

Gıda Günlüğü

Ziraat Yük.Müh. Gülgün AKBABA

GIDA SEKTÖRÜNDE HAKSIZ KAZANÇ

"Bir kişinin haklı bir sebep olmadan diğer bir kişinin zararına olarak mal varlığındaki çoğalmaya sebepsiz zenginleşme denir. Sebepsiz zenginleşmenin varlığı için ortada bir malın ve sebepsiz görünen bir hizmetin bulunması gereklidir".

Evet, Borçlar Kanunu'nda (61. madde) tarifini bulan sebepsiz zenginleşme (haksız kazanç) bu şekilde açıklanmaktadır. Her konuda olduğu gibi gıda piyasasında da haksız kazanç elde etme çabasında olan kişiler mevcuttur. Bu kişiler çeşitli hile ve yollarla tüketicileri aldatmakta ve sebepsiz zenginleşme yoluna gitmektedirler.

NASIL YAPIYORLAR?

Üstün kalitedeki gıdaların taklit edilmesi, gerçeğe uymayan etiketler kullanmaları ve reklâm yapımları, malın standardında belirtilen şartlara uymamaları, piyasaya sürdükleri gıda, yapay tat, boya, kimyasal madde içerdiği halde bunları etiketlerinde belirtmemeleri, yanıltıcı nitelikte ambalaj kullanmaları, tüketicinin aldatılmasındaki yollardan sadece birkaçı. Tüketiciyi aldatmakta bir de tağşiş olayı söz konusudur. Tağşiş de bir aldatma yoludur. Ancak tağşiş bazı hallerde sağlığa zararlı olduğundan ayrı bir aldatma fiili olarak nitelendirilir.

NASIL ALDATILIYORUZ?

Et ve mamülleri, süt ve mamülleri, yağ, şeker, su, ekme... Bu gıdalarımızın beslenmemiz açısından değeri tartışılmaz. Biz bu gıdalarımızı satın alırken ne gibi durumlarla karşılaşabiliyoruz, şimdi bunları inceleyelim.

Kasaptan bir kilo kıyma alacaksınız; bu kıymaya kırıkdak, sakatat ve hayvanın diğer işe yaramaz kısımları katılıyor. Kesimi yasadık olan hayvan etleri dana, koyun eti olarak satılıyor. At, katır, eşek gibi hayvanların etlerini bize satabiliyorlar. Pastırma ve sucuk yapımında hayvanın memesi ve gırtlakını kıyarak imalatla kullanabiliyorlar.

Zeytinyağı diye çiçekyağı satabiliyorlar. Tereyağı diye katılaştırılmış margarin yağları ve margarinleri sarı patates, havuç ile boyayarak tereyağı niyetine

satıyorlar. Çiğ süten yapılan peynirler Malta Humması gibi hastalıklan beraberinde getiriyor. Tam yağlı peynir diye aldığımız peynirler eksik miktarda yağlı süt kullanıldığı için tam yağlı çıkmıyor. Ayrarı koyu göstermek için nişasta kullanıyorlar. Çikolata adı altında pralin, öğütülmüş kuru yemiş veya kabuğu ve margarinden mamul madde satılıyor.

Sirke tadında gazozlar, gereken koruyucu maddenin kullanılmaması ve bu nedenle ortaya çıkan fermentasyon sonucu oluyor. Bu gazozları içtikten sonra görülen mide ve sindirim bozuklukları ise cabası.

Menba suyu diye satılan sular bir de bakıyoursunuz kuyu suyu çıkıyor. İyi yıkanmayan şişeler çeşitli mikrobik hastalıkların gelişmesine zemin hazırlıyor. Gramajı noksan olarak satılan ekme, ölçülü un kullanmamak için hamura un ekşiği kadar su katılması, böylece ekmeğin ağır çekmesi ve bu durumun açığa çıkmaması için ekmeğin fazla pişirmeden maya halinde satışa çıkarılması, bunun sonucu tüketicide ortaya çıkan mide rahatsızlıkları.

Ekmeğin içinden çıkan yabancı maddeler ise yaptıkları işe hiç önem vermeyen sahtekârları ortaya çıkartıyor.

Sütün sulandırılması, su katılmış olan süte katılan ve daha yoğun olan manda sütü, sütün sulu görünmesini de engelliyor.

Keçi sütünün satışı ise yine Malta Humması'na yol açabiliyor. Tahlillerde mikrop ve bakteri oranını azaltmak için süte ilave edilen NaHCO₃ mide bozukluklarına yol açıyor. Ucuz ve sağlığa zararlı bolarla şeker yapıp piyasaya sunuyorlar.

İçme suyu olarak kullandığımız şişelerin berrak olması gerektiği halde, şişe yıkamaya gösterilmesi gereken özen gösterilmiyor; bu durum çeşitli mikrobik hastalıkların gelişmesine neden oluyor. Suyun toplandığı ünitelerde tortuların temizlenmemesi sonucu mikrobik durumlar husule geliyor.

Meyve sulanında doğal olarak çok düşük konsantrasyonlarda nitrat bulunması gerekir. Deminezle edilmemiş bir su ile yapılan sulandırma, nitrat miktarının yükselmesi ve doğal sınırlarını aşmasına neden oluyor. Yine meyve suyundaki sülfat oranının yüksek olması, ya sülfat oranı yüksek bir su ile yapılan seyreltme işlemine ya da meyve suyunun işlendiği konsantratin kükürtlenmiş olmasına delil teşkil ediyor.

Gıdalarımıza yapılan bu tağşiş, taklit ve hilelere daha pek çok örnek verebiliriz. Ancak burada önemli olan bu olayın gerçekleşme yollarından çok olaya karşı takınılan durumdur. Bu olay bir yandan, bir takım kişilere haksız kazançlar sağlarken, diğer yandan tüketicinin sağlık ve ekonomik açıdan aldatılmasına neden olmakta ve kalitesiz gıda üretiminin yaygınlaşmasına yol açmaktadır. Biz ekonomisi ta-

KUDUZ AŞISI İÇİN FOWLPOX VİRÜSÜ

Kümes hayvanlarında hastalık yapan bir çeşit virüs (fowlpox virüsü), insanlarda kuduzla karşı etkili bir aşı için büyük umutlar vaatmektedir. Amerikalı araştırmacılar, tavuklarda fowlpox (tavuk çiçeği) hastalığına sebep olan fowlpox virüsünden elde edilen aşının, hayvanları canlı kuduz virüsüne karşı koruduğunu gösterdiler.

New York Eyalet Sağlık Teşkilatı'ndan Enzo Paoletti, kuduz virüsünden aldığı bir geni fowlpox virüsüne vererek bir kuduz aşısı yapmıştır. Bu gen, kuduz virüsüyle enfekte olmuş (tanışmış) hücrelerin zarlarında bulunan bir glikoproteini kodlamaktadır. Bu glikoprotein, yapısında kuduz virüsünden bir gen bulunduran fowlpox virüsüyle aşılanmış hayvanlarda, antikor üretimini aktive etmektedir.

Paoletti, Nisan ayı başlarında Cardiff'te verdiği bir konferansta, bulduğu aşının hayvanları canlı kuduz virüsüne karşı korumada başarılı olduğunu söyledi.

Paoletti, yedi tür hayvanı aşıladı ve daha sonra canlı kuduz virüsünü bu hayvanlara enjekte etti. Sonuçları, aşılanmamış olan benzer bir hayvan grubunununkilerle karşılaştırdı.

Paoletti, "Bütün aşılanmamış hayvanlar, kuduz virüsü verilisinden sonraki 12-16 gün içerisinde öldüler. Fowlpox kuduz aşısıyla aşılananların hiçbirisi hastalanmadı bile. Araştırmacılar son aşılanmamış hayvanın ölümünden sonra, 21 gün aşılanmış hayvanları izlediler; hepsi sağlıklıydı" dedi.

Paoletti, bu sonucu beklemediklerini söyledi ve şöyle devam etti: "Fowlpox virüsünün kuşlar haricindeki türlerde üremediğini biliyorduk; ancak yabancı bir proteini kodlayıp kodlayamayacağını bilmiyorduk. Gördük ki, antikor üretimini aktive eden bir cins proteini kodlamaktadır".



Genetik müdahalede bulunulmuş fowlpox virüsü, kuduzla karşı yardım etmektedir.

Diğer bilim adamları, kuduzla karşı aşıyı bulabilmek için genetik çalışmalar yapmaktalar. Bu bilim adamları, kuduz aşısını elde etmek için cowpox (inek çiçeği) virüsünü denemektedirler. Fakat Paoletti, özellikle immün sistemi zayıf olan insanlar için fowlpox virüsünün çok daha emniyetli olduğunu söylemektedir.

Paoletti'nin deneyleri, kuduz glikoproteininin in vitro şartlardaki hücrelerde yüksek miktarlarda ürettiğini gösterdi. Paoletti, fowlpox-kuduz aşısıyla tavuk, fare, tavşan, av kedisi, ev kedisi ve ineği aşıladı. Bütün hayvanlarda aşılamadan sonraki 1-2 hafta içerisinde ölçülebilir miktarda anti-kuduz antikor üretimi gözlemlendi.

Paoletti, fowlpox-kuduz aşısının kesin koruma sağladığını göstermek için, birkaç teste daha ihtiyaç duyduğuna inanmaktadır. Bu aşının ilk kullanım alanının hayvanlar olduğunu söyleyen Paoletti, şöyle devam ediyor: "Her yerde bu aşının insanları kuduzla karşı koruması için hiç bir sebep yok".

New Scientist'ten çev.: Can ERGİN

rima dayalı bir ülke. Yukarıda sözünü ettiğimiz olaylar, bizim gibi ülkelerin dış pazar olanaklarının azalmasına dolayısı ile ulusal ekonomimizin zedelenmesine yol açmaktadır. Ulusal çıkarlarımız söz konusu olduğuna göre konu daha da önemli bir boyuta gelmektedir.

Bu olay her şeyden önce etkin bir gıda kontrolüne bağlıdır. Konu ile ilgili bir araştırmada bulunmuş olan Doç.Dr. Aziz Ekşi, etkin bir kontrolün amaca uygun yasal belirlenmeler yanında aykırı durumların kanıtlanmasına olanak veren analitik ölçütlerin bilinmesinin de çok önemli olduğunu

vurgulamaktadır. Yasal belirlenmelerin yetersizliğinin yanı sıra, bir de analitik bilgilerin eksik oluşu ülkemizdeki gıda kontrol hizmetlerinin etkin bir şekilde yürütülmesine engel olan etkenlerin başlıcalarından biri olarak görülmektedir. Gelişen teknoloji sayesinde bu hileler de daha incelikli yapılmaktadır. Kanıtlanma olayları da eskiye oranla daha da güçleşmiş bulunmaktadır.

Ben konunun önemi gereği, tüm kavram kargaşalarını bir tarafa bırakıp sağlıklı bir çalışma yapmak için elbirliği yapalım ve insanlarımızı en mükemmel sunalım diyorum.

HEPİMİZ GELECEĞİ İYİ HESAP ETMELİYİZ; ÇÜNKÜ ÖMRÜMÜZÜN GERİ KALAN KISMI GELECEKTE GEÇECEKTİR.

LF. Kettering