

7/58497-58505



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Sayı : 54045643-610- 412
Konu : Yazılı Soru Önergeleri

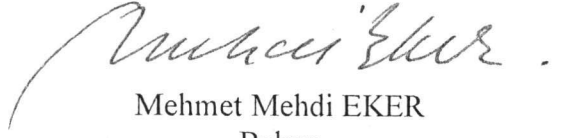
28.01/2015

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 06.01.2015 tarihli ve 43452547-120.00-209525 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Tekirdağ Milletvekili Faik ÖZTRAK'a ait 7/58497, Antalya Milletvekili Gürkut ACAR'a ait 7/58498, Ankara Milletvekili Özcan YENİÇERİ'ye ait 7/58499, 7/58500, 7/58501, 7/58502, 7/58503, Muş Milletvekili Demir ÇELİK'e ait 7/58504 ve İstanbul Milletvekili Mustafa Sezgin TANRIKULU'na ait 7/58505 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin cevabi görüşler ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER :

1-Cevabi görüşler 7/58497, 7/58498,
7/58499, 7/58500, 7/58501, 7/58502,
7/58503, 7/58504, 7/58505 (13 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

:Özcan YENİÇERİ

Ankara Milletvekili

Esas No

:7/58501

SORU 1) 2014 Aralık ayı itibarı ile Türkiye’de et ve et ürünleri teknolojisi konusunda yapılan AR-GE çalışmalarının yeterli düzeye çıkarılması adına yürütülmekte olan çalışma ile projeler var mıdır? Var ise, bunlar hangileridir ve ne aşamada?

CEVAP 1) Bakanlığımızca, Araştırma ve Geliştirme Destek Programı kapsamında 2014 Aralık ayı itibarıyla “et ve et ürünleri teknolojisi” konusunda;

- Geleneksel Et Ürünlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakteri Suşlarının Bakteriyosin Üretme Potansiyellerinin Araştırılması ve Elde Edilecek Ürünlerin Doğal Gıda Katkı Maddesi Olarak Endüstriyel Ölçekli Üretime Kazandırılması,
- Geleneksel Sucuklardan İzole Edilen Laktik Asit Bakteri ve Koagülaz Negatif Stafilokok Suşlarının Starter Kültür Olarak Kullanım İmkanları isimli araştırma projeleri yürütülmektedir.

SORU 2) 2014 Aralık ayı itibarı ile Türkiye’de et ve et ürünleri kalitesi ve güvenliği konusundaki AR-GE çalışmalarına ağırlık verilmesi yürütülmekte olan çalışma ile projeler var mıdır? Var ise, bunlar hangileridir ve ne aşamada?

CEVAP 2) Bakanlığımızca, Araştırma ve Geliştirme Destek Programı kapsamında 2014 Aralık ayı itibarıyla “et ve et ürünleri kalitesi ve güvenliği” konusunda;

- Sığır Eti ve Bazı Organlarında Beta Agonist Kalıntılarının Belirlenmesi,
- Sığır Eti, Yağ ve Organlarında İndikatör Poliklorlu Bifenil (PCB) Kalıntılarının Gaz Kromatografi Kütle Spektrofotometresi (GCMS) İle Belirlenmesi,
- Satışa Sunulan Kıymalarda Bazı Shiga Toksin Üreten Escherichiacoli Serotiplerinin Prevalansının Belirlenmesi,
- Doğal Antioksidanların Mikroenkapsüle Edilen Hamsi Yağlarının Oksidatif Stabiliteleri Üzerine Etkileri,
- Farklı Konserve Gıdalarda Bisfenol A (BPA), Bisfenol A Diglisidil Eter (BADGE) ve Türevlerinin Belirlenmesi,
- Hamsi Balığı (Engraulisencrasicolus) İşleme Artıklarından Elde Edilen Protein Hidrolizatlarının Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi,
- Farklı Ticari Enzimlerle, Tatlı Su Yengeci (Potamon potamios, Olivier 1804)’nden Elde Edilebilecek Protein Hidrolizatı Veriminin Araştırılması isimli araştırma projeleri yürütülmektedir.

SORU 3) 2014 Aralık ayı itibarı ile Türkiye’de et ve et ürünleri alanlarında tüketicilerin gereksinim ve beklentileri belirlenerek bunlara yönelik üretim gerçekleştirilmesi adına yürütülmekte olan çalışma ile projeler var mıdır? Var ise, bunlar hangileridir ve ne aşamada?

CEVAP 3) Ülkemizde et ve et ürünleri alanında tüketicilerin beklentilerine yönelik olarak Halk Elinde Hayvan Islahı Ülkesel Projesi yürütülmekte olup, ayrıca bu kapsamda üniversiteler, STK ve özel sektör ile işbirliği içerisinde de projeler yürütülmektedir.