

# TEKAFOS İLE KALİTE ÖYKÜLERİ

SütDünyası



## LABORATUVAR İLE EĞİTİME KALİTE GELDİ

KALİTE ÖYKÜLERİ BÖLÜMÜNDE BU SAYIDA ÇANAKKALE'NİN PEYNİRİYLE MEŞHUR EZİNE İLÇESİNDEYİZ. GIDA TEKNİKERİ YETİŞTİREN EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU'NDA KURULAN SÜT LABORATUVARININ ÖYKÜSÜNÜ YÜKSEKOKUL MÜDÜRÜ DOÇ. DR. CÜNEYT ERENOĞLU'NUN ANLATIMIYLA SUNUYORUZ.

İBRAHİM GÜMÜŞ

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bünyesinde 1994-1995 Eğitim-Öğretim yılında işletme ve Bilgisayarlı Muhasebe programları ile faaliyete başlayan Ezine Meslek Yüksekokulunda 7 bölümde eğitim veriliyor. Yüksekokul bünyesinde 2016-2017 yılında eğitim öğretim faaliyetlerine başlayan Gıda İşleme Bölümü bugün Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi olmak üzere iki programda eğitim çalışmalarını sürdürüyor.

Blunduğu yöreye katkı sunmayı hedefleyen Ezine Meslek Yüksekokulu, Ezine peynirinin üretim yeri olan ilçede sütçülük alanında yaptığı çalışmalarla sektöre ve bölgeye katma değer oluşturuyor. Ezine peynirinin 2006 yılında coğrafi işaret alması yörede hammadde tedarikinden çeşitli süt ürünlerinin üretilip satışı sunulmasına kadar çeşitli iş kollarının gelişmesine ve iş birliklerinin oluşmasına zemin hazırladı.

Ezine MYO bölgedeki peynir işletmelerinin bilimsel bilgiye ve teknik personele duydukları ihtiyacı karşılamak için kolları sıvadı. Bölgede Gıda Organize Sanayi Bölgesinin kuruluyor olması Ezine Meslek Yüksekokulu'ndaki Gıda Bölümünün önemini daha da arttırdı. Bu nedenle okulda süt ürünleri projeleri hız kazandı.

### PEYNİRİYLE MEŞHUR EZİNE'YE SÜT LABORATUVARI

Ezine Gıda OSB yürütücülüğünde, Ezine MYO ortaklığında ve Güney Marmara Kalkınma Ajansı'nın desteğiyle "Süt ve Ürünleri Alanında İş Gücü Niteliğinin Arttırılmasına Yönelik Yenilikçi Mesleki Eğitimlerin Verilmesi" projesi kapsamında Süt Ürünleri Araştırma ve Duyusal Laboratuvarı kuruldu.

Laboratuvar hakkında bilgi veren Ezine MYO Müdürü Doç. Dr. Cüneyt Erenoğlu, laboratuvarda süt sektöründe yaygın olarak kullanılan cihazların tercih edildiğini söyledi. Erenoğlu, böylece bir taraftan sektörün laboratuvar ihtiyacının karşılandığını, diğer taraftan öğrencilerin de laboratuvar deneyimi kazanmalarını amaçladıklarını dile getirdi.

Laboratuvarın yöredeki sütçülük projelerinin ilk adımı olduğunu söyleyen Erenoğlu, "Okulumuzda yapılan veya okulumuzun dahil olacağı projeler ile amacımız süt ve ürünleri konusunda yöredeki ürünlerin kalitesini arttırmak, gelişimini sürekli kılmak ve bunu bilim sanayi işbirlikleri ile yapmaktır" diyor.

Laboratuvarın öğrenciler tarafından aktif olarak kullanıldığını kaydeden Erenoğlu, Ar-Ge ve inovasyon konusunda üreticilerle sanayi - üniversite işbirliği kapsamında çalışmalar yaptıklarını kaydetti. Erenoğlu, yüksekokulun Ezine Gıda OSB ile konum olarak içiçe olmasını ise şöyle değerlendirdi:

"OSB'nin 'gıda' üzerine olması yörenin süt alanında yoğunlaşması ve okulumuzda Gıda İşleme Bölümü bulunması bizleri çok güzel bir birliktelik içine sokuyor. İşletmeler ile imzalanması öngörülen protokoller çerçevesinde öğrencilerin istihdamına katkı sunmayı hedefliyoruz. Ayrıca bilimsel alanda okulumuz bünyesinde yapılan çalışmalarla sektörün ihtiyaçlarına yanıt verilmektedir. Bunların yanı sıra OSB bünyesinde çalışmaları devam eden 'Mükemmeliyetçi Merkez' kurulumu ve geliştirilecek projelerle ilgili karşılıklı görüşmeler sürüyor."

Süt Laboratuvarı, Ezine Gıda OSB bünyesindeki işletmelere bilimsel analiz, öğrencilere ise mesleki eğitimde uygulama olanağı sağlayacak.



öğrencilere  
uygulamalı eğitim  
olanağı sağlandı

laboratuvarda  
milkoscan mars  
ve bacsomatic var

Öğrenciler laboratuvar sayesinde süt işletmelerinde kullanılan gıda güvenliği teknolojilerini işbaşı yapmadan öğrenme şansına sahip olacaklar. Aynı zamanda hızlı analiz yöntemlerinin klasik yöntemlerle nasıl doğrulanacağını da öğrenecekler. Bu sayede hem teorik bilgilerini uygulayabilecekleri bir imkana sahip olacaklar hem de çalışma hayatında bir adım öne geçecekler.

### LABORATUVARIN AÇILIŞINI SANAYİ BAKANİ VARANK YAPTI

Laboratuvarın 18 Şubat 2019'da yapılan açılışına Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mustafa Varank, Çanakkale Valisi Orhan Tavlı, Çanakkale Milletvekili Bülent Turan, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Yücel Acer başta olmak üzere çok sayıda davetli katıldı.

Açılış töreninde laboratuvar hakkında bilgi veren Ezine MYO Müdürü Doç. Dr. Cüneyt Erenoğlu, Güney Marmara Kalkınma Ajansı'nın laboratuvar için 672 bin 303 lira destek verdiğini kaydetti. Tekafos İzmir Satış Yetkilisi Mustafa Hoşgönül'den bilgi alarak cihazları inceleyen Bakan Varank ve beraberindeki heyet, laboratuvarında başta Ezine peyniri olmak üzere yöresel süt ürünlerinin duyusal analizlerini yaptılar.

Ezine peyniri, Erzincan tulum peynirinden sonra coğrafi işaret alan ikinci peynir olarak geleneksel süt ürünleri arasında öne çıkan bir ürün. Ezine peyniri, Kaz Dağlarının Kuzey ve Batı kesimlerinde yer alan Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinde üretiliyor. 2006 yılında coğrafi işaret alan Ezine peynirinin geleceğe taşınması için Ezine Meslek Yüksekokulu bünyesindeki iki bölümde uygulamalı eğitimler veriliyor. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Bölümünde iki dönem "Süt ve Ürünleri Analizi" dersi, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Bölümünde ise iki dönem "Peynir Üretim Teknolojisi" ve "Yöresel Peynirler" dersleri veriliyor.



**Ezine Meslek Yüksekokulu'nda faaliyete başlayan "Süt Ürünleri Araştırma ve Duyusal Laboratuvarı"nın açılışını Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mustafa Varank yaptı. Laboratuvar, Güney Marmara Kalkınma Ajansı'nın desteğiyle yürütülen "Süt ve Ürünleri Alanında İş Gücü Niteliğinin Arttırılmasına Yönelik Yenilikçi Mesleki Eğitimlerin Verilmesi Projesi" kapsamında kuruldu.**

# TEKAFOS İLE KALİTE ÖYKÜLERİ

SütDünyası

bölgede süt  
kalitesi veritabanı  
oluşturuluyor

Öğrencilerin Ar-Ge yeteneğini geliştirmek için "Yeni Ürün Geliştirme" dersleri de veriliyor. Bu ders ile öğrencilerin ilgi duyduğu alanlarda farklı ürünler geliştirmesi amaçlanıyor. Böylece hem öğrencilerin merak ettikleri ürünleri üretmeleri için imkan sağlanıyor hem de yeni ürün denemeleri ile sektöre katkı sunmaları hedefleniyor.

Laboratuvar projesi üniversite - sanayi ve kurumlar arası işbirliğine iyi bir örnek uygulama olarak ortaya çıktı. Sektörde nitelikli ara elemana ihtiyaç duyulması sebebiyle proje, başlangıçta öğrencilerin daha iyi ortamda eğitim alabilmesi için geliştirildi. Ezine peynirinin üretildiği bir bölgede olmanın getirdiği ihtiyaçlar doğrultusunda çalışmanın kapsamı genişletildi.

## LABORATUVARDA SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ANALİZLERİNİN ÇOĞU YAPILIYOR

FOSS marka Milkoscan Mars ve BacSomatic cihazlarının bulunduğu laboratuvarında Stakpure marka saf su cihazı da yer alıyor. Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarına yönelik ürün denemeleri için küçük kapasiteli cihazlar ile duyu analizi için gerekli ortamın da bulunduğu laboratuvarında öğrenciler ve sektör çalışanları duyu analizi ve deneme ürün üretimi yapabiliyorlar.

Laboratuvarında bulunan BacSomatic cihazı ile 9 dakikada bakteri sayısı, 2,5 dakikada somatik hücre sayısı tespit edilebiliyor. Milkoscan Mars cihazı ile ise bir dakikadan daha kısa sürede çiğ sütün genel bileşimi ve sütteki taşıyıcılar tespit edilebiliyor. Cihazların hızlı cevap verebilme kabiliyeti ile zaman tasarrufunun yanı sıra uluslararası onaylı olması da artı bir avantaj sağlıyor.

Laboratuvarın teknik özellikleri hakkında bilgi veren Erenoğlu, "Laboratuvarında çiğ süt hızlı analiz cihazı (Milkoscan Mars) ile

çiğ süt bakteri ve somatik hücre sayım cihazının (BacSomatic) bulunduğunu hatırlatarak, temel analizlerin çoğunun burada yapılabildiğini söyledi.

Laboratuvar ile Ezine ve yöresinde çiğ süt kalitesinin saptanmasına yönelik analiz ve veritabanı çalışmaları sürdürülüyor. Yapılan analizlerle bölgede üretilen çiğ sütün kalitesine ilişkin sorunların tespit edilerek ürün kalitesinin artmasına katkı sağlamak hedefleniyor. Bu sayede sektöre nitelikli teknik elemanların kazandırılması, üretim kalitesinin artması ve pazar hacminin genişlemesi bekleniyor.

Ezine Meslek Yüksekokulu bünyesinde kurulan laboratuvarın eğitime de katkı sağlaması bekleniyor. Laboratuvar ile öğrencilerin son teknoloji süt analiz cihazlarına hâkimiyetinin sağlanacağını söyleyen Erenoğlu, "Böylece mezun olan öğrencilerimizi nitelikli ara eleman olarak sektöre kazandırmış olacağız, bu da okulun daha çok tercih edilmesini sağlayacaktır" dedi.

Yüksekokul Müdürü Doç. Dr. Erenoğlu, laboratuvarın akreditasyonunu sağlamak ve laboratuvara yeni cihazlar kazandırmak için proje hazırlıkları içerisinde olduklarını dile getirdi. Erenoğlu, (Ezine OSB bünyesinde kurulacak 'Mükemmeliyetçi Merkez' çerçevesinde), öğrencilerin uygulamalı eğitimlerde yararlanabileceği bir pilot tesisin okula kazandırılmasını hedefledikleri bilgisini paylaştı. [Sİ](#)



Çanakkale Valisi Orhan Tavlı, Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mustafa Varank, Çanakkale Milletvekili Bülent Turan, Ezine MYO Müdürü Doç. Dr. Cüneyt Erenoğlu, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Yücel Acer (Soldan sağa)