

GIDALARIN RAF ÖMRÜNÜN BELİRLENMESİ EĞİTİMİ

EĞİTİMİN AMACI:

Gıda üretimi yapan birçok firmanın yaşadığı sorunlar içinde üretilen ürün için en uygun ambalajlama sistemini seçilmesi ve ambalajladığı ürünün raf ömrünün belirlenmesi gelmektedir. Bunu yanında üreticilerin beklentisi gıdanın satılana ya da kullanımına kadar geçen süre içinde tazeliğini, lezzetini ve besin değeri korumasıdır. Ancak ambalajlama ile birlikte, biyolojik, kimyasal, çevresel besin değeri gibi faktörlerin ve kalite parametrelerinin değişimi gıdanın kalitesini etkilediği bir gerçektir.

Katılımcılara, gıdaların raf ömrü boyunca nasıl bir değişim gösterdiği aktarılacak ve bilimsel yöntemlerle en uygun sürenin nasıl belirleneceğini anlatılacaktır.

EĞİTİM KAZANIMLARI:

Bu eğitim sonunda katılımcılar:

- Gıdaların raf ömrü kavramını bilimsel ve yasal çerçevede anlayacak,
- Raf ömrünü etkileyen fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve çevresel faktörleri tanıyacak,
- Gerçek zamanlı ve hızlandırılmış raf ömrü belirleme yöntemlerini öğrenecek,
- Duyusal, mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerin nasıl planlanıp uygulandığını kavrayacak,
- Raf ömrü belirleme sürecine dair veri toplama, değerlendirme ve sonuç raporlama becerisi kazanacak,
- Uygulamalı örnekler üzerinden raf ömrü çalışması yürütebilecek temel bilgi ve pratiğe sahip olacaklardır.

EĞİTİM MATERYALLERİ

- Slayt sunumlar
- Gerçek ürün veri setleri ile ürün bazında örnekler ve problem çözümleri
- Mini test veya anket

KATILIM BELGESİ / SERTİFİKA

Eğitimi tamamlayanlara “**Gıdaların Raf Ömrünün Belirlenmesi**” başlıklı katılım belgesi verilir.



Gıda Güvenliği Derneği
uzmanlığında düzenlenmiştir.

1. GÜN

TEORİK TEMELLER VE ANALİZ YÖNTEMLERİ (7 SAAT)

09:00 - 09:15

AÇILIŞ VE TANIŞMA

09:15 - 10:15

Raf Ömrü Kavramının Oluşumu

- Gıda kalite özellikleri
- Gıda kalite kaybı
- Gıda-Kalite-Ambalaj ilişkisi

10:15 - 10:30

ARA

10:30 - 12:30

Ambalaj Sistemlerindeki Yenilikler

- Ambalajın fonksiyonları
- Yeni teknolojiler, eğilimler, fırsatlar ve zorluklar
- Tasarım, Teknoloji ve Sürdürülebilirlik

12:30 - 13:30

ÖĞLE ARASI

13:30 - 14:30

Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler

- Raf Ömrü tanımı
- Gıda Raf ömrünü etkileyen faktörler
- Gıdalarda Bozulma reaksiyonları

14:30 - 14:45

ARA

14:45 - 15:30

Raf Ömrü Kriteri Belirleme ve Karar Ağacı Oluşturma

- Kimyasal, Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Duyusal kriterler
- Raf ömrünü tanımlamadaki zorluklar

15:30 - 17:00

Raf Ömrü Belirlenmesinin Bilimsel Temelleri

- Kinetik analiz, reaksiyon kinetiği
- Hızlandırılmış raf ömrü testleri
- Gıda raf ömrü testlerinin planlanması

2. GÜN

UYGULAMA, VAKA ANALİZİ VE RAPORLAMA (7 SAAT)

09:00 - 10:15

Ürün Bazında Raf Ömrü Çalışması

- Test süreci oluşturma

10:15 - 10:30

ARA

10:30 - 12:30

Veri Değerlendirme ve Raf Ömrü Hesaplama

- Örnek veri seti ile analiz
- Grafik oluşturma
- Raf ömrü süresi tahmini

12:30 - 13:30

ÖĞLE ARASI

13:30 - 15:00

Raf Ömrü Hesaplamaları

- Hızlandırılmış Raf Ömrü Testleri

15:00 - 15:15

ARA

15:15 - 16:30

Gruplarla Mini Çalışma ve Sunumlar

- Küçük gruplarla örnek vaka çözümü
- Sunum ve yorumlama

16:30 - 17:00

Soru-Cevap, Genel Değerlendirme ve Kapanış

Eğitim Ücreti: 14.500 TL+KDV /
GGD Üyeleri: 12.500 TL+KDV
(Aynı kurumdan 3 kişi ve üzeri alımlarda
%5 indirim yapılacaktır.)

Kayıt ve Bilgi İçin:

+90 216 550 02 73

muhteber.ersin@ggd.org.tr



GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Gıda Güvenliği Derneği
uzmanlığında düzenlenmiştir.

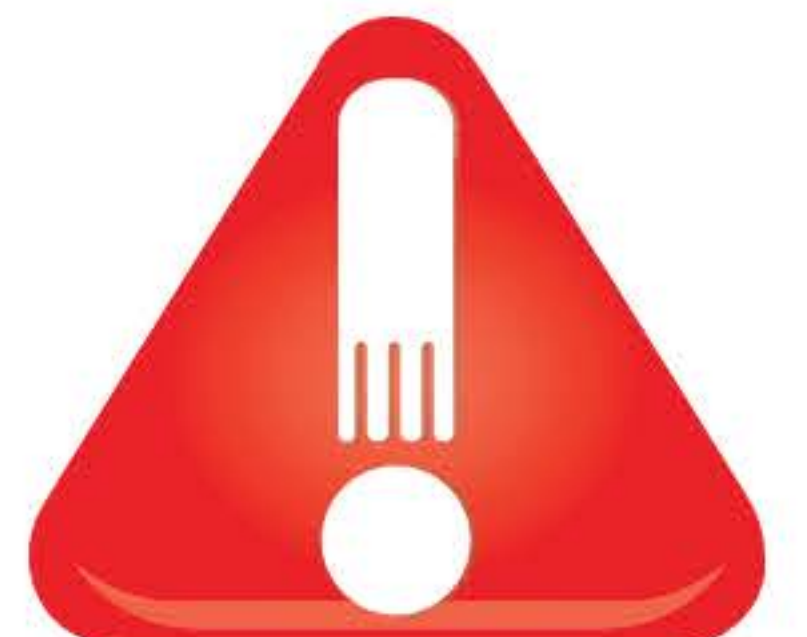


**Prof.Dr.
Atıf Can SEYDİM**

Prof. Dr. Atıf Can SEYDİM, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümünden 1990 yılında mezun olmuş ve sonrasında aynı bölümde yüksek lisansını “Tetrabrik ambalajlı bazı meyve sularının raf ömrü üzerine etkisi” konusunda tamamlamıştır. 1996 yılında A.B.D. Clemson Üniversitesinde “EPS ambalajlardan sıvı benzeri gıdalara stiren migrasyonu” konusunda ikinci yüksek lisansını tamamlamıştır. Dr. Seydim, 2001 yılında “Modifiye atmosfer paketlemenin deve kuşu etinin raf ömrü üzerine etkisini ve raf ömrünün iyileştirilmesi” konusunda doktora çalışmasının tamamlamıştır.

Çalışma alanları gıda ambalajlama teknolojileri, yeni gıda işleme sistemleri, gıda güvenliği ve gıdaların raf ömrünün belirlenmesi konularıdır. Ulusal ve uluslararası dergilerde yayınlanmış birçok makalesi, kongre ve sempozyumda bildirileri, çeşitli uluslararası dergilerde hakemlikleri bulunmaktadır. Ayrıca Food Packaging and Shelf Life-(Elsevier) dergisi Editör kurulunda görev yapmaktadır. 2007 yılından beri Ambalaj Sanayicileri Derneği Ambalaj Akademisi eğitmeni olarak görev almaktadır.

Halen Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Dr. Seydim, aynı zamanda Amerika Birleşik Devletleri Güney Carolina Eyaleti Clemson Üniversitesi Gıda, Beslenme ve Ambalaj Bilimleri Bölümünde Misafir Profesör olarak görev almaktadır.



**GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION**

*Gıda Güvenliği Derneği
uzmanlığında düzenlenmiştir.*