

GIDA PLUS

GIDA VE BESLENME BULUŞMALARI - 5

ETKİNLİK RAPORU

Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Derneği (GiFT) ve Beslenme Enstitüsü'nün birlikte düzenlediği "Gıda Plus: Gıda ve Beslenme Buluşmaları" serisinin beşincisi **26 Şubat 2025 tarihinde Ankara'da** gerçekleşti. Bu etkinlikte "**Türkiye'de Mikrobesein Ögesi Eksiklikleri: Araştırmalardan Politika Önerilerine**" konusunu işledik. Bu konuyu seçmemizde, **Food Fortification Initiative (FFI)**'e katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz. Toplumda artık daha sık gördüğümüz besin ögesi eksiklerine bütüncül bir bakış getirmek üzere kurulan inisiyatif sayesinde, mevcut durum analizi yapıp, politika önerilerini işlemiş olduk.

GiFT 2016 yılından beri sektörde gıda, tarım ve beslenme konularına yönelik politikalar üretmek amacıyla çeşitli organizasyonlar üstlenirken, bünyesinde kurduğu Beslenme Enstitüsü ile gıda ve beslenme okuryazarlığı, bilgi doğrulama ve malnütrisyon konularına odaklanmaktadır.

42

Katılımcı

4

Sunum



26 Şubat



Ankara

Nasıl geçti?

Bu etkinliğimizde **Food Fortification Initiative (FFI)** ve **Bayfar Medikal'i** ağırladık. Öncelikle, Türkiye'deki malnütrisyon ve obezitenin mevcut durumuna göz atmak ve bu zamana dek oluşturulan besin zenginleştirmelerini öğrenmek amacıyla **Lokman Hekim Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik bölüm başkanı Prof. Dr. Gülden Pekcan** konuşmasını yaptı. Ardından, gebelik döneminde öne çıkan bir besin ögesi olan folik asidin yetersiz alımına bağlı olarak görülen spina bfida'yı temsil eden **Türkiye Spina Bfida Derneği'ni Ankara Temsilcisi Psk. Selma Çalık** bizlere derneği ve işleyişini aktardı.

İkinci oturumumuzda ise **Food Fortification Initiative (FFI) direktörü Scott Montgomery** ve iletişim direktörü **Jessie Genoway** bizlere "Besin eksikliklerinin önlenmesinde gıda zenginleştirmenin önemi"ni açıkladı. Ardından, gıda zenginleştirmeye ek olarak takviye edici gıdaların mikrobesein ögesi eksiklerini önlemedeki rolünü **Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nuray Yazihan** açıklarken, bu alanda öncü şirketlerden Bayfar Medikal'in teknolojik altyapısı ve bilgi birikimi ile etkinliği artan takviye edici gıdalar hakkında bilgi verdiler.

Konuklarımız arasında yer alan kıymetli Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı temsilcilerine ve mikrobesein ögesi eksiklikleri konusunda yapılan çalışmaları değerlendirmek ve politika önerilerinin oluşturulmasında bilimsel destek sağlamak üzere bizimle olan akademisyenlere ve sektör derneklerine çok teşekkür ediyoruz.

Food Fortification Initiative
Enhancing Grains for Healthier Lives

İnsanların daha zeki, daha güçlü ve daha sağlıklı olmak için ihtiyaç duydukları beslenme örüntüsüne sahip olmaları için etkili tahıl zenginleştirmesini savunan, merkezi Atlanta'da olan, kar amacı gütmeyen bir kuruluştur. FFI, 20 yılı aşkın bir süredir ülkelerin endüstriyel olarak öğütülmüş buğday unu, mısır unu ve pirincin zenginleştirilmesini planlamalarına, uygulamalarına ve izlemelerine yardımcı olmaktadır. Sadece bu yaygın olarak tüketilen tahıllara odaklanan tek küresel grup olan FFI, büyük ölçekli değişimi gerçekleştirmek için kanıta dayalı karar verme yöntemini kullanmaktadır.

Türkiye Spina Bifida Derneği, UNICEF, Dünya Gıda Programı, Spina Bifida'nın Önlenmesi için Küresel İttifak, Beslenme Enstitüsü ve diğerleriyle ortaklaşa olarak FFI, buğday unu gibi temel gıdaların zorunlu olarak zenginleştirilmesini savunmak için Türkiye'deki paydaşlara yardımcı olmaktadır.

A stylized, light gray illustration of three people in a meeting. One person is standing and gesturing, while two others are seated. The illustration is positioned in the bottom right corner of the page.

GiFT

BİSLENME
E N S T İ T Ü S Ü
GIDA İÇECEK VE TARIM POLİTİKALARI ARAŞTIRMALARI MERKEZİ

© 2014 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 275: 201–210

Bunları biliyor muydunuz?

1. Gıda zenginleştirme besinin tadını, görünüşünü, kokusunu değiştirmez.
2. Gıda zenginleştirme güvenilir ve etkili bir yöntemdir; bu zamana dek yapılan çalışmalarla sağlık açısından bir risk oluşturmadığı gözlenmiştir. Dünya Sağlık Örgütü'nün önerdiği bir beslenme politikasıdır.
3. Kişi başına yılda sadece 9 TL'ye, kişi başı en çok tükettiğimiz buğday unu (345 g/gün) zenginleştirildiğinde mikrobesein ögesi eksikliğini kolayca önleyebiliriz.



Gıda ve Beslenme Buluşmaları'nda takviye edici gıdaların da, gıda zenginleştirmesine ek olarak, bireylerde saptanan mikrobesein ögesi yetersizliği durumunda önemli bir kalem olduğunun altını çizdik.

Bu amaçla **Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi İç Hastalıkları ABD Fizyopatoloji öğretim üyesi Prof. Dr. Nuray Yazıhan** "Sağlıklı Yaşam için Beslenme ve Takviyeler" başlıklı sunumu ile aramızdaydı. Konuşmasında sindirim/biyoyararlanım konusunun altını çizerek, besinlerin sindirim yolculuğunda emiliminin (yani bağırsaklardan dolaşıma geçmesi) ve biyoaktivitesinin (yani sindirim ürününün hedef dokuda etki göstermesi) önemini altını çizdi. Besinlerin yapısının, kompozisyonunun; hangi diğer besinlerle birlikte alındığının ve besinlerin işleme sürecinin tüm sindirim ve vücutta kullanım kısmını etkilediğini belirtti. Bu sebeple Türkiye'de de çok görülen kemik-eklem rahatsızlıkları, anemi, çinko ve magnezyum eksikliği gibi büyük ve kronik sorunlarda doğru, güvenilir ve etkin takviye edici gıdalarla süreçler desteklenmelidir. Günün son konuşmasında Bayfar Medikal'i dinledik. Dünya ve Türkiye'deki tüketici sağlığı ürünlerine bakışı dinledikten sonra, Bayfar Portföyünde bulunan, üst kalite standartlarında boş sert jelatin kapsüller, boş bitkisel kapsüller, yarı-bitmiş özel formdaki likit dolu Licaps® çözümleri

ve kapsül dolum makineleri yanı sıra bilimsel çalışmalarla etkinliği kanıtlanan ham maddelerin çalışma şeklini dinledik.

Konuşmacılarımız Türkiye'deki verilerin belli periyotlarla izlenmesi, buna uygun politikaların üretilmesi ve gıda zenginleştirme ve takviye edici gıdaların koruyucu ve önleyici tıpta kritik role sahip olduğunun altını çizerek, ileride yapılacak tarama testlerinin ve içeriklerin bu yönde gelişmesi gerektiğini belirttiler.

