımız besinlere göre kan değerlerimiz değiştiğinde, oluşan mineral ve vitamin ihtiyaçları doğru ve zamanında beslenme ile alınabiliyor. Bu bağışıklık sisteminin doğru çalışması sağlanabilecektir. Mevsimlere göre tatların ve tatların etkilendiği hormonların varlığı, bu hormonların organlara etkisi, bu etkilerin davranışlarımıza yansımaları, yediklerimizin davranışlara dönüşmesi sonucunu vermektedir.

Mevsime uygun beslenme şekli tarih öncesi çağa kadar uzanmaktadır.

Mevsime uygun beslenme şekli tarih öncesi çağa kadar uzanmaktadır. "The Ebers Papyrus" Medikal papirüs MÖ 1500 (850 bitki, 700 şifalı formül), Edwin Smith Papirüs MÖ 1600 gibi bir çok yazma eser bulunmaktadır. Tarım, tat uyumu ve şifalı bitkiler ile ilgili olan en önemli eserlerden biri de Milattan önceye dayanan "Shennong Ben Cao Jing" "The Divine Farmer's Materia Medica"dır. Eski Çin'den gelen dünyanın en eski beslenme, yemek yeme rejimi olarak kabul edilen yemek kültürü, 24 güneş döngüsüne göre beslenmenin temelidir. Bizim kültürümüzde bildiğimiz hali "mevsime uygun beslenmek" olarak geçmektedir. Bunu Dioscorides'in Milattan sonra 50-70'de yazdığı De Materia Medica izlemekte. Tercümesi olan Kitabü'l-Haşa'îş fit Tıbb'dır. Bu yazmaların en önemli özelliği tarım ve doğayı kullanarak gıda, beslenme konusunda bzlere ipuçları vermeleridir. Doğayı okumak, takip etmek gerekir.

Yüzyılın savaşları artık ülkeler arasında olmuyor, yeni dünya savaşları güçlü bünyeler ile güçsüz bünyeler arasında. Kazananlar ise temeli tıbbı, bilime dayalı mutfaklar ve güçlü bağışıklık sistemine sahip bün-



16. Sektörle Buluşma ve Karşier Günleri

КАТАЛОГ ВЕЩЕЙ

Sayın **Deniz ORHUN**

Fakültemiz tarafından düzenlenen 16. Sektörle Buluşma ve Karşier Günleri'ne
yarın olacağınız katkı ve katılımlarınızdan dolayı teşekkür ederiz.


Prof. Dr. Hasan Hüseyin ALTAR
Dekan

11 Mayıs 2022



I. GÜN

Tarih: 11 Mayıs 2022 • **Saat:** 09:30
Yer: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Konferans Salonu ve Dış Mekan

- 09:00-09:30** Kayıt
09:30 Saygı Duruşu ve İstiklal Marşı
09:30-10:00 Açış Konuşmaları
Prof. Dr. Hasan Hüseyin ATAR, Ziraat Fakültesi Dekanı
Prof. Dr. Necdet ÜNÜVAR, Ankara Üniversitesi Rektörü
Turgut ALTINOK, Keçiören Belediyesi Başkanı

Mezunlarımızın Kariyer Yolculuğu

- 10:00-10:15** **Dr. Mehmet Yurdal ŞAHİN**
TC. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Teşvik Uygulama ve Yabancı Sermaye Genel Müdürü, Bahçe Bitkileri Bölümü
- 10:15-10:30** **Dr. Ayşegül SELİŞİK**
Türkiye FAO Temsilcisi Yardımcısı, Süt Teknolojisi Bölümü
- 10:30-11:00** **Haluk Derinöz**
TRT Sanatçısı, Türk Sanat Müziği Dinletisi Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü
- 11:00-12:30** **Sektör ile Tanışma**
(Dekanlık Dış Alan-Stantlar)
- 12:30-13:30** Öğle Arası
- 14:00-14:15** **Kemal KANTAR**
ABP Tahıl, Un Gıda Yem Kalite Kontrol Cihazları A.Ş., Süt Teknolojisi Bölümü
- 14:15-14:30** **Serkan ILGAZ**
KILIÇ HOLDİNG, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü
- 14:30-15:30** **Deniz ORHUN**
Master Şef, Tarım Ekonomisi Bölümü (Çevrimiçi)
- 15:30-17:30** **Sektör ile Görüşme**
(Dekanlık Dış Alan-Stantlar)
- 15:30-16:30** **Bilim Şenliği Etkinlikleri**
(Dekanlık Dış Alan)

II. GÜN

Tarih: 12 Mayıs 2022 • **Saat:** 09:30
Yer: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Konferans Salonu ve Dış Mekan

- 09:30-09:50** **İsmail EYNIHAN**
Türk Traktör Ar-Ge Ürün Doğrulama Grup Müdürü
Tarım Makinaları ve Teknolojileri Mühendisliği Bölümü
- 10:00-10:20** **İbrahim OĞUZ**,
Frankfurt School of Finance & Management
Senior Agricultural Expert, Bahçe Bitkileri Bölümü
- 10:30-10:50** **Sebla GÜL**
MAY Akademi ve May İşte Yetenek-MAY Tohum
İnsan Kaynakları Müdürü
- 11:00-12:30** **Bilim Şenliği Etkinlikleri ve Sektör ile Görüşme**
(Dekanlık Dış Alan)
- 12:30-13:30** Öğle Arası
- 13:30-18:00** **Bilim Şenliği Etkinlikleri ve Sektörle Görüşme**
(Dekanlık Dış Alan-Stantlar)
- 18:00** **Konser**
(Dekanlık Dış Alan)





ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ

16. ÖĞRENCİ
ETKİNLİKLERİ HAFTASI

SEKTÖRLE BULUŞMA
VE KARIYER GÜNLERİ

TARIM ÇEVRE VE
YAŞAM BİLİMLERİ ŞENLİĞİ

CANSUYU BAYRAMI

11-12 Mayıs 2022

PROGRAM