

1 YAŞINDAN KÜÇÜK ÇOCUĞU OLANLAR DİKKAT: BU BAKTERİ EN ÇOK ÇOCUKLARI ETKİLİYOR!

Çocukların sıkça tükettiği ambalajlı atıştırmalık ürünlerde tespit edilen Salmonella (Salmonellozis) bakterisi, her yıl binlerce can kaybı ve ekonomik kayıplara sebep oluyor. Bir yaşından küçük çocuklarda bu bakterinin daha fazla görüldüğünün altını çizen, İstanbul Gelişim Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mustafa Nizamlioğlu, ebeveynlere uyarılarda bulundu.

Çikolata ürünleriyle bağlantılı 151 yiyeckte Salmonella tespit edilmesi üzerine, dünya harekete geçti. Genellikle hayvansal besinlerden insanlara geçen bakteri, kusma, karın ağrısı, ishal, ateş gibi belirtilerle kendini gösteriyor. İstanbul Gelişim Üniversitesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mustafa Nizamlioğlu, belirtilerin 1-7 gün arasında sürdüğünü ve hastalığın şiddetinin alınan bakteri sayısına ve kişinin direncine bağlı olarak değiştiğini ifade etti.

“ETKENİ TANIYIN, BAKTERİDEN KORUNUN!”

Ciddi bir halk sağlığı riski oluşturan Salmonella, gıda kaynaklı enfeksiyonlar arasında ilk sıralarda yer alıyor. Son dönemlerde dünyaca ünlü markaların ambalajlı ürünlerinde tespit edilen bakteri, bu ürünleri tüketenlerin akıllarına “Acaba ben de bu bakteriyi kaptım mı?” sorusunu getirdi. Salmonella- ların doğada ve çevrede yaygın bulunuşunun, insanlara bulaşmasını kolaylaştırdığını belirten Prof. Dr. Mustafa Nizamlioğlu, etkeni tanımanın, enfeksiyonun özelliklerinin ve risk faktörlerinin bilinmesinin, korunma ve kontrolde oldukça önemli olduğunu vurguladı.

GIDA KAYNAKLI HER ÜÇ SALGINDAN BİRİ SALMONELLA'DAN

2600'ün üzerinde türü bulunan Salmonella bakterisine daha çok 1 yaşından küçük çocuklarda rastlandığını belirten Prof. Dr. Nizamlioğlu, “AB'deki gıda kaynaklı her üç salgından biri Salmonella'dan kaynaklanıyor ve insanlarda en sık bildirilen ikinci gastrointestinal enfeksiyonu. Antibiyotiklerin yaygın olarak hayvan yemlerine katılması ve bilinçsizce kullanılması sonucu, çok sayıda antibiyotiğe dirençli hayvan yetiştigi için bu bakterinin daha da arttığını gözlemliyoruz. Hastalığın toksik etkisi ise küçük çocuk, yaşlı ve başka hastalığı olanlarda daha şiddetli olarak seyrediyor olması.” şeklinde konuştu.

ÖLÜM ORANI YÜZDE 1'İN ALTINDA

Salmonella'da ölüm oranının % 1'in altında kaldığını da belirten Prof. Dr. Nizamlioğlu, riskli besinler arasında en çok kırmızı et, kanatlı eti, yumurta ürünlerinde bulunduğunun altını çizdi. Bakteriden korunmanın yollarını ise şu şekilde açıkladı:

“Hayvansal ürünlerle ilişkisi olabilecek süt, krema ve kremalı ürünler, mayonez, su ürünleri (midye, karides vs), salatalar, hazır yemekler, sebze ve meyveler gibi yiyecekler yüksek risk grubunda bulunuyor. Bakteriden korunmak için öncelikle tükettiğiniz besinlerin hijyeninden emin olun. Gıdaların hazırlanmasında kontaminasyonların önlenmesi gerekir. Çabuk bozulacak ürünlerde soğuk muhafaza yapılarak üretilmesi veya lojistiğinin yapılması oldukça önemli. Aynı zamanda gıdalardaki mikroorganizmaların ısı etkisiyle faaliyetlerini engellemek için etkin ısı işlem (pastörizasyon) de yapılmalıdır.”

TÜRK MUTFAĞININ YÖRESEL TATLARI İGÜ'LÜ ÖĞRENCİLERLE YENİDEN ŞEKİLLENDİ!

İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Gaziantep'te düzenlenen 4. Uluslararası Gastronomi Festivali (GastroAntep) kapsamındaki Local Chef Üniversiteler Yarışması'nda üçüncü oldu.

4. Uluslararası Gastronomi Festivali (GastroAntep), 15-18 Eylül tarihleri arasında Gaziantep'te gerçekleştirildi. "Sürdürülebilirlik ve Biyoçeşitlilik" temasıyla yola çıkılan festivalde, üniversitelerin Gastronomi Bölümü öğrencilerinin de yeteneklerini sergileyebilecekleri "Local Chef Üniversiteler Yarışması" düzenlendi. İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinden Samet Tutuş, Özge Özkan ve Esra Çoraksu'nun yarışmada yaptığı soğuk kelle paça ve beyran jel, kuzu gömlek yağına sarılı acılı kıyma ve kuzu sırtı, antep fıstıklı çıtır kadayıf ve baklava katları ile üçüncülük ödülünü kazandı.

GASTROANTEP'E SADECE 6 ÜNİVERSİTE DAVET EDİLDİ!

Türk mutfağının dünyaya açılan kapısı olan Gaziantep, geleceğin şeflerine 4. Uluslararası Gastronomi Festivali (GastroAntep) kapsamında düzenlenen Local Chef Üniversiteler Yarışması'nda okulda öğrendiklerini uygulama fırsatı sundu. Türkiye'de sadece 6 üniversitenin davet edildiği yarışmada, her üniversiteden 3 öğrenci katılım sağladı.

İstanbul Gelişim Üniversitesi'ni temsil eden Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinden Samet Tutuş, Özge Özkan ve Esra Çoraksu başlangıç menüsünde soğuk kelle paça ve beyran jel, ana yemekte kuzu gömlek yağına sarılı acılı kıyma ve kuzu sırtı ve tatlı olarak da antep fıstıklı çıtır kadayıf ve baklava katları yaparak Türk mutfağının unutulmaz lezzetlerini büyük bir başarı ile sergiledi.

18 Eylül Masatder Kapalı Kutu Şef Yarışması ile sonlanan 4. Uluslararası Gastronomi Festivali, üç gün boyunca yerli/yabancı şefleri ve gastronomi profesyonellerini ağırladı.

AŞIRI KORUMACI ANNE-BABA TUTUMU SOSYAL FOBİ OLUŞTURUYOR

Sosyal fobi, kişilerin kalabalık ve tanımadıkları insanların bulunduğu ortamlarda yanlış bir eylem yapıp eleştirilme; rezil olma, utanma, başarısız olma ve küçük düşme gibi endişe ve korkularla sosyal ortamlara girmekten çekinme durumu olarak tanımlanıyor. Psikiyatrist Dr. Öğr. Üyesi Yasin Genç, sosyal fobinin gelişmesinde genetik bir yatkınlık ve korumacı anne-baba tutumunun varlığından söz edildiğini belirtti.

Bazı kişilerde toplumla ilişkilerini gerektiren hallerde yaşanan kaygı ve korku davranışları sosyal hayatı engelleyip, bedensel ve ruhsal sağlık üzerinde olumsuz etkilere neden oluyor. Sosyal fobi, anksiyete bozuklukları arasında yaygınlığı en yüksek ve en fazla işlevsellik kaybının görüldüğü bir durum. Başkalarının önünde konuşmak; sunum yapmak, yemek yemek ve toplantı gibi organizasyonlara katılmak durumunda çarpıntı, terleme, yüz kızarması, titreme ve nefes almakta zorluk gibi bedensel etkiler izleniyor.

GENELLİKLE ÇOCUKLUK VE ERGENLİK DÖNEMİNDE BAŞLIYOR

Sosyal fobi, genellikle çocukluk ve ergenlik döneminde başlıyor. Tedaviye başvurma yaşının 18-30 yaş arası olduğunu belirten İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi Psikoloji Bölümü'nden Psikiyatrist Dr. Öğr. Üyesi Yasin Genç, "Hastaların çoğu düşük bir performansla yaşamalarına rağmen tedaviye başvurmamaktadır. Bu korku nedeniyle başkalarının yanında konuşamaz, sunum yapamaz, amirlerinden bir şey isteyemez, karşı cinse arkadaşlık teklif edemez, restoranda ya da arkadaşlarının yanında yemek yiyemez ve genel tuvaletlere giremez duruma gelebilir. Kaygı uyandıran durumlarda yüzde kızarma ya da soluklaşma, ellerde titreme, terleme, konuşma bozuklukları, çarpıntı ve nefes almada güçlükler olabilmektedir." şeklinde konuştu.

Bazı hastaların sosyal ortamlara girmeden veya performans sergilemeden önce sakinleştirici gibi maddelerle kendilerini tedavi etmeye çalıştıklarını belirten Genç, madde ve alkol bağımlılığı ile durumun daha karmaşık hale geldiğini vurguladı.

GENETİK YATKINLIK VE ÇEVRESEL ETKENLER ÖNEM TAŞIYOR

Sosyal fobinin gelişmesinde genetik bir yatkınlık ve çevresel etkenlerin varlığından söz ediliyor. Özellikle ikiz çalışmalarında yüzde 50'ye varan genetik bir katkı olduğunu belirten Psikiyatrist Dr. Öğr. Üyesi Yasin Genç, "Aşırı korumacı anne-baba tutumu sosyal yeteneklerin gelişiminin normal sürecini engelleyerek, sosyal fobiye yatkınlık yaratabilir. Ebeveynlerin, başka insanların görüşlerinin önemini abartılı bir şekilde vurgulamaları da çocuğu diğer insanlardan gelecek olumsuz değerlendirmelere karşı hassas yapabilir." diyerek sosyal açıdan anksiyöz ebeveynlerin, çocukta hem model alma hem de ebeveynlerin kendi anksiyetelerini kontrol altına almak için çocuğun sosyal ortamlara girmesini kısıtlamaları yoluyla ilerde çocukta sosyal fobi gelişimine neden olabileceğini vurguladı. Sosyal fobi dışında, ebeveynde bulunan diğer anksiyete bozuklukları, depresif bozukluklar ve alkol kullanımının da çocukta sosyal fobi görülme olasılığını artıracaklarını ifade etti.

YÜKSEK HIZLI TREN SAYISININ ARTMASI SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞE KATKI SAĞLIYOR

Yüksek hızlı trene olan ilgi ve vatandaşların talepleri üzerine yüksek hızlı tren seferlerinin sayısı 10 Eylül'den itibaren 44'ten 56'ya çıkarıldı. 23-29 Eylül Demiryolu Haftası kapsamında açıklamalarda bulunan Prof. Dr. Mustafa Karaşahin, demiryolu ulaşımının en önemli özelliğinin sıfır emisyonlu elektrik enerjisi kullanılması olduğunu belirterek, sürdürülebilirliğe katkı sağlandığını ifade etti.

Vatandaşların talepleri üzerine, yüksek hızlı tren seferlerinin sayısı 10 Eylül'den itibaren 44'ten 56'ya çıkarıldı. Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Adil Karaismailoğlu, yüksek hızlı tren sefer kapasite artışının devreye alındığı 10 Eylül'de günlük 31 bin 651 yolcuyla yolcu taşıma rekorunun kırıldığını açıkladı. 23-29 Eylül Demiryolu Haftası kapsamında açıklamalarda bulunan İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi İnşaat Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Mustafa Karaşahin, demiryolu araçlarının çevre dostu olduğunu ve sıfır emisyonlu elektrik enerjisi kullanıldığını ifade etti.

“ELEKTRİK ENERJİSİNİN TAMAMININ YENİLENEBİLİR ENERJİ KAYNAKLARINDAN ÜRETİLMESİ DURUMUNDA, SERA GAZI ETKİSİ MİNİMUM DÜZEYE İNECEKTİR”

Türkiye’de yüksek hızlı tren işletmeciliğinin gelişmesi ile birlikte demiryolları, yolcu taşımacılığında önemli bir pazara sahip oldu. Yüksek hızlı tren kapasitesinin gelişmesi hem şehirler arasındaki ulaşımı hem de turist sayısını artırdı. Çevre kirliliği ve enerji tasarrufu bağlamında önemli avantajlara sahip olan yüksek hızlı trenlerin sefer sayılarının artırılması ile sürdürülebilirliğe katkı sağlanmış oldu. Demiryolu ulaşımının en önemli özelliğinin sıfır emisyonlu elektrik enerjisi kullanılması olduğunu belirten Prof. Dr. Mustafa Kardeşahin:

“Eğer demiryolu araçlarında kullanılan elektrik tamamen yenilenebilir enerji kaynaklarından üretilir ise, yüksek hızlı tren araçlarının sera gazı etkisi sıfır mertebesindedir. Karayolu araçlarında elektrik enerjisi kullanımının yeni gündeme geldiği dikkate alındığında, demiryolu araçlarının ne kadar çevre dostu olduğu kolay bir şekilde anlaşılıyor. Ülkemizde üretilen elektrik enerjisinde yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı yüzde 35 oranındadır. Kalan elektrik enerjisi ise doğalgaz ve kömür ile üretiliyor. Sonuç olarak, elektrik enerjisinin tamamının yenilenebilir enerji kaynaklarından üretilmesi durumunda, yüksek hızlı tren araçlarının işletmecilikten kaynaklanan sera gazı etkisi minimum düzeye inecektir.” şeklinde konuştu.