

Açılış Konuşması

14.GIDA İŞLEME ve AMBALAJ TEKNOLOJİLERİ ULUSLARARASI İHTİSAS FUARI

Bilim ve akademi dünyasının değerli insanları, gıda ve içecek sanayisinin çok değerli temsilcileri, sektörün hakkı ödenemez emektarları, çok değerli meslektaşlarımız gıda mühendisleri, önümüzdeki yıllarda meslektaş olacağımız üniversitelerimizin gıda mühendisliği bölümlerinin değerli öğrencileri, çok değerli basın mensupları, hepimizi temsil ettiğim Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Gıda Mühendisleri Odası adına sevgi, saygı ve dostlukla selamlıyorum. Foteg 2019 Gıda İşleme ve Ambalaj Teknolojileri Uluslararası İhtisas Fuarı`na hepimiz hoş geldiniz.

Değerli dostlar,

On dördüncüsü yapılan bu fuar ve konferansın son iki tanesinin içinde yer alarak paylaşımcısı olmaktan büyük keyif aldığımız bu etkinliğin somut kazanımlı ve başarılı bir etkinlik olmasını dilerim.

Dört gün sürecek fuar ve konferans organizasyonunda Orta Doğu`dan Kuzey Afrika`ya, Avrupa`dan Asya`ya kadar onlarca ülkenin katıldığı, gıda işleme teknolojilerinden gıda ambalajlamaya, gıda katkı maddelerinden unlu mamuller teknolojilerine, gıda güvenliğinden gıda hijyeni ve sanitasyonuna kadar daha nicelerinin olduğu sektör temsilcilerine ait en yeni ürün ve teknolojiler sergilenecek ve pek çok konferans ve seminer düzenlenecektir.

On dokuz binin üzerinde üyesi, yedi şube ve on sekiz temsilciliği, altmış dört üniversitede öğrenim gören binlerce öğrencisiyle büyük bir aile olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak ifade etmek isteriz ki;

Endüstri 4.0 da dijital dönüşüm süreci ve teknolojilerinin bu süreç içerisinde yerinin ne olacağı sorusuna karşılık, gıda ve içecek endüstrisinin dijitalleşme sürecinde alacağı öncelikle, yüksek katma değerli ürünlerde dijitalleşme ile endüstri 4.0 da gıdanın ön saflarda yer alacağı unutulmamalıdır.

Hammaddeden mamul maddeye değin geçen üretim sürecinde dijitalleşme kendini her aşamada zorunlu kılmaya başlayacaktır. Şöyle ki; tedarikten lojistik ve depolamaya kadar olan süreçte çapraz haberleşme bu üretim sürecinin olmazsa olmazı olacaktır.

İhtiyaç kadar ürün üretme, depolama ve lojistik masraflarını düşüren bir üretim biçimi olmakla birlikte karbon ayak izlerimizi küçülterek doğa, çevre ve ekolojiye saygılı üretim yapmamıza da neden olacaktır. Gelecek nesillerin bizlere emaneti olan bu dünyaya daha az atık bırakmak bu sayede başarılacaktır. Yaşanabilir bir dünya için doğa ve çevreyle uyumlu üretim yapmak insanlık adına yapılacak en iyi işlerden biri olacaktır.

Endüstri 4,0`a geçişte akademinin üstlendiği rol çok büyük ve önemlidir. Bu konuya yönelik ilk adımların atıldığı yerler üniversiteler ve araştırma enstitüleridir. Bu sayede firmaların Ar-Ge çalışmalarının akademiyle şekillendiğini unutmamak gerekir. Bu uygulama tam olarak da sanayi ve üniversite işbirliğinin tipik örneği olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tarım ve gıdada endüstri 4.0 ne anlama gelmektedir ve önemi nedir bu çerçevede mühendislerin alacağı rol ne olmalıdır?

Gıdaların dayanma sürelerini uzatmak için tarihsel süreçte binlerce yıl sonra gelinen nokta aslında özünden hiç de kopmuş değildir. Kurutma, tuzlama, salamuraya yatırma, çeşitli bitki ve baharatlarla daha uzun süre dayanmasını sağlama, fermente etme, yağın içinde hava ile temasını keserek uzun süre koruyabilme, tütsüleme-dumanlama, haşlayarak, pişirerek ısı işleme tabi tutma, konservasyon, bir gıdayı konserve ederek uzun süreli tüketime sunma ve benzerleri ve benzerleri...

Yıllar sonra bunların endüstri 4.0 adı altında bilimsel teknolojik uygulamalarla yapılı hale gelmesi bir mühendislik başarısıdır.

İnsan gıdası olarak kullanılacak kaynaklara göz atacak olursak ihtiyacımız kadar olan her zaman var fakat daha fazlası için bir kere daha düşünmek gerekir. Kim için? ve ne için?

Sevgili dostlar,

Hammadde sınırlı, sınırlı hammaddeden daha verimli ve verimi yüksek ürün elde etmenin yoludur da aynı zamanda endüstri 4,0.

Elle işleme, seçme ve ayıklamada dâhil olmak üzere sıyırma, soyma, yüzme, kesme ve parçalama yöntemlerinde yeni teknikler sayesinde daha az fire ile çalışmak demektir endüstri 4.0.

İşte yukarıda örneklerini verdiğimiz bütün bu uygulamalar gıda sanayinde endüstri 4,0`ın kapılarını aralayan teknikler ve ilk adımlar olduğu kanısındayız.

Bütün bu üretim süreçlerinin insan sağlığına, bulaşıcı hastalıklara ve üretilen gıdanın güvenli bir gıda olmasını sağlayacak hijyen uygulamalarında görüyoruz endüstri 4.0`ı.

Unutulmamalıdır ki dünya üzerinde üretilen tarım ve gıda ürünleri 7.5 Milyarı geçen dünya nüfusunu beslemeye yetecek kadar vardır. Eğer dünyada açlık varsa bu yetersiz tarım hayvancılık ürünleri ve gıda arzından kaynaklanmamakta, adil olmayan gelir ve gıda dağılımından kaynaklanmaktadır. Gıda güvencesi bir hak olarak en temel insan haklarından biridir. Gıda güvencesinin sağlanamadığı bir dünyada savaşların sona erip barışın sağlanması ve demokratik bir düzen içinde yaşayabilmek hayal olacaktır. İnsanlık için kabus olan bu yokluğu ve yoksulluğu yenmek için sorumluluk almak hepimizin toplumsal görevidir.

İnsanlık olarak erişmekte zorlandığımız gıda ile erişilen gıdanın insan sağlığına yararlı olma halini tarif eden gıda güvenliğinin sağlanmasının da anahtarı olacaktır endüstri 4.0.

Saygı değer katılımcılar,

Yukarıda ifade edilenler çerçevesinde açlığın, yokluğun son bulduğu, adilce paylaşımın olduğu, savaşların sona erdiği, sokaklarında çocuk seslerinin ve kahkahalarının yükseldiği bir dünya özlemiyle hepimizi saygıyla selamlar, açılış konuşması yapma şerefine ulaştığım bu fuar ve konferans organizasyonunun başarıya ulaşmasını dilerim.

Kemal Zeki TAYDAŞ
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı