

bülten

Temmuz 2018

15



PINAR Enstitüsü

 / Pınar Enstitüsü

 / pinarenstitusu

 / pinarenstitusu

 / Pınar Enstitüsü

İÇİNDEKİLER

- 1** ÇOCUKLUK ÇAĞI OBEZİTESİ
- 2** 2030'DA BESLENME:
BAŞLICA GIDA TRENDLERİ
- 3** MAGNEZYUM
- 4** ENSTİTÜDEN
HABERLER



1 ÇOCUKLUK ÇAĞI OBEZİTESİ

Ulusal sağlık politikalarının ana hedefi sağlıklı bireylerden oluşan sağlıklı bir topluma ulaşmaktır.

Sağlıklı bir toplum, yaşamın sürdürülmesi, sağlığın korunması ve geliştirilmesi için beslenme; hayati bir önem taşır. Sağlıklı olmayı etkileyen temel davranışların başında “yeterli ve dengeli beslenme” yer alır. Sağlıklı beslenme; doğrudan birey, aile ve toplumun sağlık potansiyelinin geliştirilmesi ve iyilik düzeyinin yükseltilmesine önemli katkı sağlar.

Sağlıklı beslenme davranışlarının oluşmasında pek çok etken rol oynamakla beraber sosyal ve ekonomik göstergeler, beslenme olanaklarını ve davranışlarını etkiler. Şişmanlığa neden olan davranışlar arasında aşırı ve yanlış beslenme ile fiziksel aktivite yetersizliği ilk sırada yer alır; ancak genetik, nörolojik, fizyolojik, biyokimyasal, psikolojik etmenler ile sosyo-kültürel ve çevresel özelliklerin etkisi de önemlidir.

Dünyada görülme sıklığı giderek artan bulaşıcı olmayan hastalıkların oluşumunda, yaşanan ortamın özellikleri ve kişilerin yaşam tarzı etkili oluyor. Dengesiz ve yetersiz beslenme, olumsuz çevre koşulları, sorunlu sosyal ortam; bulaşıcı olmayan hastalıkların oluşmasında rol oynuyor. Bulaşıcı olmayan hastalıkların oluşmasına neden olan kiloluluk ve şişmanlık, “yağ miktarının sağlık için risk oluşturacak şekilde artması” şeklinde

tanımlanıyor. Şişmanlığın neden olduğu sağlık sorunlarının başında kalp damar hastalıkları, diyabet, hipertansiyon, bazı kanser türleri, kas-iskelet sistemi hastalıkları geliyor.

Türkiye’de yakın zamana kadar çocuklardaki şişmanlık üzerinde pek durulmamış ve “şişman çocuk sağlıklı çocuk” anlayışı aileler tarafından yaygın bir biçimde kabul görmüştür. Ancak son yüzyılın en önemli çocukluk dönemi halk sağlığı sorunlarının başında yer alan şişmanlık; tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de hem sağlık profesyonellerinin hem de toplumun çocukluk çağı obezitesine bakışını değiştirmiştir.

Tüm dünyada özellikle çocukluk çağında şişmanlık görülme sıklığındaki artışta, genetik etmenlerin yanı sıra çevresel etmenlerin de önemli rolü olduğu kabul ediliyor. Şişmanlığa, aşırı gıda alımını teşvik eden ve fiziksel aktivitenin yer almadığı çevresel faktörlerin neden olduğu görüşü yaygındır. Gıdalara erişimin kolay olması, yemek yerken televizyon ve video seyretmek, bilgisayar kullanmak gibi eğlencenin fiziksel aktiviteden yoksun formlarının yaygınlaşması gibi sosyal koşullar şişmanlığı etkiliyor.

Birleşmiş Milletler tarafından 2015 yılında belirlenen Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri, bulaşıcı olmayan hastalıkların önlenmesi ve kontrolünü ana öncelikler olarak tanımlanmaktadır. Bulaşıcı olmayan hastalık risk faktörleri arasında, obezite

özellikle önemlidir ve yaşam beklentisinin artmasına katkıda bulunan sağlık yararlarının çoğunu ortadan kaldırma potansiyeline sahiptir.

Peki, Ya Çocuklar?

Büyüme, çocukların genel sağlık durumlarını yansıtan çok iyi bir göstergedir. Yetersiz ve yanlış beslenme, bir çocuğun büyümesini etkiler ve genel sağlık durumunun bozulduğunu gösteren ilk ve en önemli göstergedir. Çocukların bireysel olarak beslenme durumlarının değerlendirilmesi, büyümenin izlenmesi ile sağlanabilir.

Bebek, çocukluk ve adolesan obezitesinin prevalansı dünya çapında artış gösteriyor. Obezite çocuğun sağlığını, eğitim düzeyini ve yaşam kalitesini etkileyen bir sağlık sorunu olarak karşımıza çıkıyor.

Alışkanlıkların kazanıldığı ve özellikle de beslenme davranışlarının yerleştiği dönem olan okul öncesi dönemdeki çocuklarda obezitenin önlenmesi için ailelerin ve okul öncesi eğitim kurumlarının önemli roller üstlenmeleri gerekiyor. Çünkü aileler ve öğretmenler beslenmenin ve aktivitelerin çocuk ile paylaşılmasında ve onlara örnek oluşturmada önemli bir role sahiptirler. Okul öncesi çocuklarda obeziteyi azaltmak ve önlemek için önlenebilir risk faktörlerini belirlemeye ve ortadan kaldırmaya yönelik stratejiler geliştirilmelidir. Okul öncesi dönemde kazanılan obezitenin daha sonraki yaş dönemlerinde ve erişkin yaşlarda devam etme eğiliminde olduğu bilinmektedir. Bu nedenle ülkemizde obeziteyi önleme ve azaltmaya yönelik programların okul öncesi dönemi de içine alması gerekiyor.



Okul Öncesi Eğitime Devam Eden Çocukların Fazla Kilo ve Obezite Prevalansının Belirlenmesi (İzmir İli Örneği)

Zihinsel ve fiziksel gelişimin son derece hızlı olduğu ve kişinin ileriki yaşamına ilişkin birçok yapı taşının oluştuğu ve şekillendiği zaman dilimi olan okul öncesi dönem bireyin yaşamında hem önemli hem de hassas bir süreç olarak değerlendirilmektedir.

Sağlıklı beslenme ve fiziksel aktivite alışkanlıklarının çocuğa erken çocukluk döneminde kazandırılması hedefiyle Pınar Enstitüsü tarafından hayata geçirilen "Eğlenerek Hareket Edelim Sağlıklı Beslenelim" projesi kapsamında hazırlanan akademik çalışma 29.08.2017 – 01.09.2017 tarihleri

arasında İtalya'da gerçekleştirilen Avrupa Erken Çocukluk Eğitimi Araştırma Derneği'nin yıllık kongresinde poster bildiri olarak sunuldu.



Araştırma, erken çocukluk dönemine yönelik eğitim veren kurumlarda bulunan 375 kız (%50.6) ve 366 erkek (%49.4) olmak üzere toplam 741 çocuk üzerine gerçekleştirilen kesitsel bir çalışmadır. Çalışmanın amacı, İzmir ilinde yaşayan okul öncesi eğitime devam eden çocukların fazla kilo ve obezite prevalanslarının belirlenmesidir.

Çocukların verileri T.C Sağlık Bakanlığı, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, Obezite, Diyabet ve Metabolik Hastalıklar Daire Başkanlığı'nın Çocuk Beden Kitle Endeksi ölçüt kategorileriyle değerlendirilmiştir. Araştırmada değerlendirmeye alınan çocukların %8,3'ü zayıf ve çok zayıf kategorisinde yer alırken, %22,9'u fazla kilolu ve obez çıkmıştır.

Okul öncesi eğitim kurumlarında öncelikle öğretmenlere, sonrasında ise çocuklara ve ebeveynlere yönelik beslenme ve hareket programlarının uygulanmasının yanı sıra okul öncesi eğitim programlarıyla bunların desteklenmesinin uzun vadede toplumdaki sağlıklı ve bilinçli bireylerin artmasını sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- 1- İnal S., Canbulat, N. "Çocukluk Çağı Obezitesine Genel Bakış" J Curr Pediatr 2013; 11: 27-30.
- 2- T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Beslenme ve Fiziksel Aktiviteler Daire Başkanlığı (2008) "Çocukluk ve Ergenlik Döneminde Obezite"
http://beslenme.gov.tr/content/files/arastirmalar/uyelik/beslenme_bilgi_serisi/Kitaplar/d/d_02_cocuklukveergenlikdonemindeobezite.pdf
- 3- T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Hacettepe Üniversitesi (2017). "Türkiye Çocukluk Çağı (İlkokul 2. Sınıf Öğrencileri) Şişmanlık Araştırması COSI-TUR 2016".
<https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/haberler/turkiye-cocukluk-cagisismalik/COSI-TUR-2016-Kitap.pdf>
- 4- WHO. (2016) "Report of The Commission on Ending Childhood Obesity"
http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/204176/9789241510066_eng.pdf?sequence=1
- 5- WHO. (2018) Global Action Plan on Physical Activity 2018 – 2030. "More Active People For a Healthier World"
<http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/272722/9789241514187-eng.pdf>

2 2030'DA BESLENME: BAŞLICA GIDA TRENDLERİ

Gıda, tarih boyunca insanların sosyal davranışlarında her zaman temel bir role sahip olmuştur. Yakın gelecekte gıdaların öneminin azalması muhtemel değildir, ancak insanların gıda ile olan ilişkisi, içinde bulunduğumuz sosyal belirsizlik ortamına göre farklı biçimlerde olabilir.

Barilla Center for Food and Nutrition (Barilla Gıda ve Beslenme Merkezi) tarafından gerçekleştirilen "2030'da Beslenme: Trendler ve Yaklaşımlar" isimli çalışmanın nihai amacı, beslenme biçimlerine dair değişkenlerin, gelecek senaryoları nasıl etkileyebileceğini anlamak için bir tahmin çerçevesi oluşturmaktır. 2030, birtakım tahminler yapabilmek için yeterince uzak ve aynı zamanda potansiyel olarak gerçekçi bir gelecek senaryosunu varsaymak için yeterince yakın olduğu için seçilmiştir.

Gıda seçimlerimizde daha fazla özgünlük arayışına ilişkin yerel gıda talebi ve başkalarıyla yemek yememe eğilimini artıran bireyselleşme, beslenme biçimlerinde değişime yol açacak örnekler olarak gösterilebilir.

Yaşadığımız dönem koşullarına göre değişen algı ve davranışların ışığında, gıda seçimlerinin gelecekteki durumunu anlamak amacıyla kullanılacak bir takım yaklaşımlar tanımlanmıştır.

Bu yaklaşımlar:

- 1- Demografik değişiklikler (nüfusun yaşlanması, tek üyeli çekirdek aileler, göç, kadınların rolü, vb.);
- 2- Yeni jeopolitik dengeler (Batıdan Doğu'ya, Atlantik Okyanusu'ndan Pasifik'e kadar güç ve kültürel etki hareketi);

- 3- Toplam bağlantısallık (demokrasi ve bilginin yayılması, dolaysızlık);
- 4- Çevresel yönle odaklanmak;
- 5- GRIN (Genetik, Robotik, İnternet, Nano teknolojiler) teknolojileri.

Yaklaşımlar arasındaki etkileşim, aşağıda bahsi geçen sekiz olguyu üretir:

- 1- Ekonominin küreselleşmesi ve finansallaşması;
- 2- Kutuplaşma;
- 3- Grupçuluk;
- 4- Sürdürülebilir mutluluk;
- 5- Güven eksikliği;
- 6- Medya etrafında birleşme;
- 7- Tüketimin kişiselleştirilmesi;
- 8- Bireysel yaşam tarzı.

Yaklaşımlar ile olgular arasındaki etkileşim ise gıdanın geleceğine dair birbirleriyle ilişkili 13 trendi oluşturur:

- 1- Mutfak deneyimi aracılığıyla memnuniyet ve tatmin duygusuna ulaşmayı amaçlayan **damak zevki**;
- 2- Bireylerin toplam refahının iyileştirilmesi açısından **sağlığa önem**;
- 3- Hafıza ve geleneklerin korunması anlamında **geçmişe yönelim**;
- 4- İlerlemeye ve gelişime vurgu yapan **geleceğe yönelim**;
- 5- Daha eleştirel ve talepkar bir tüketicinin emrindeki yenilikçi güç olarak **teknoloji**;

- 6- Müdahalelerin ve manipölasyonların asgari (ama mutlak değil) bir azalması olarak anlaŐılan **doğallık ve basitlik**;
- 7- Beslenme kÖltürleri arasındaki değişim olarak **lezzetin küreselleşmesi**;
- 8- Gıda ve bölge arasındaki ilişkiyi vurgulayan **yerel ve bölgesel gıdalar**;
- 9- Belirli gıdaların yüksek kalitesi ve kıtlığı bakımından **"lüks" gıda**;
- 10- Geniş erişilebilirlik anlamında ulaşılabilir veya **"düşük maliyetli" gıda**;
- 11- Yemeklerin hazırlanması ve tüketilmesi için mevcut zaman eksikliği nedeniyle **hız**;
- 12- İlişkiyel bir bakış açısıyla **bireyselleşme**;
- 13- Çevreyi ve ürün kalitesini korumaya yönelik **"bilgili" bir tüketicie atıfta bulunan sürdürülebilirlik**.

"GELECEKTE, DAMAK TADININ SAğLIKLI OLDUğU FİKRİ ÖNCELİKLİ OLMALIDIR."



Gıda seçimlerinde damak tadının sağlıklı olduğu ya da hoşunuza giden şeyin sizin için iyi olduğu fikri, aslında eski diyetetik biliminin temel ilkelerinden biridir. Günümüzde gıda ile duyusal haz arasındaki ilişki ise; ihtiyaç, arzu ve damak tadı kavramları ile birbirinin içine geçmiş durumdadır.

Sağlıklı yeme alışkanlığını geliştirmeye yardımcı olmak amacıyla, farklı yiyeceklerin günlük beslenmedeki rolünü anlamak için gıda ve tat eğitimi gereklidir. Damak tadına hitap etmediği düşünölen gıdaların nasıl tatminkâr bir şekilde hazırlanabileceği ve iyi bir sunum eşliğinde paylaşılabilirliğinin pratik olarak gösterilmesi, bu alışkanlığın kazandırılmasında önemli bir rol oynayabilir.

"GELECEKTE GIDANIN DEğERİ, İDEAL TÜKETİM SIKLIğI İLE İLİŐKİLENDİRİLMELİDİR."

Gıda endüstrisi ve gıda dünyasında aktif olan tüm taraflar için ele alınacak zorluk, besleyicilik açısından daha zengin ve damak tadına daha çok hitap eden ürünler üretebilen çözümler ve yenilikler sunmaktır. Bu nedenle gıda sanayisi, hızla değişen trendlere ayak uydurabilmek için geleceği iyi okumalı ve buna göre konum alacak şekilde hareket etmelidir.

Sonuç olarak 2030'da gıda alanında odaklanılan konunun, "ne" yediğimizden ziyade "nasıl" yediğimiz ile ilgili olacağı düşünölmüyor. Kişisel ve sosyal yaşantımızda gıdaya ve gıdanın önemine atfettiğimiz değerin "nasıl" bir seçim olduğu, sağlıklı beslenme biçimlerinin benimsenmesi ve kaliteli ve erişilebilir gıdanın sunulması için sistemlerin oluşturulması noktasında olası bir dönüm noktası haline gelecektir. Bir diğer deyişle "bana nasıl yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim".

KAYNAKÇA

- 1- <https://www.barillacfn.com/en/publications/eating-in-2030-trends-and-perspectives/>



3 MAGNEZYUM

Magnezyum, üç binden fazla enzime etki eden ve insan vücudunda bulunan en yaygın dördüncü esansiyel elementtir.

Hayati önem taşıyan 11 mineralden (kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum, demir, çinko, bakır, krom, iyot, selenyum, magnezyum) birisi ve belki de en önemlisidir.

Hücrelere, kaslara ve sinirlere fayda sağlar. Kan basıncınızı düzenler. Metabolizmadaki protein ve kalsiyum oranını dengeler.

Vücut kendi başına bu minerali üretemediği için magnezyumun besinler yoluyla alınması gerekir. Vücudumuzda da sürekli doldurulması gereken bir magnezyum rezervi vardır. Yani bu mineralin sayısız fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için vücuda sürekli olarak verilmesi gerekir. Yanlış beslenme veya toprakta bu mineralin giderek azalması magnezyumun vücut tarafından yeteri kadar alınamamasına neden olur. Stres, gebelik, emzirme gibi durumlarda ise vücudun magnezyuma ihtiyacı artar.

Vücut bu minerali dışardan yeteri kadar alamadığı takdirde kemiklerde depolanmış olan magnezyumu tüketmeye başlar. İnsan vücudundaki magnezyumun % 60'ı kemik ve dişlerdedir. Kalan % 40'ı kan, doku ve diğer vücut sıvılarında yer alır. Beyin ve kalpte diğer dokulardan daha yoğun bulunur. Vücut ağırlığının % 0.05'i kadar bir miktarda bulunmasına karşın vücudumuzdaki yüzlerce enzim reaksiyonuna katılır.

Magnezyum toprakta ve deniz suyunda bulunur. Topraklardaki magnezyum bitkiler tarafından kullanılmaktadır. Magnezyum bitki dünyasının demiridir. İnsanlardaki demir-hemoglobin ilişkisine benzer şekilde, bitkilerde magnezyum klorofil yapısına girer.

Magnezyum İhtiyacı

Magnezyum ihtiyacı yaşa ve yaşam tarzına göre değişir. Erişkin bir kadın günde 300 mg, erişkin bir erkek ise günde 350 mg magnezyum almalıdır(1). Gebelik ve emzirme gibi özel durumlarda bu miktar 450 - 700 mg'ye kadar çıkabilir, aksi halde düşük veya erken doğum olabilir. İyileşme dönemlerinde magnezyum ihtiyacı artar. Bazı yaşam tarzlarında (diyet, spor, alkol, sigara gibi) daha fazla magnezyuma ihtiyaç vardır.

İnsan vücudunda yaklaşık 20 - 28 g magnezyum vardır. Ana deposu kemikler olup % 60'ı burada kalsiyum ve fosfatla beraber bulunur. Ancak magnezyumun asıl fonksiyonu kemiklerde değil, % 40'ının bulunduğu kan ve kas sistemlerindedir. Kasların güçlenmesi, protein sentezi ve enzim sistemi aktivitesinde, hücrelerin büyümesinde ve yenilenmesinde önemli rol oynar. Magnezyum vücut tarafından kolaylıkla absorbe edilen bir madde olup, normal bir beslenme ile günlük magnezyum ihtiyacı rahatlıkla karşılanabilir. Besinlerdeki magnezyum miktarının yaklaşık % 40 - 60'ı vücut tarafından kolay emilir. Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) ve Almanya Beslenme Enstitüsü'nün (DGE) belirlediğine göre, insan vücudunun günde ortalama 280 - 350 mg magnezyuma

ihtiyacı vardır. Klorofilin temel maddesi olduğu için rengi koyu yeşil sebzeler, tahıl ürünleri, balık, badem, fındık, fıstık, ceviz, soya fasulyesi, kuşkonmaz, soğan, domates, havuç, kereviz, pırasa, gravyer peyniri, hurma, karaturp, ayçiçeği, kakao, muz, dil balığı ve sert sular magnezyumdan zengindir. Bazı sebzelerde ve tahıllarda bulunan oksalat ve fitat, demiri olduğu gibi, magnezyumu da bağlayarak emilmesini güçleştirir.

KAYNAKÇA

1- Baaij, Jeroen H. F., Hoenderop Joost G. J., Bindels René J. M. (2014) "Magnesium In Man: Implications For Health And Disease" *Physiol Rev* 95: 1–46, 2015 doi:10.1152/physrev.00012.2014

2- Görmuş, I., Ergene, N. (2004). "Magnezyumun Klinik Önemi" *Genel Tıp Derg* 2004;14(2).

4 ENSTİTÜDEN HABERLER

PINAR ENSTİTÜSÜ VE MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI İŞBİRLİĞİ



Milli Eğitim Bakanlığı Temel Eğitim Genel Müdürlüğü ile yapılan işbirliği çerçevesinde Eğlenerek Hareket Edelim Sağlıklı Beslenelim projesi Türkiye geneline yaygınlaştırılıyor.

28 Mayıs 2018 tarihinde taraflar arası imzalanan protokol ile proje, 2018 – 2019 güz döneminde 5 ilde uygulanmaya başlayacak. Aydın, Muğla, Denizli, Uşak ve Manisa'da gerçekleştirilecek proje ile okul öncesi dönem çocuklarına dengeli beslenme ve fiziksel aktivite alışkanlıkları kazandırmaya devam edeceğiz.

Çocuklar için tasarlanan ve çalışmalarını sürmekte olan yeni eğitim materyalimiz "Aktivite Kitabı" aracılığıyla çocukların eğitim programı boyunca öğrendikleri bilgiler pekişmiş olacak.

SÜTÜMÜZÜN GELECEĞİ BİLİNÇLİ ELLERDE



Proje kapsamında 21 Haziran tarihinde Pınar Süt İzmir Fabrikada, bölgelerdeki Çiğ süt alımından sorumlu olan Soğutma Merkezi Çalışanlarımıza yönelik eğitim gerçekleştirildi. Bahsi geçen eğitimde, çiğ sütün temin sürecinde dikkat edilmesi gereken hususlar, alım sonrası yapılacak işlemler ve doğru uygulamalar aktarılarak Soğutma Merkezi Çalışanlarının bilgilerinin güncellenmesi amaçlandı.



Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde projesi dahilinde Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) Business Call to Action (BCTa) üyeliği kapsamında 25 Haziran tarihinde Gıda Tarım ve Hayvancılık İzmir İl Müdürlüğü'nden Hayvan Sağlığı Şube Müdürü Sn. Ayşe Şener tarafından Ari Çiftlik Bilgilendirme Eğitimi gerçekleştirildi. Pınar Süt İzmir Fabrikada gerçekleştirilen organizasyon kapsamında ari çiftlik statüsü kazanmak isteyen çiftlik sahiplerine, süreçler ve destek miktarları hakkında bilgilendirme yapıldı.



Aynı zamanda her iki eğitimde de katılımcılar, Pınar Süt bünyesinde gerçekleştirilen kalite ve üretim süreçleri hakkında bilgilendirildi ve programın sonunda üretim hattını gezerek eğitim süreci sonlandırıldı.



BİLİMSEL MAKALE ÖDÜLÜ

PINAR ENSTİTÜSÜ BİLİMSEL MAKALE ÖDÜLÜ



Pınar Enstitüsü Bilimsel Makale Ödülü; gıda teknolojisi, beslenme-sağlık ilişkisi (hipertansiyon, diyabet, osteoporoz, kardiyovasküler hastalıklar, obezite vb.) ve gıda güvenliği konularında 2013-2018 yılları arasında hakemli dergilerde yayımlanmış makaleler arasından bilime katkı, toplumsal yarar, uygulanabilirlik gibi kriterler dikkate alınarak seçilen makalelere verilir.

Birincilik Ödülü: 10.000 ₺
İkincilik Ödülü: 7500 ₺
Üçüncülük Ödülü: 5.000 ₺



Bilimsel Makale
Ödülü

Son Başvuru Tarihi
03 Eylül 2018

Başvuru Adresi
makaleodulu.pinarenstitusu.org.tr

Pınar Enstitüsü; gıda, beslenme ve sağlık konularında toplumda oluşan bilgi kirliliğinin, nitelikli bilimsel çalışmalarla minimum düzeye indirilmesi gerektiğine inanmakta ve çalışmalarını bu doğrultuda şekillendirmektedir. Aynı zamanda yeni teknolojilere dair yapılan yenilik ve iyileştirme çalışmalarının da toplumsal düzeyde duyurulması, desteklenmesi ve teşvik edilerek örnek teşkil etmesi gerektiğine inanmaktadır.

Günümüz toplumunda sağlıksız beslenmeden kaynaklı sağlık sorunları gün geçtikçe artış göstermekte ve bu konuda bireyler de hassaslaşmaktadır. Sağlıklı bir toplum için sağlıklı bireyler yetişmesine yönelik bilimsel bir altyapı ile hazırlanan çalışmaların uygulamada çok daha sağlıklı sonuçlar vereceğine inanan Pınar Enstitüsü, bu proje ile bu alanda yapılan çalışmalarını ödüllendirmek ve yeni çalışmalar için araştırmacıları motive edici bir rol oynamak istemektedir.

Pınar Enstitüsü Bilimsel Makale Ödülü; gıda teknolojisi, beslenme-sağlık ilişkisi (hipertansiyon, diyabet, osteoporoz, kardiyovasküler hastalıklar, obezite vb.) ve gıda güvenliği konularında 2013-2018 yılları arasında hakemli dergilerde yayımlanmış makaleler arasından bilime katkı, toplumsal yarar, uygulanabilirlik gibi kriterler dikkate alınarak seçilen makalelere verilir. Enstitünün temel amaçlarından olan, "toplumun sağlıklı gelişmesine katkıda bulunmak amacıyla araştırmaları ve eğitimleri desteklemek" misyonu çerçevesinde hareket edilmesi ve belirtilen disiplinlerde yapılan çalışmalarını destekleyerek araştırmacıları ve ilerleyen dönemlerde yapılacak çalışmalarını teşvik etmesi amaçlanmaktadır.

<https://makaleodulu.pinarenstitusu.org.tr/>



Akdeniz Mah. Şehit Fethi Bey Cad.
No: 120 / Z1 35210 Alsancak / İzmir
Tel: +90 (232) 495 00 53
Fax: +90 (232) 484 17 89