



PINAR Enstitüsü

bülten
Ekim 2017
12

GIDAYI
ANLAMAK

ÇÖLYAK

FONKSİYONEL GIDALAR VE
BAĞIŞIKLIK SİSTEMİ

ENSTİTÜDEN
HABERLER

 /Pınar Enstitüsü
 /pınar_enstitusu
 /pinarenstitusu
 /Pınar Enstitüsü



Gıdayı Anlamak



İyi dengelenmiş, sağlıklı besin seçimi yapabilmek için satın aldığımız gıdanın içerisinde nelerin olduğunu bilmemiz gerekir. Daha da önemlisi, alerji problemi olanların bazı durumlarda ciddi, hatta ölümcül sonuçları olan bir ürünü almadıklarından emin olmaları gerekir. Etiketler bu gibi hayati bilgileri gösterirler. Acaba etiketlerin üzerinde hangi bilgilerin bulunduğunu biliyor ve bu bilgileri anlıyor muyuz?

Sağlıklı beslenmenin ancak yeterli ve dengeli beslenme ile mümkün olduğu uzmanlarca sıklıkla dile getiriliyor. Protein, karbonhidrat, vitamin gibi besin öğelerinin beslenme programı çerçevesinde yeterli oranlarda alınması sağlıklı yaşamın şartları arasında sıralanıyor ve tüketiciler bu besin öğelerini temin edebilecekleri gıdaları tercih etmeye çalışıyor. Ancak bu tercihlerin istenildiği gibi sağlıklı olabilmesi gıdayı anlamayı gerektiriyor.

Gıdayı anlamanın ilk basamağı, besin öğelerinin neler olduğunu ve hangi besin grubunun bu öğeleri yeterli oranda karşılayacağını bilmektir.. Özel beslenme ihtiy-

yaçlarına sahip olan bireyler bu konuda oldukça dikkatli ancak herkesin tükettiği gıdalardan sağladığı faydayı doğru değerlendirebilmesi için protein gibi besin öğelerinin neler olduğunu, hangi kaynaktan alınabileceğini, eksik ya da fazla tüketilmesi durumunda ne gibi sonuçlarla karşılaşacağını bilmesi öneriliyor.

Sağlık ve beslenme alanında tüketicilerin gittikçe bilinçlenmesi ve günlük gıda alımına daha çok dikkat etmeye başlamaları ile bu alanda önemli bir ilerleme kaydediliyor. Gıda bileşeni ya da alerjen bileşeni gibi terimler bizlere artık yabancı gelmiyor. Bunda, artan bilinç düzeyi kadar gıda ve sağlık alanında yapılan düzenlemeler de etkili oluyor. Gıda üreticilerinin etiketlerle verdikleri bilgilerin sağladığı şeffaflığın yanı sıra bu etiketlerin nasıl okunması gerektiği yönünde yapılan açıklamalar, gıdayı anlamamızı kolaylaştırıyor.

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği uyarınca gıda etiketlerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjen bileşenleri, bileşenlerin miktarı, gıdanın net miktarı, son tüketim tarihi, muhafaza şartları, işletme kayıt numarası, menşe ülke, kullanım talimatı, üretim ve parti numarası ve özel işaretlemeler yer alıyor. Bu sayede sadece besin öğelerine ilişkin değil aynı zamanda üretici firmanın bilgilerine de ulaşılabilir ki bu, gıda ürününün izlenebilirliğini sağladığı için tüketicilere güvenilir gıda tükettiği yönünde de garanti veriyor.

Yapılan düzenlemeler sadece gıda üreticilerini değil

aynı zamanda tüketici olarak bizlere de sorumluluk yüklüyor. Gıdaya ilişkin tüm bilgiler tüketiciye sunulurken, tüketicinin de kendi ihtiyaçları doğrultusunda günlük gıda alım miktarını ve bu miktarın içinde yer alacak besin öğelerinin oranlarını bilmesi bekleniyor; bu da gıdayı anladıkça mümkün görünüyor.

Gıdayı Etiketlerle Anlamak

Gıda maddelerinin etiketlenmesiyle ilgili tüm kurallarda en önemli husus, tüketiciyi bilgilendirme ve koruma ihtiyacıdır.

Tüketiciler sağlık, lezzet ve kullanılabilirlik sebebiyle ürün seçmede etiket bilgilerinden faydalanabilir. Üreticiler ürünleriyle ilgili bilgileri (ürünün ne olduğu, nasıl ve hangi süreyle saklanması gerektiği vb. gibi) tüketicilere iletmede ve kendi ürün ve markalarını rakiplerinin markalarından farklı kılmada büyük ölçüde etiketlerden yararlanır.

İster ambalajın üzerinde, ister gıda ürünlerine iliştirilmiş etiketlerde yazılı olsun; üreticiler yasal olarak tüketicilere belirli bilgileri sağlamak zorundadır. Ürünün



hangi isim altında satılıyorsa, bu isim yanıltıcı veya kafa karıştırıcı olmamalıdır. Gıda maddesinin fiziki durumuna veya uygulanan özel işleme (dondurulmuş, toz haline getirilmiş, tütsülenmiş, UHT, konsantre, vb. gibi) ilişkin ayrıntıları içermelidir veya bu ayrıntılar eklenmelidir. Etiketle imalatçı adı ve adresi belirtilmelidir. Önceden ambalajlanmış gıda malzemelerinin net miktarının yanı sıra gerektiğinde kullanma talimatları ve varsa özel saklama koşulları da etikette açıkça gösterilmelidir.

“Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi” ve “Son Kullanma Tarihi”

Satın aldığınız yiyecek yeterince taze mi? Etiket üzerindeki ürün tarihini kontrol edin. Yasaya göre, gıda ürünlerinin üzerinde “tavsiye edilen tüketim tarihi” ve “son kullanma tarihi” bulunmalıdır. Bu iki ifade farklı şeyleri anlatmaktadır.

“Tavsiye edilen tüketim tarihi” minimum dayanma süresini veya gereken şekilde saklandığında gıdanın be-



lirli özelliklerini muhafaza edeceği süreyi gösterir. Diğer bir deyişle, “tavsiye edilen tüketim tarihi” geçmiş bir ürünün tüketilmesi hala güvenli olabilir fakat imalatçı artık ürünün tadı, kokusu, vb. gibi organoleptik



özelliklerini garanti etmemektedir.

“Son kullanma tarihi” oldukça hızlı bozulan ürünlerde bulunmakta olup, mikrobiyolojik bakış açısıyla değerlendirildiğinde, belirli bir süre içerisinde yenmediği takdirde sağlığı tehlikeye sokabilecek ürünlere işaret eder. Bu ürünlerde, örneğin tüketime hazır salatalarda “son kullanma tarihi” bulunmalıdır ve bu tarihten sonra



bu gıdalar yenmemelidir. Ayrıca, imalatçının mümkün olduğu kadar uzun süreyle taze kalabilmesi için ürünün nasıl muhafaza edilmesi, örneğin belirli bir derecede veya altında saklanması gerektiğini açıklaması gerekir.

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği güncellendi.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın, algı farklılıkları ve bilgi gereksinimleri dâhil gıda hakkında bilgilendirme açısından tüketicilerin üst düzeyde korunması amacıyla hazırladığı "Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği" ile "Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği", 26 Ocak 2017 tarihli Resmi Gazete'nin Mükerrer sayısında yayımlanarak yürürlüğe girdi.

"Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği", tüketicinin gıda hakkında bilgilendirilmesi ile ilgili yeni uygulamaların yanı sıra toplu tüketim yerlerine getirilen yeni zorunlulukları da kapsıyor. "Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği" ise tüketicilerin satın almış oldukları gıdaların etiketlerinde yer alabilecek beslenme ve sağlık beyanlarını ele alıyor.

Bakanlık Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanan yeni mevzuat, gıda işletmecilerinin sorumluluklarını yeniden tanımlarken; tüketicilerin gıda hakkında en doğru ve açıklayıcı şekilde bilgilendirilerek, daha bilinçli seçimler yapmasını sağlamayı hedefliyor.

KAYNAKÇA:

1. European Food Information Council (EUFIC) - Avrupa Gıda Bilgi Konseyi
2. Naismith, DJ. (1988). "Diet and health; striking a balance. Dobbing, J, (ed) A Balanced Diet?" S:126. Londra; SpringerVerlag.
3. T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (2017). "Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği"
4. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF)

Çölyak

Çölyak Hastalığı ince bağırsağın, gluten adlı proteine karşı ömür boyu süren ve kronikleşen alerjisi, hassasiyettir. Buğday, arpa, çavdar ve yulaf gibi tahıllar gluten içerir.



Alınan gıda, ince bağırsakta bileşenlerine ayrıştırılıp bağırsak mukozası üzerinden kana karışır. Vücudumuzun yeterince gıda alabilmesi, ince bağırsakta çok sayıda bulunan ve villus çıkıntıları olarak adlandırılan kıvrımlar tarafından sağlanır. Çölyak Hastaları glutenli yiyecekler tükettiklerinde bağırsak mukozasında alerji nedeniyle villus çıkıntıları ve kıvrımları tahrip olarak azalır ve küçülürler. Böylece bağırsak yüzölçümü gittikçe azalır ve alınan gıdalar emilemez hale gelir. Sonuçta beslenme yetersizliği, arkasından da hastalık belirtileri ortaya çıkar.

Önemli Bilgiler

• Gluten içermesi ihtimali olan yiyeceklerin glutensiz gıda maddeleri ile aynı yerde bulunmaması önemlidir. Glutenli gıdaların glutensiz gıdalara temas etmemesi için bu maddeleri hemen ayırın.

• Yemek hazırlığı sırasında glutenli gıdalara değmiş, bulaşmış çatal kaşık süzgeç tabak vb. gereçler kesinlikle çölyaklı kişilerin gıdalarına dokundurulmamalıdır.

• İnce bağırsakta tahribata yol açarak hastalıklara neden olabilmesi için bir çay kaşığı un, buğday ya da bulgurun sekizde biri yeterli olmaktadır. Yani bu miktar bile zararlıdır.

Çölyak hastalığı genetik bir hastalıktır. Ailevi kalıtım söz konusudur. Hastalık yaşamının herhangi bir bölümünde ortaya çıkabilir. Bir ameliyat veya doğum sonrası, gebelik sürecinde, viral enfeksiyon ya da şiddetli duygusal stresten sonra tetiklenebildiği gibi direkt olarak çölyak hastalığı tablosuyla da ortaya çıkabilir.

Çölyak hastalığı (ÇH) yaşam boyu süren tek gıda alerjisidir. Günümüzde insanlığın en sık rastlanan genetik hastalığı olarak kabul edilmektedir.

Türkiye’de görülme sıklığı yüzde 1 ile binde 3 arasında değişmekte olup Türkiye’de 250 bin ile 750 bin arasın-

Çölyak hastalığının tek tedavisi GLUTENSİZ sıkı bir diyettir. Diyetin sıkı bir şekilde uygulanması ile düzleşen ince bağırsak yüzeyi normal şeklini ve işlevini tekrar kazanmaktadır. Çok az miktarda alınan gluten bağırsaklardaki tahribatın tekrarlamasına neden olur.

Glutensiz sıkı bir diyetin uygulanması süresince çölyak hastasının genellikle bir şikâyeti olmaz. Beslenme tarzının değiştirilmesinin ardından genelde kısa bir süre içerisinde şikâyetler belirgin şekilde azalır. Şikâyetlerin tamamen kaybolma süresi ince bağırsaktaki tahribat derecesi, hastanın yaşı ve diğer faktörlere göre değişkenlik gösterebilir.

Gluten içeren gıdalardan kaynaklanan, hissedilebilir şikâyetler çoğunlukla uzun süreler sonrası hatta ba-



da çölyak hastası tahmin edilmekte iken, ancak yüzde 10’nuna tanı konulduğu dikkate alındığında 25 bin ile 75 bin arasında tanı almış hasta vardır. Toplumda tanı almamış hastalar buz dağının görünmeyen kısmıdır.

Çölyak hastalığının tek tedavisi ömür boyu buğday, arpa, çavdar, yulaf tahılları ve bunlardan üretilen besinlerde bulunan gluten-den uzak sıkı bir diyettir.



zen yıllar sonra kendini gösterir. Diyetin bozulması ya da terk edilmesi tedavi edilmesi çok daha zor olan ağır hastalıklara neden olabilir.

Diyetin uygulanmasında yapılan ihlal ya da ihmallere rağmen hasta tarafından hissedilebilir şikâyetlerin oluşmaması, asla, glutensiz diyetten vazgeçilmesi anlamına gelmez.

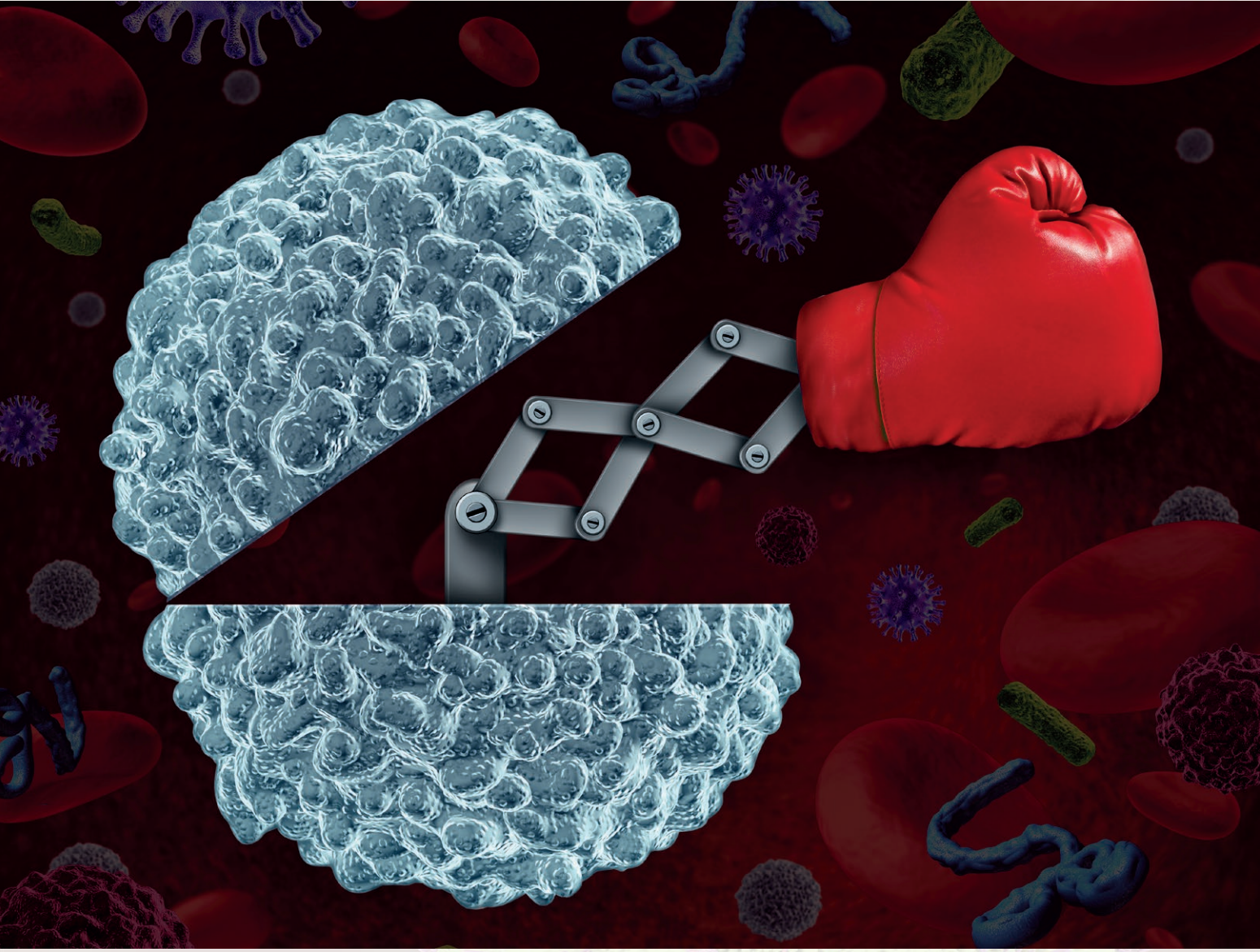
KAYNAKÇA:

1. Aydoğdu ve ark. Çölyak Hastalığı Güncel Pediatri (2005;2:47-53)

2. T.C. Sağlık Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Obezite, Diyabet ve Metabolik Hastalıklar Daire Başkanlığı

3. Çölyakla Yaşam Derneği, www.colyak.org.tr

Çölyak hastalığı tanı konulduktan sonra hastalık olmaktan çıkarak bir yaşam biçimi haline gelmektedir.



Fonksiyonel Gıdalar ve Bağışıklık Sistemi

Son 20 yıldır, hastalıkların önlenmesi konusunda yapılan çalışmalar özellikle gelişmiş ülkelerde büyük ilerlemeler kaydetti. Araştırmalar beslenmenin, diyetle ilgili bazı hastalıkların önlenmesinde önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

Gıdalar, artık sadece beslenmeyi sağlayan bir kaynak olarak görülmemekte, zihinsel ve fiziksel iyiliği

sağlayan, bağışıklık sistemini güçlendirici etkisiyle bazı hastalıkların görülmesine neden olan risk faktörlerini azaltan ve önleyen nitelikleri ile öne çıkmaktadırlar. Birçok çalışma yalnız prebiyotik ve probiyotiklerin değil, fonksiyonel gıdalara eklenen mikro besin öğelerinin bağışıklık sistemini güçlendirdiğini göstermektedir. Bu noktada hala belirsizliğini koruyan husus; fonksiyonel gıdaların alınması gereken miktarıdır. Bu miktarın belirlenmesi için çalışmaların deneylerle devam ettirilmesi gerekmektedir.

Bağışıklık sisteminin görevi, organizmaları zararlı dış etkilere karşı korumaktır. Bağışıklık sisteminin reaksiyonlarından bir tanesi enfeksiyonlardır. Enfeksiyonel tepkilerin amacı, patolojik olarak değişmiş hücreleri ve yabancı unsurları ortadan kaldırmaktır. Şayet bağışıklık sistemi doğru tepki vermezse, enfeksiyonlara karşı zayıflık, alerjiler, oto bağışıklık sistemi hastalıkları

görülebilir. Bağışıklık sisteminin fazla çalışması ise kronik enfeksiyonlara yol açabilir. Bağışıklık sisteminin doğru çalışması ve gerektiğinde sinyal vermesi için mikro besin öğelerinin yeterli miktarda olması gerekir.

Kişilerin psikolojik ve fizyolojik koşullarının bağışıklık sistemi üzerinde doğrudan etkileri mevcuttur. Kronik hastalıklar veya sıklıkla yapılan, efor gerektiren fiziksel aktiviteler bağışıklık sistemini etkiler ve artan miktarda mikro besin öğelerinin alınımı gerekli kılabilir.

Vitaminler, demir ve çinko gibi elementler ve omega-3



yağ asitleri bağışıklık sisteminin savunma mekanizmalarını hayata geçirmede son derece önemlidir.

Lifler, antioksidanlar (Vitamin A,E,C, xantophylls, flavonoids), laktik bakteri, omega-3 yağ asidi, selenyum, demir, çinko, magnezyum, kalsiyum gibi mikro besin öğeleri, amino asitler ve kafein fonksiyonel gıdalarda en fazla kullanılan bileşenlerdir.

Bütün bu olumlu etkilere ve gelişmelere rağmen dikkatli olmalıyız çünkü fonksiyonel gıdaların fazla tüketimi yeni bir beslenme dengesizliğine yol açabilir.

Fonksiyonel Gıdalar İlaç Olarak Tüketilebilir mi?

Fonksiyonel gıdalar, ilaç değildir. Fonksiyonel gıdalar, vücuttaki fizyolojik fonksiyonları olumlu bir şekilde değiştirmeye yönelik olsa da normal vücut işlemlerini normal fizyolojiye uygun yollardan düzenlemek, desteklemek ya da korumak üzere etki eder. Bu gıdalar, sağlığı geliştirmek için vücut fonksiyonlarını normal sınırlar içinde düzenleyebilir veya iyileştirebilir ya da hastalık riski ile ilişkili olduğu bilinen faktörleri azaltabilir. İlaçlar ise etki sağlamak için bozulmuş olan süreçlere müdahale ederek ya da fizyolojik süreçleri normal sınırların üzerinde güçlendirerek işlev görür. İlaçların fonksiyonu, hastalıkları tedavi etmek ya da önlemek veya fizyolojik performansı normalin üzerinde arttırmaktır.

Fonksiyonel gıdalar, normal bir diyetin parçası olarak tüketilmeye yönelik ürünler olup, gıda formundadır. İlaçlar ise genellikle bir tıp doktorunun gözetiminde, belirli dozlar halinde, kontrollü bir diyetin parçası olarak alınır. İlaç üretimi ve pazarlaması, gıda düzenlemelerinden farklı düzenleyici kontrollere tabidir. Fonksiyonel gıdalar, gıda mevzuatı kapsamında değerlendirilir. Gıda takviyeleri de ilaçlar gibi hap ya da kapsül şeklinde alınır ancak bunlar, hastalıkları tedavi edici veya önleyici olarak sunulamaz ve gıda yasalarıyla kontrol edilir.

KAYNAKÇA:

1. European Journal of Clinical Nutrition, Functional Foods and Immune System, S. Lopez-Verela et al
2. Nutri-Facts Org Micronutrients and the Immune System

SÜTÜMÜZÜN GELECEĞİ BİLİNÇLİ ELLERDE PROJESİNDEN ULUSLARARASI İŞBİRLİĞİ



Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde

2014 yılından bu yana Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde projesi kapsamında devam eden süt üreticilerine yönelik eğitim faaliyetleri, ulusal alanda “kamu-üniversite-sanayi” işbirliğinin yanına uluslararası bir işbirliği de ilave ederek çalışmalarına devam ediyor.

Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) kapsamında Business Call to Action (BCTA) programına üye olunarak, proje faaliyetlerinin kapsamı; ilave alt

modüller ve yenilenen içerikle birlikte genişletildi.

Birleşmiş Milletler’de 2008 yılında başlatılan BCTA, şirketleri hem ticari başarı hem de kalkınma etkisi sağlayan kapsamlı iş modelleri geliştirmeye teşvik ederek Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri’ne (SDG) doğru ilerlemeyi hızlandırmayı hedefleyen bir programdır.



Proje kapsamında gerçekleştirilen işbirliği, hem ulusal basında hem de uluslararası platformlarda duyuruldu.

‘Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde’

Pınar Enstitüsü, süt çiftçilerini desteklemek üzere Business Call to Action (BCTA)’a katıldı

Ülkemiz süt sektörünün sürdürülebilirliğini ve küçük ölçekli süt çiftçisini desteklemek amacıyla, Pınar Enstitüsü liderliğinde başlatılan ‘Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde’ projesi ile Pınar Süt, Business Call to Action’a (BCTA) katıldı.



Pınar Enstitüsü liderliğindeki proje ile üreticiler, süt ürünleri kalitesiz satışlarına ilişkin kaliteyi artırma ve verimliliğini artırma amaçlı eğitimler almaya yönelik eğitimler sunulacak. Eğitimler, katılan göstermek isteyen tüm üreticilere açık olacak. 2008 yılında başlatılan Business Call to Action, şirketleri, tüketici, üretici, tedarikçi ve dağıtıcı olarak günde 8 dolardan daha az satılan alanına göre sınıflandırılarak, eğitimlere yönelik destekler sağlanmaktadır. Bu kapsamda, Pınar Süt, Business Call to Action’a katıldı. 2008 yılında başlatılan Business Call to Action, şirketleri, tüketici, üretici, tedarikçi ve dağıtıcı olarak günde 8 dolardan daha az satılan alanına göre sınıflandırılarak, eğitimlere yönelik destekler sağlanmaktadır. Bu kapsamda, Pınar Süt, Business Call to Action’a katıldı.



Sütün geleceği bilinçli ellerde

■ TÜRKİYE’de süt sektörünün sürdürülebilirliğini ve küçük ölçekli süt çiftçisini desteklemek amacıyla, Pınar Enstitüsü liderliğinde başlatılan ‘Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde’ projesi ile Pınar Süt, Business Call to Action’a (BCTA) katıldı. Pınar Enstitüsü liderliğindeki bu proje ile üreticilere, süt ürününün kalitesini artırarak verimliliklerini ve gelirlerini yükseltmeye yönelik eğitimler sunulacak. 2008 yılında başlatılan Business Call to Action, şirket-



leri; tüketici, üretici, tedarikçi ve dağıtıcı olarak günde 8 dolardan daha az satılan alanına göre sınıflandırılarak, eğitimlere yönelik destekler sağlanmaktadır. Bu kapsamda, Pınar Süt, Business Call to Action’a katıldı. 2008 yılında başlatılan Business Call to Action, şirketleri, tüketici, üretici, tedarikçi ve dağıtıcı olarak günde 8 dolardan daha az satılan alanına göre sınıflandırılarak, eğitimlere yönelik destekler sağlanmaktadır. Bu kapsamda, Pınar Süt, Business Call to Action’a katıldı.

Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı, eğitimlerin katılım göstermek isteyen tüm üreticilere açık olduğunu belirterek, “Pınar Süt olarak, kurulduğumuz 1973 yılından bu yana, üreticilerimizin bilgi ve yeteneklerini arttırmaya büyük önem veriyor. Üreticilerimiz sürece olarak daha yüksek kalite standartlarında üretmek istiyorsa, süt üreticilerimizin eğitim yoluyla desteklenmeye devam edeceğiz. Yapılan bu eğitim faaliyetleri verimlilik ve kalite bakımından olumlu sonuçlar vermektir” diye konuştu.

HERKES KATILABİLİR
Pınar Enstitüsü Yönetim

■ İZMİR, (DHA)

‘Sütte verimlilik artmalı’

Pınar Enstitüsü ‘Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde’ projesiyle Business Call to Action’a katıldı. Başkan İdil Yiğitbaşı, “Eğitimlerimiz olumlu sonuçlar veriyor” dedi

TÜRKİYE’DE süt sektörünün sürdürülebilirliğini ve küçük ölçekli süt çiftçisini desteklemek amacıyla, Pınar Enstitüsü liderliğinde başlatılan ‘Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde’ projesi ile Pınar Süt, Business Call to Action’a (BCTA)’a katıldı. Dünyanın en büyük on süt üreticilerinden olan Türkiye’de son günlerde küçük üreticiler tarafından üretilen süt miktarı giderek düşüyor.

‘Eğitime önem veriyoruz’

Çiftçiler ise süt üretimi için gerekli olan yem ve diğer giderleri almakta zorlanıyor. Pınar Enstitüsü, kurulduğu günden bu yana kaliteli ve sağlıklı süt ve süt ürünleri eğitimleri vererek önemli katkı yapıyor. Pınar Süt ve Çamlı Yem ortaklığına göre sınıflandırılarak, eğitimlere yönelik destekler sağlanmaktadır. Bu kapsamda, Pınar Süt, Business Call to Action’a katıldı.



ğında hayata geçirilen ‘Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde’ projesi, gıda, tarım ve hayvancılık müdürlükleri, süt üreticileri ve kooperatifleri ile üniversitelerin desteği doğrultusunda ‘kamu-üniversite-sanayi’ birliğine sahip olarak, eğitimlere yönelik destekler sağlanmaktadır. Bu kapsamda, Pınar Süt, Business Call to Action’a katıldı.

hiyjen-sanitasyon” konularında bilinçlendirilmesine yönelik çalışmalar gerçekleştiriliyor. Bu süreçte, halk sağlığını korumasına katkı sağlanmaktadır. Kalite ve verimlilik artışta büyük rolü olan bu alanın da artması hedefleniyor.

YÜKSEK KALİTE STANDARTI GETİRİLİYOR
Pınar Enstitüsü Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı, eğitimlerin katılım göstermek isteyen tüm üreticilere açık olduğunu belirterek, “Yaptığımız eğitim faaliyetleri verimlilik ve kalite bakımından olumlu sonuçlar veriyor” dedi. **■ DHA**