



The Turkish Node of METROFOOD-RI

To enhance quality and reliability of measurement results

To make available and share data, information and metrological tools

To enhance scientific excellence in the field of food quality & safety

To strengthen scientific knowledge, promoting scientific cooperation and integration

Physical-RI



e-RI



Analytical Labs

Safety & Quality Labs - MS systems (LC, GC, ICP), Chromatographic systems (LC, GC), general systems for chemical analysis and physical tests.

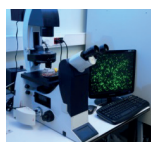
Packaging Labs - Oxygen and water vapour permeation measuring, oxygen/carbondioxide measuring, climatic cabinets, controlled atmosphere storage and various cold rooms

Microbiology Labs - RT PCR systems, Bax System, ELISA, Automatic colony counting, various microscopes.

Matrix referans and interlaboratory test and pure standard materials

Food

Food Pilot Plant - Driers (spray, cylindrical, cabinet, tunnel and fluidized bed), microwave extraction and drying, supercritical carbon dioxide extraction, food processing lines, separators, extruders, reactors, modified atmosphere and vacuum packaging, ozone and atmospheric plasma treatment, baking ovens and lyophilizers.



Software

Collection of data on reference materials, methods, laboratories, PT providers, food composition, contaminants and consumption.



PARTNERS

THE SCIENTIFIC AND RESEARCH COUNCIL OF TURKEY, MARMARA RESEARCH CENTER, FOOD INSTITUTE

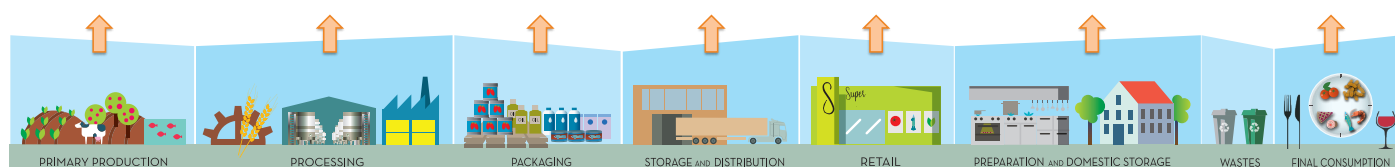


TÜBİTAK MAM Food Institute as a public research center has the mission of carrying out R&D studies and industrial services to contribute to the food industry to improve its technological ability and to strengthen the competitiveness in local and international markets. The policy of the institute is to make R&D, test/analysis, training and consultancy activities in the field of Food Science and Technology in order to contribute to the technical/technological development of the Food Industry; to respond to expectations by giving true and reliable services and to ensure the continuous improvement.

The institute's projects focus on the themes of 'food processing technologies', 'food packaging and preservation', nutrition and functional foods' and 'food safety and quality'. In parallel with its mission, the institute attributes priority to the projects whose outputs can be quickly applied in the industry. Although most of the researchers' area of specialization is food engineering; the institute also has researchers in the fields of chemistry, chemical engineering, biology, veterinary medicine, agriculture engineering, mechanical engineering and physics.

ge.mam.tubitak.gov.tr

Food Chain Data



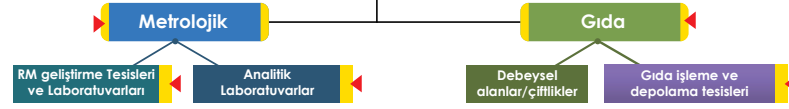
Food Quality & Safety Data



The Turkish Node of METROFOOD-RI



Fiziksel-AA



e-AA



Analitik Laboratuvarlar

Güvenlik ve Kalite Lab. - MS sistemleri (LC, GC, ICP), Kromatografik sistemler (LC, GC), kimyasal analizler ve fiziksel testler için genel sistemler.

Ambalaj Lab. - Oksijen ve su buharı geçirgenliği, iklimlendirme kabinleri, kontrollü atmosfer depoları ve çeşitli soğuk odalar.

Mikrobiyoloji Lab. - RT PCR sistemleri, Bax Sistemi, ELISA, Otomatik koloni sayımı, çeşitli mikroskoplar.

Matiks referans, laboratuvarlar arası test ve saf standart malzemeler.

Gıda Pilot Tesisi - Kurutucular (sprey, silindirik,

Gıda

kabin, tünel ve akışkan yatak), mikrodalga ekstraksiyon ve kurutma, süperkritik karbon dioksit ekstraksiyon, gıda işleme hatları, seperatörler, ekstruderler, reaktörler, modifiye atmosfer ve vakum ambalajlama, ozon ve atmosferik plazma uygulamaları, pişirme fırınları ve liyofilizatörler.

Yazılım

Referans materyaller, yöntemler, laboratuvarlar, YT sağlayıcılar, gıda kompozisyonu, kontaminantlar ve tüketimi hakkında veri toplama.



ORTAKLAR

TÜRKİYE BİLİMSEL VE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA KURUMU, MARMARA ARAŞTIRMA MERKEZİ, GIDA ENSTİTÜSÜ

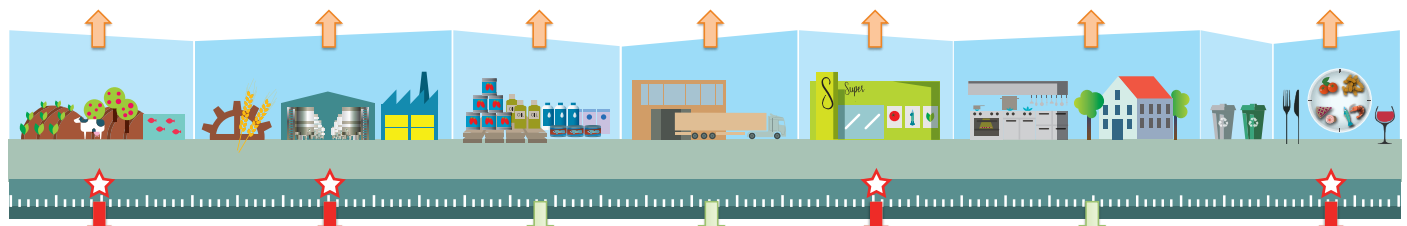


Bir kamu araştırma merkezi olan TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü, teknolojik yeteneğini geliştirmek ve yerel ve uluslararası pazarlardaki rekabet gücünü güçlendirmek için gıda endüstrisine katkıda bulunmak üzere Ar-Ge çalışmaları ve endüstriyel hizmetler yürütme misyonuna sahiptir. Enstitünün politikası, Gıda Endüstrisinin teknik/teknolojik gelişimine katkıda bulunmak amacıyla Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanında Ar-Ge, test/analiz, eğitim ve danışmanlık faaliyetleri yapmak; doğru ve güvenilir hizmetler vererek beklentilere cevap vermek ve sürekli iyileşmeyi sağlamaktır.

Enstitümüzde yürütülen projeler 'gıda işleme teknolojileri', 'gıda ambalajlama ve muhafaza', 'beslenme ve fonksiyonel gıdalar' ve 'gıda güvenliği ve kalitesi' ana temalarında yer almaktadır. Enstitümüzün öngörülen görev doğrultusunda sanayi ile işbirliği içinde çıktıkları hızlı bir şekilde uygulamaya aktarılabilir projelere öncelik vermektedir. Araştırmacılarımızın uzmanlık alanı çoğunlukla gıda mühendisliği olmakla birlikte kimya, kimya mühendisliği, biyoloji, veterinerlik, ziraat mühendisliği, makine mühendisliği ve fizik alanlarını kapsamaktadır.

ge.mam.tubitak.gov.tr

Gıda Zinciri Verisi



Gıda Kalitesi ve Güvenliği Verileri