

Gıda Üretiminde Sanayinin Yeni Tekniklerden Beklentileri



Prof. Dr. Kadir HALKMAN
Ankara Üniversitesi,
Gıda Mühendisliği Bölümü



24-26 Kasım 2011;
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
7. Gıda Mühendisliği Kongresi

Diğer üretim dallarında olduğu gibi gıda sanayisinde de gelişen teknoloji, her geçen gün yeni uygulamalar ile; yeni üretim biçimlerini, yeni gıdaları, yeni ambalajları sanayiye ve dolayısı ile doğrudan ya da dolaylı olarak tüketiciye sunmaktadır.

Sanayi, bu gelişmeleri asıl olarak daha sorunsuz üretim (gıda güvenliği) ve pazarlama (daha uzun raf ömrü) ile daha düşük maliyet açısından dikkatli bir şekilde izlemektedir.

Rekabet, pazarlamada her zaman önde gelen bir etken olmuştur.

Buna bağlı olarak, örneğin; çevreye duyarlılığın artışı, yine tüm sanayi dallarını çevreye duyarlı üretime yönlendirmekte (yeşil enerji kullanımı, üretimdeki atıkların uzaklaştırılması ya da başka endüstrilerde değerlendirilmesi vb.), ilave yatırım gerektiren bu gibi yenilikleri ilave harcamalar yaparak (reklamlarla destekleyerek) pazar payını artırma yollarını zorlamaktadır.

Çalışanların en yüksek düzeyde hazır bilgi ile işe başlamaları, çalışanların ekip kimyasına uyumu gibi faktörler de sanayinin yeni tekniklere uyum programı çerçevesinde öncelikli beklentisi içindedir.

Sanayi, bu beklentilerini "bedava" olarak karşılayamaz. Her koşulda kendi Ar-Ge birimlerini geliştirirken, üniversiteler ve diğer kamu ve özel sektör araştırma kurum ve kuruluşları ile ortak çalışma koşullarını zorlamak durumundadır.

Özel sektör kuruluşları, bu ortaklık/ ortak çalışma konusunda oldukça yol almış iken, üniversite ve kamu araştırma kurumları ile sanayi ortaklığı istenilen düzeye erişememiştir. Sanayi, bu kurumları zorlamadıkça, üniversite ve kamu araştırma kurumları da sanayinin beklentilerini kavramadıkça fazla bir yol alınması beklenmemelidir.