



**T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ**

BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ KOORDİNASYON BİRİMİ

**Beslenme ve Diyetetik Bölümü Besin İşleme ve Araştırma Laboratuvarı
Alt Yapısını Geliştirme**

TSG-2018-6693

Güdümlü Proje

SONUÇ RAPORU

Proje Yürütücüsü:

Esen TAŞĞIN

Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Araştırmacılar

Dr. Öğr. Üyesi Neva KARATAŞ

Dr. Öğr. Üyesi Hayrunnisa ÖZLÜ

Dr. Öğr. Üyesi Fatma Betül ÖZGERİŞ

Öğr. Gör. Handan AKALIN

Arş. Gör. Mevra AYDIN ÇİL Birimi/Bölümü

Mart 2020

ERZURUM

ÖZET

Beslenme ve diyetetik alanında eğitim alarak yetiştirilen diyetisyen; bireylerin ve toplumların beslenme alışkanlıklarını değerlendirerek onlara uygun diyet tedavisini belirleyen, uygulayan, beslenme plan ve politikaları üreten ve eğitim yapan kişidir.

Diyetisyen; besini ve beslenmeyi en iyi şekilde bilen, besin ve beslenmeden kaynaklanan sağlık sorunlarını araştıran, var olan besin kaynaklarını ekonomik, sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak kullanılmasını sağlayan bir meslek grubu olup aynı zamanda bu konularda bireyi ve toplumu bilgilendiren, bilinçlendiren, hastalıklarda ve diğer özel durumlarda tıbbi ve cerrahi tedavilere uygun beslenme programı planlayan, eğitim veren, uygulatan ve izleyen yetkili tek meslek alanıdır. Hizmet alanlarının bu şekilde gelişiyor olması mesleğe uygulamaların yanı sıra bilim üretir bir kimlik kazanmasına da yol açmış durumdadır. Beslenme bilimi biyoloji, biyokimya, mikrobiyoloji ve besin bilimi gibi çok sayıda disiplinle ile yakından ilişkili bir alandır. Günümüzde toplum sağlığının doğru beslenme ve doğru besinlerin tüketimi ile yakından ilişkili olduğu bilinmektedir. Yaşam boyu toplumun yeterli ve dengeli beslenerek sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılması için bilim ve teknolojiye dayalı, uluslararası standartlarda eğitim-öğretim veren, araştırmalar yapan ve topluma bilimsel danışmanlık hizmetleri sunan bir Beslenme ve Diyetetik Bölümü bu Üniversite ve bölge için oldukça önemlidir. Bu nedenle alana dair yenilikçi yaklaşımlara dahil olmak, hem besinlerin işlenmesi ve hazırlanması hem de nasıl doğru tüketilebileceğinin topluma sunulması açısından

büyük önem taşımaktadır. Mevcut proje ile kurulması planlanan Besin İşleme ve Araştırma Laboratuvarında, laboratuvarın etkin kullanımı için gerekli olan teknik düzenlenme ve rutin olarak kullanılacak cihazların temin edilmesi amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Beslenme, Sağlık, Hijyen, Besin, Biyokimya, Diyetetik

SONUÇ RAPORU

Bölümümüzde daha önce hiç araştırma laboratuvarı olmadığı için araştırma çalışmalarının yürütülmesi sırasında büyük sıkıntılar yaşanmaktaydı. Bu alt yapı projesi bölümümüz için gerekli olan temel bir laboratuvar oluşturmak amacıyla yapıldı.

BAP birimi tarafından desteklenen bu altyapı projesi ile, Bölümümüzde mikrobiyoloji ve biyokimya, besin kimyası ve diğer araştırma çalışmaları için temel laboratuvar gereksinimlerinden olan inkübatör, otoklav, soğutmalı sirkülatör, orbital çalkalayıcı, pH metre, otomatik pipet seti, ısıtıcılı manyetik karıştırıcı, hassas terazi, buzdolabı, saf su cihazı, UV –VIS spektrofotometre cihazı, kuru hava sterilizatörü, vortex, blender, trinoküler inverted mikroskop, desikatör, stomacher, gerber santrifüj, rotary evaporator, vakum pompası ve ultra turax cihazları alındı. Bu altyapı projesi ile laboratuvar donanımı yapılmış ve temel bir araştırma laboratuvarı için gerekli olan malzemelerin bir kısmı alınmış oldu. Bap birimi tarafından kabul edilen projeye 29.05.2018 tarihinde başladı ve onaylanan ve ek bütçeyle 381.392,66 ₺ desteklendi. Bütçenin 329.294,02 ₺'lik kısmı harcandı. Kalan bütçe 52.098,64 ₺'dir. Böylece, Beslenme ve Diyetetik Bölümünde bir "Besin İşleme ve Araştırma Laboratuvarı" kuruldu.

Kurulan " Besin İşleme ve Araştırma Laboratuvarı" ile bölümümüz öğretim üyelerinin araştırma çalışmaları ve lisan öğrencilerinin bazı laboratuvar ders uygulamaları yürütülecektir. BAP kapsamındaki projelerin çalışmalarına ilaveten planlanan TUBİTAK projelerinin ön çalışmaları da yine bu laboratuvarda yapılabilecektir.

Sonuç olarak kurulan laboratuvar ile;

1. Bölümümüzde bilimsel araştırmalarına daha fazla imkan sağlanacak,
2. Planlanan TUBİTAK projelerinin kabulü ve yürütülmesine katkı sağlanacak,
3. Mevcut BAP projelerinin etkin yürütülmesi gerçekleşecek,
4. SCI kapsamına girebilecek çalışmaların yapılmasına katkı sağlanacaktır.

EK: " Besin İşleme ve Araştırma Laboratuvarı" na ait görüntüler





