

HASAT SONRASI KAYIPLARIN AZALTILMASI STRATEJİLERİ VE ATIKLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

Başvuru Tarihi: 1 - 15 Ağustos 2023

Eğitim Tarihi: 4 - 7 Eylül 2023

Mersin Tarsus OSB Teknik Bilimler MYO

TÜBİTAK 2237-A

Eğitmenler:

Prof. Dr. Fahrettin Göğüş
Gaziantep Üniversitesi

Prof. Dr. Ahmet Murat Gizir
Mersin Üniversitesi

Doç. Dr. Derya Koçak Yanık
Gaziantep Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Aysel Elik
Tarsus Üniversitesi

Dr. Hatice Neval Özbek
Gaziantep Üniversitesi

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Aysel Elik
Tarsus Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Yasin Özay
Tarsus Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Gülden Gökşen
Tarsus Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Sevgin Dıblan
Tarsus Üniversitesi

Yakup Berkay Işık
Merçev Çevre Danışmanlık

BİLİMSEL EĞİTİM ETKİNLİKLERİ

Net oran tespit edilememiş olsa bile tüketilebilir gıdaların dünya genelinde yaklaşık %30'unun kayba uğradığı veya israf edildiği belirtilmektedir. Bu oran 1,3 milyon ton gibi çok yüksek bir miktara denk gelmektedir. Aynı zamanda dünya nüfusunun giderek artması gıdaya olan talebi de arttırmaktadır. Ancak, hasat edilen ürünlerin yaklaşık yarısı tüketiciye ulaşmadan hasat sonrası çeşitli aşamalarda kaybedilmesi gıda sürdürülebilirliğinin ve güvencesinin önünde bir engel niteliğindedir.

Gıda atık ve israfı hasattan başlanarak çeşitli yollarla meydana gelmekte ve özellikle hasat kayıpları gıda fiyatlarına direkt olarak yansımaktadır. Gıda kayıp ve israfını ayrı ayrı tanımlamak gerekmektedir. Gıda kaybı, gıda tedarik zincirinde çiftlikte hasat sonrası ile işleme ve paketleme aşamaları arasında oluşmaktadır. Gıda israfı ise gıda tedarik zincirinde perakende ve hane halkı tüketimi aşamalarında meydana gelmektedir. Bunun yanında tarımsal atıklar başlıca, besin eldesi amacıyla tarım yoluyla üretilen bitkilerin hasat sonrası ekim alanlarında ya da işlendikleri tesislerde kalan ve endüstriyel potansiyele sahip olan kök, sap, kabuk ve yapraklarını kapsar. Buğday ve pirinç sapsarı, tahıldan elde edilen saman, mısır sapı ve koçanları bu gruba örnek verilebilir. Ayrıca, sert kabuklu yemişlerin kabukları ve meyve çekirdekleri gibi yüksek atık potansiyeli olan biyokütleler bu grupta incelenebilir. Örneğin kavlatma prosesi sonrasında meydana gelen çoğunlukla antep fıstığı dış kabuğu ve az da olsa dal ve yaprak içeren katı atık, kurutulmuş antep fıstığının yaklaşık olarak % 37'si gibi azımsanmayacak kısmını oluşturmaktadır.

Yaş sebze ve meyvelerde kayıpların azaltılmasına yönelik uygulamalar ekonomik açıdan çeşitli fırsatlar yaratırken kısıtlı kaynakların verimli bir şekilde kullanımına da olanak sağlar. Buradan yola çıkarak düzenlemesi planlanan etkinliğin amacı; hasat sonrası kayıpların azaltılması, gıda atıklarının değerlendirilmesi ve bunların ekonomiye kazandırılmasına yönelik sektörde çalışacak öğrencilere ve araştırmacılara eğitim verilmesidir.

Eğitimin ana hatları ile amaçları şu şekilde sıralanabilir:

Atıklar nelerdir, gıda güvenliği ile ilgisi

Gıda güvencesi ve güvencesizliği ve ülkemizin durumu

Hasat sonrası ve sonrası gıda kayıp nedenleri, çözümleri ve iyi hasat uygulamaları

Nakliye ve depolama kayıpları, çözüm uygulamaları

Gıda atıklarının değerlendirilmesi, atıklardan katma değerli ürün eldesi ve uygulama örnekleri

Başvuru ve detaylı bilgi için:

<http://gkayipazaltma.tarsus.edu.tr/tr>