

NOVEL GIDALAR

Her Yönüyle Beslenme Açısından
Gıda İşleme Uygulamaları

Editör
Süleyman GÖKMEN



NOVEL GIDALAR

Her Yönüyle Beslenme Açısından
Gıda İşleme Uygulamaları

Süleyman GÖKMEN



2021 MediHealth Academy Yayıncılık Tıbbi Dan. ve Org. Tic. Ltd. Şti.

NOVEL GIDALAR Her Yönüyle Beslenme Açısından Gıda İşleme Uygulamaları

Birinci Baskı: 2021

Editör ve Proje Koordinatörü

Süleyman GÖKMEN

ISBN: 978-605-74841-2-3

Kitaptaki içeriklerin sorumluluğu, bölümleri yazanlara aittir.

5846 ve 2936 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri yayım hükümleri gereğince herhangi bir bölümü, resmi veya yazısı, yazarların ve yayıncısının izni alınmadan tekrarlanamaz, basılamaz, kopyası çıkarılamaz, fotokopisi alınamaz veya kopya anlamı taşıyabilecek hiçbir işlem yapılamaz.

Medikal bilgiler sürekli değişmekte ve güncellenmektedir. Standart güvenlik uygulamaları dikkate alınmalıdır. Yeni araştırmalar ve klinik tecrübeler ışığında, tedavilerde ve ilaç uygulamalarında değişiklikler yapılması gerekli olabilir. Okuyuculara, ilaçlar hakkında üretici firma tarafından sağlanan son bilgileri mutlaka kontrol etmeleri önerilir. Dozaj, uygulama şekilleri ve kontrendikasyonlar; güncel bilgiler ışığında sürekli olarak takip edilmelidir. Her hasta için en iyi tedavi şeklini, en doğru ilaçları ve dozları belirlemek; uygulamayı yapan hekim sorumluluğundadır. Yayıncı ve editörler bu yayından dolayı meydana gelebilecek hastaya ve ekipmanlara ait herhangi bir zarar veya hasardan sorumlu değildir.

- Yayına Hazırlayan** : MediHealth Academy Yayıncılık
Yayın Koordinatörü : Dilaver KORKMAZ (www.medihealthacademy.com)
Grafik Tasarım : Fatih Şamil ULUDAĞ,
MediHealth Academy Yayıncılık (www.medihealthacademy.com)
Baskı ve Cilt : Vadi Grafik Tasarım ve Reklamcılık Ltd. Şti.
Sertifika No : 47479
Baskı Tarihi : 2021, Ankara



www.medihealthacademy.com — info@medihealthacademy.com
Adres: Emniyet Mh. Yukarı Sk. No: 6/1, 06560, Yenimahalle, Ankara — Tel: 0 312 349 77 77

İÇİNDEKİLER

Biyoyararlılık ve Bazı Gıda İşleme Proseslerinin Biyoyararlılık Üzerine Etkileri	1-20
Bazı Geleneksel Gıdalarda Kullanılan Baharatların Antimikrobiyal Etkileri.....	21-36
Beslenme Sektörünün Dünü Bugünü ve Yarını	37-52
Gıdaların Mikrodalga Isıtmadaki Besinsel Kayıpları	53-62
Mikrodalga Plazmanın ve İnfrared Radyasyonların Gıdalarda ve Yemek Sanayinde Kullanımı	63-74
Bozunabilir Gıdaların Lojistiğinde Yapay Arı Kolonisi Algoritması.....	75-82
Sezgisel Optimizasyon Yöntemleri ile Gıda Sektörü Uygulamaları.....	83-94
Dünyada ve Türkiyede Organik Gıda Üretiminde Tarımın Gelişimi.....	95-98
Dizin.....	i

YAZAR LİSTESİ

Mehmet Cabir AKKOYUNLU KMU Makine ve Metal Teknolojileri Bölümü

Yasemin BOR BETSAN Ltd. Şti. / Afyonkarahisar / Türkiye

Kadir BÜYÜKÖZKAN KTÜ Endüstri Mühendisliği Bölümü

Abdullah ÇAĞLAR Kocaeli Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri
Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü

Durmuş Ali ÇARKACI Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Teknik
Bilimler Meslek Yüksekokulu, Organik Tarım
Bölümü

Nuran ERDEM Aksaray Üniversitesi Gıda İşleme Bölümü, Aksaray

Süleyman GÖKMEN Karamanoğlu Mehmebey Üniversitesi Gıda İşleme
Bölümü, Karaman

Hasan Hüseyin KARA Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri
Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü Meram /
Konya / Türkiye

Hüsnü KASAR Muş Alparslan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek
Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri
Bölümü, Aşçılık Programı, Muş

ÖNSÖZ

Günümüzde en güncel konularının başında beslenme ve gıda güvenliğinde farkındalığın sağlanması gelmektedir. Bu kapsamda çalışmamızda beslenmede dikkat etmemiz gereken hususlar ve doğal ürünlerin üretiminin nasıl yapıldığına dair bilgilere yer verilmiştir. Ayrıca gıda güvenliğinin sağlanmasında kullanılabilme potansiyeli olan ısı ve ısı olmayan işleme yöntemleri açıklanmıştır. Bu kapsamda gıda üretiminin artırılması, gıda kayıplarının azaltılması, gıda kalitesinin korunması, raf ömrünün uzatılması ve gıda üretiminde son zamanlarda popüler hale gelen yapay zekanın kullanılması işlenmiştir. Gıdalarla ilgili sözü edilen özelliklerin sağlanması için mikrodalga, infrared, ultraviyole-C infrared destekli mikrodalga uygulamaları açıklanmıştır. Bu uygulamalar gıdalarda arzu edilen özelliklerin kazandırılma derecesi incelenmiştir. Doğal gıdaların üretiminde bu amaçla organik tarım uygulamaları açıklanmıştır. Ayrıca beslenmede önemli bir yere sahip olan yağlarla ilgili açıklamalara yer verilmiştir. Konuyla ilgili bilinen yanlışlar-doğrular hakkında öğrencilere, üreticilere, tüketicilere ve akademisyenlere bilgi vermek amacıyla hazırlanmıştır.

Pandemi sürecinde, beslenme ve gıda güvenliğinin ne kadar önemli olduğu bu dönemde, herkese faydalı olacağına kanaatindeyim. Bu kitabın hazırlanmasına vesile olan Sayın Doç. Dr. Aydın ÇİFCİ hocama, kitabın tüm süreçlerinde desteğini esirgemeyen kıymetli eşim Emine GÖKMEN'e ve kitapta emeği geçen herkese teşekkür ederim.

Dr. Öğr. Üyesi
Süleyman GÖKMEN
Ocak 2021