TÜRKİYE 16. GIDA KONGRESİ SONUÇ BİLDİRGESİ

Giriş

Türkiye 16. Gıda Kongresi, Gıda Teknolojisi Derneği ve Bursa Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün ev sahipliğinde 15-17 Ekim 2026 tarihlerinde Bursa'da gerçekleştirilmiştir. Kongre, TÜBİTAK 2223-B Yurt İçi Bilimsel Etkinlik Düzenleme Desteği Programı kapsamında desteklenmiştir. Kongrede üniversiteler, gıda sanayisi ve kamu kurumlarından araştırmacılar üç gün boyunca bilimsel bulgularını, sektörel deneyimlerini ve gelecek öngörülerini paylaşmıştır.

Davetli konuşmaların büyük bölümünün ortak ekseni **sürdürülebilirlik** olmuştur. Moleküler düzeyde gıda biliminden peynir zenginliğimize, fonksiyonel karbonhidratlardan hasat sonrası biyokontrole kadar pek çok konu bu çerçevede ele alınmıştır. Kongrede sunulan tüm bildiriler, ISBN 978-625-00-4887-0 numaralı *Türkiye 16. Gıda Kongresi Bildiriler Kitabı*'nda elektronik olarak yayımlanmıştır.

Kongreye İlişkin Sayısal Veriler

Kongre, 3 salon ve fuaye alanında eş zamanlı olarak gerçekleştirilmiştir. Kongrede 7 davetli konuşma, 136 sözlü bildiri ve 186 poster bildiri olmak üzere toplam **329 bilimsel sunum** yer almıştır. Bildiriler, 93'ü üniversite ve 39'u özel sektör kuruluşu olmak üzere toplam **150 farklı kurumdan** 738 araştırmacının katkısıyla hazırlanmıştır.

Gösterge	Sayı
Davetli konuşma	7
Sözlü bildiri	136
Poster bildiri	186
Toplam bilimsel sunum	**329**
Bildiri yazarı (farklı kişi)	738
Toplam yazarlık (bildiri başına ortalama 3 yazar)	987
Katkı veren üniversite (yurt içi 86, yurt dışı 7)	93
Katkı veren özel sektör kuruluşu	39
Katkı veren kamu kurumu, araştırma enstitüsü ve diğer kuruluş	18
Toplam kurum	150
Özel sektör ortaklı bildiri	84
Kongreye kayıtlı toplam katılımcı	**495**

Yurt dışından Almanya, ABD, İspanya, İtalya ve Portekiz'deki 8 kurum bildirilere katkı sağlamıştır. En çok bildiriye katkı veren kurumlar Bursa Teknik Üniversitesi (50), Bursa Uludağ Üniversitesi (24), Ege Üniversitesi (20), Hacettepe Üniversitesi (16) ve Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi (15) olmuştur. Bildirilerin dörtte birinden fazlasının (84 bildiri) sanayi ortaklığıyla hazırlanmış olması, üniversite-sanayi iş birliğinin güçlendiğini göstermektedir. Kongre masası kayıtlarına göre toplam 495 kişi kongreye katılmıştır.

Öne Çıkan Bilimsel Temalar

Bildiri başlıkları incelendiğinde, kongre gündeminin sürdürülebilirlik, kaynak verimliliği ve sağlık odaklı ürün geliştirme konularından oluştuğu görülmektedir. Öne çıkan başlıklar şunlardır:

- **Gıda yan ürün ve atıklarının değerlendirilmesi:** Peynir altı suyu, meyve-sebze posaları, kahve küspesi, kiraz sapı, enginar ve brokoli atıkları gibi kaynaklardan protein, lif, selüloz ve biyoaktif bileşenlerin geri kazanımı (40'tan fazla bildiri).
- **Alternatif ve bitkisel proteinler:** Bitki bazlı et ve süt analogları, böcek proteinleri, protein fibrilleri ve protein-polifenol konjugatları.
- **Fonksiyonel gıdalar ve biyoaktif bileşenler:** Fenolik bileşikler, antioksidan aktivite, biyoerişilebilirlik ve sağlık etkileri (yaklaşık 70 bildiri).
- **Fermantasyon, probiyotikler ve postbiyotikler:** Starter kültürler, kefir, tarhana, vegan peynir analogları ve fermente ürünlerde mikrobiyal çeşitlilik.
- **Sürdürülebilir ve aktif ambalajlama:** Biyobozunur filmler, yenilebilir kaplamalar, PLA ve zein esaslı çok katmanlı yapılar.
- **Yeşil ekstraksiyon ve yenilikçi prosesler:** Ultrason, NADES, mikrodalga, kızgın buhar ve membran teknolojileri.
- **Enkapsülasyon ve nanoteknoloji:** Emülsiyonlar, oleojeller ve biyoaktiflerin nanoenkapsülasyonu.
- **Gıda güvenliği ve sahtecilik:** Tağşiş tespiti, mikotoksinler, antibiyotik direnci ve patojen kontrolü.
- **Dijitalleşme ve yapay zekâ:** Spektroskopi ile proses kontrolü, görüntü işleme, makine öğrenmesi ve akıllı telefon tabanlı analizler.
- **Geleneksel ürünler ve gıda güvencesi:** Yöresel peynirler, tarhana, turşu ve afet koşullarında beslenme hizmetleri.

Gıda mühendisliği bölümlerinin kontenjan, yerleştirme ve akademik personel verileriyle ele alındığı davetli konuşma, mesleğin eğitim boyutunu da kongre gündemine taşımıştır.

Sonuç ve Öneriler

Kongrede sunulan bildiriler ve yapılan değerlendirmeler ışığında aşağıdaki sonuç ve önerilere ulaşılmıştır:

1. Gıda sistemlerinin sürdürülebilirliği yalnızca teknolojik yeniliklerle sağlanamaz. Bilimsel araştırma, eğitim, kamu politikaları, sektörel iş birliği ve tüketici farkındalığı birlikte ele alınmalıdır.
2. Gıda kaybı ve israfının azaltılması ulusal bir öncelik olarak benimsenmelidir. Gıda işleme yan ürünlerinin katma değerli ürünlere dönüştürülmesi için döngüsel ekonomi yaklaşımı teşvik edilmelidir.

3. Yan ürünlerden elde edilen bileşenlerin gıdada kullanımına yönelik mevzuat, güvenlik değerlendirmesi ve standartlar geliştirilmeli; laboratuvar ölçeğindeki sonuçların endüstriyel ölçeğe aktarımı desteklenmelidir.
4. Bitkisel, mikrobiyal ve böcek kaynaklı alternatif proteinlere yönelik çalışmalar artırılmalıdır. Bu ürünlerin besleyicilik, sindirilebilirlik, duyusal kabul ve güvenlik yönleri birlikte değerlendirilmelidir.
5. Fonksiyonel gıdalar ve biyoaktif bileşenler konusundaki araştırmalar, biyoerişilebilirlik ve klinik etkinlik çalışmalarıyla desteklenmeli; sağlık beyanları bilimsel kanıta dayandırılmalıdır.
6. Biyobozunur, aktif ve akıllı ambalaj malzemelerinin geliştirilmesi ve ticarileştirilmesi teşvik edilmeli; plastik kullanımını azaltan çözümler önceliklendirilmelidir.
7. Enerji, su ve kimyasal tüketimini azaltan yeşil ekstraksiyon ve işleme teknolojileri yaygınlaştırılmalı; gıda laboratuvarlarında da kaynak verimliliği gözetilmelidir.
8. Gıda tağşişi ve sahteciliğiyle mücadelede hızlı, ekonomik ve sahada uygulanabilir spektroskopik ve görüntü tabanlı yöntemler geliştirilmeli; resmî kontrol sistemine entegre edilmelidir.
9. Yapay zekâ, makine öğrenmesi ve gerçek zamanlı proses izleme gıda üretiminde yaygınlaştırılmalı; gıda mühendisliği eğitim programları veri bilimi becerileriyle güçlendirilmelidir.
10. Antimikrobiyal direnç, mikotoksinler ve gıda kaynaklı patojenler "Tek Sağlık" yaklaşımıyla izlenmeli; tarladan sofraya gıda güvenliği zinciri güçlendirilmelidir.
11. Geleneksel ve yöresel gıdalarımızın mikrobiyal ve biyokimyasal zenginliği bilimsel olarak belgelenmeli, coğrafi işaret ve standardizasyon çalışmalarıyla korunmalıdır.
12. Afet ve acil durumlarda gıda güvencesi ve toplu beslenme hizmetlerinin planlanmasında gıda mühendislerinin bilgi birikiminden etkin biçimde yararlanılmalıdır.
13. Gıda mühendisliği bölümlerinin kontenjanları, öğretim elemanı sayıları ve laboratuvar altyapısı birlikte planlanmalı; mezunların istihdamını gözeten bir yükseköğretim politikası izlenmelidir.
14. Kongre'de 84 bildirinin sanayi ortaklığıyla hazırlanmış olması memnuniyetle karşılanmıştır. Üniversite-sanayi iş birliği; ortak projeler, Ar-Ge merkezleri ve lisansüstü tez çalışmalarıyla daha da güçlendirilmelidir.
15. Genç araştırmacıların ve lisans öğrencilerinin bilimsel etkinliklere katılımı, TÜBİTAK 2209 gibi programlar ve kongre destekleriyle artırılmalıdır.

Kapanış ve Teşekkür

Bir yıl önce Sakarya'da, 16-16-16 sloganıyla yola çıktığımız bu geniş katılımlı ve yüksek nitelikli kongre, bilimsel etkinliklerin yanı sıra sosyal yönüyle de katılımcıların beğenisini kazandı. Bu kapsamda açılışta yer alan Hacivat Karagöz gösterisi; 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde düzenlenen Gala Yemeği'nde Kılıç Kalkan Ekibi'nin performansı; yoğun yağmura rağmen yaklaşık 40 kişinin katılımıyla gerçekleşen gezi programı (Cumalıkızık Köyü, Panorama 1326 Bursa Fetih Müzesi, Tophane Saat Kulesi, Bursa Ulu Camii, Koza Han vb.) Türkiye 16. Gıda Kongresi'nin unutulmazları arasına girdi.

Gıda Teknolojisi Derneği olarak 1978 yılından beri farklı illerde düzenlediğimiz kongreler arasında Türkiye 16. Gıda Kongresi, birçok yeniliği de beraberinde getirdi. Bunlardan en önemlisi, Kongre süresince tüm oturumlarda katılımcıların görüş ve önerileri alındı ve gelen geri bildirimler dikkate alınarak süreç boyunca gerekli iyileştirmeler yapıldı. Kongreye katılan toplam 316 kişinin anketlere verdiği yanıtlar incelendiğinde,

Kongre’nin başarıyla tamamlandığı açıkça görülmektedir. Bir diğer yenilik ise Kongre Programı'nın oturum, yazar, başlık ve bildiri kodu bazında arama yapılmasına olanak sağlayacak şekilde oluşturularak, katılımcıların kullanımına sunulması oldu.

GENEL PUANLAR (1–5)

Boyut	Ort.
Genel ortalama	**4,62**
Bilimsel içerik	4,55
Sunum kalitesi	4,51
Zaman yönetimi	4,62
Ses/görüntü/ortam	4,80
Genel memnuniyet	4,62



Kongrenin gerçekleşmesinde ev sahipliği yapan Bursa Teknik Üniversitesi Rektörlüğüne, sağladığı destek için TÜBİTAK'a, değerli sponsorlarımıza, davetli konuşmacılarımıza, bildiri sunan tüm araştırmacılara, Bilimsel Değerlendirme Kurulu üyelerine, görevli öğrencilerimize ve süreci büyük bir özveriyle yürüten Kongre Düzenleme Kurulu’na teşekkür ederiz.

Türkiye 17. Gıda Kongresi'nde buluşmak dileğiyle, kamuoyuna saygıyla duyurulur.

Prof. Dr. İbrahim ÇAKIR

Türkiye 16. Gıda Kongresi Başkanı

Bursa, 28 Ekim 2026