

İGÜ-TEKMER FİRMALARINDAN MICROHOBİST BİYOTEKNOLOJİ'YE 2024'ÜN İLK ÖDÜLÜ UNIDO&TÜBİTAK'TAN GELDİ!

Yeni teknolojilerin üretimine katkı sağlama hedefiyle ilerleyen İstanbul Gelişim Üniversitesi Teknoloji Geliştirme Merkezi (İGÜ-TEKMER), çalışmalarına hız kesmeden devam ediyor. İstanbul Gelişim Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin ve TEKMER Müdürü Hande Ceylan Dayan tarafından İGÜ-TEKMER firmalarından Microhobist Biyoteknoloji'nin uluslararası düzeyde aldıkları ödül kapsamında plaket takdimi yapıldı.

Ürün geliştirme hedefinde olan girişimcilerin ve firmaların birbirleri arasındaki etkileşiminin artırılması ve katma değerli ürünlerin ortaya çıkarılması amacıyla kurulan İGUTEKMER, "temel bilim" ve " mühendislik" alanlarında çalışma yapan girişimcilere ortak bir alanda çalışma fırsatı sunuyor. Türkiye 2023 Global Cleantech Innovation Programme (GCIP); Birleşmiş Milletler Sınai Kalkınma Teşkilatı (UNIDO) iş birliği ile TÜBİTAK'ın yürütücü kuruluş olarak yer aldığı küresel hızlandırıcı programında; temiz teknoloji alanındaki çözümlerin girişimlere dönüştürülmesi, mevcut girişimlerin sayısının artırılması, temiz teknoloji girişimcilerinin ulusal ve küresel pazara hazırlanması hedefleniyor. Bu kapsamda, TEKMER firmalarından Microhobist Biyoteknoloji'ye 2024'ün ilk ödülü UNIDO&TÜBİTAK'tan geldi. Microhobist, 2023 Türkiye GCIP Hızlandırıcı programından; GCIP Türkiye 3'üncülük Ödülü ve Başarılı Kadın Girişimci kategorilerinde aldığı iki ödülle döndü. Firma, GCIP'nin yürütüldüğü 16 ülkenin kazananlarının yer alacağı GCIP Küresel Yarışması'nda ülkemizi temsil edecek.

GCIP Türkiye 2023 Hızlandırıcı Programı kapsamında Ankara'da düzenlenen törene Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır, TÜBİTAK Başkanı Prof. Dr. Hasan Mandal, UNIDO Türkiye temsilcisi Süleyman Yılmaz, GCIP ülkelerinin büyükelçileri ve paydaş kurumların temsilcileri katılım sağladı. Bakan Mehmet Fatih Kacır, Türkiye'nin 2053 hedeflerine vurgu yaparak temiz teknoloji kapsamında geliştirilen projelerin önemini vurguladı.

İSTANBUL'UN GÖBEĞİNDE 5 MİLYON LİRA DEĞERİNDE SAHTE TEREYAĞI ELE GEÇİRİLMİŞTİ: "DENETİMLER ARTIRILMALI"

Ramazan ayı öncesi Bayrampaşa'da 5 milyon lira değerinde sahte tereyağı ele geçirilirken, Gıda Yüksek Mühendisi Öğr. Gör. Eda Şensu Demir, denetimlerin artırılması gerektiğini belirterek, "Daha anlık denetim yapılması ya da caydırıcı cezalar olması lazım" dedi. Ayrıca sahte tereyağının tüketiciyi aldattığını, üretim sırasında farklı toksik maddelerin gıdanın içerisine girebileceğini bunun da insan sağlığına zararlı olduğunu söyledi.

Ramazan ayına kısa bir süre kala Bayrampaşa'da gerçekleştirilen piyasa değeri yaklaşık 5 milyon lira olan 3 ton ağırlığındaki sahte tereyağ ele geçirilmişti. Ele geçirilenlerin tereyağı olmadığı, içerisine katılan kimyasal maddelerle sarı renge çevrilen bitkisel yağ olduğu tespit edilmiş; insan sağlığı için zararlı olduğu belirlenen yağlar imha edilmişti. Operasyon esnasında ise iş yerinde bulunan 2 kişi polis ekipleri tarafından gözaltına alınmıştı. Mega kentin merkezinde ele geçirilen yüklü miktardaki sahte tereyağı, sağlığa zararları ve denetim noktasında neler yapılması gerektiğini akıllara getirdi. Denetimler Ticaret Bakanlığı ve İl Tarım Müdürlüğü tarafından yapılırken, İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Gıda Yüksek Mühendisi Öğr. Gör. Eda Şensu Demir ise bu denetimlerin artırılması ve caydırıcı cezaların getirilmesi gerektiğini söyledi. Şensu ayrıca sahte ürünlerin tüketiciyi aldattığını, üretim sırasında hijyen ve sanitasyon kurallarına hiçbir şekilde uyulmadığı için farklı toksik maddelerin gıdanın içerisine girebileceğini bunun da insan sağlığı için riskli olduğunu söyledi. Şensu, tüketicileri etiket okuma alışkanlığı edinmeleri konusunda da uyardı.

Gıda güvenliğinin gıdanın üretimi, hazırlanması, depolanması ve tüketiciye ulaşması sırasında bütün gıda kaynaklı hastalıklardan mikrobiyolojik, fiziksel kimyasal kontaminantlardan uzak tutmak anlamına geldiğini belirten Gıda Yüksek Mühendisi Öğr. Gör. Eda Şensu Demir, "Aslında gıda sektörü bizim için oldukça önemli bir sektör. Tabii ki ekonomik dalgalanmalardan da en çok etkilenen sektör olduğunu söyleyebiliriz. O yüzden gıdalarda çok fazla hile, taklit ve tağşiş görebilmekteyiz. Tağşişten bahsetmek gerekirse, gıdanın içerisine katılmayacak bir bileşenin katılması ya da o gıda için önemli olan bir bileşenin, bir miktarının ya da tamamının çıkartılması şeklinde hazırlanması olarak ifade edebiliriz. Tabii ki burada üretici haksız bir kazanç sağlamış oluyor. Tüketiciyi kandırıyor oluyor. Burada daha çok taklit ya da tağşiş yapılan ürünler içerisinde bal, süt ürünleri, et ürünleri gibi ürünleri görebilmekteyiz. Tereyağı da bu gruba giriyor. Bizim için oldukça önemli. Tereyağı değerli bir ürün. Tereyağlarının yüzde 80 yağ yüzde 20 su olarak hazırlandığını söyleyebiliriz. En çok gördüğümüz hile ise bitkisel yağların ayçiçek, palm ya da mısır gibi yağların ilave edilmesi ya da margarin ilave edilmesi diyebiliriz. Tereyağına bunun yerine nişasta ya da patates gibi ürünler de katılabiliyor" dedi.

"ALDIĞIMIZ ÜRÜNLERE OLDUKÇA DİKKAT ETMEMİZ GEREKİYOR"

Bir diğer hilenin renk maddesi ya da boya maddesi konulması olduğunu söyleyen Demir, "Genellikle bir üründeki taklit ya da tağşişi ayırt etmek için analiz yapmak gerekiyor. Yani onun kimyasal yağ kompozisyonuna bakılması gerekmekte. Tüketici dışarıdan baktığında hileyi anlayamaz. Analizlerle kimyasal kompozisyonu incelenmelidir. Ancak yağın erime sıcaklığı bir fikir verebilir. Tereyağ vücut sıcaklığında eridiği için oda sıcaklığında sertliğini biraz

daha iyi koruyacaktır. İçerisine bitkisel yağ katılan tereyağ ise oda sıcaklığında kolaylıkla dağılacaktır. Tabii ki bu bir işaret olabilir. Onun dışında mutlaka analizlerin yapılması gerekmektedir. Sahte ürünler bir kere tüketiciyi aldatıcı olmakta. Üretim sırasında hijyen ve sanitasyon kurallarına hiçbir şekilde uyulmadığı için burada dışarıdan farklı toksik maddeler de gıdanın içerisine gelebilir. Mikrobiyolojik kontaminantlar gelebilir ve bunun takibi yapılmadığı için risk altına giriyoruz aslında. O yüzden aldığımız ürünlere oldukça dikkat etmemiz gerekiyor" diye konuştu.

"DENETİMLERİN ARTIRILMASI GEREKİYOR"

Sahteciliğin ileri versiyonlarının oluştuğunu söyleyen Gıda Yüksek Mühendisi Öğr. Gör. Eda Şensu Demir, "Büyük firmalar ya da zincir marketler gıda güvenliği noktasında ISO, BRC gibi gıda güvenliği standartlarına sahipler. Bu standartlardan dolayı da sattıkları ürünün ya da ürettikleri ürünün analizlerini yapmaları gerekiyor. Buna güvenerek bu ürünleri alabiliriz. Onun dışında açıkta satılan ürünleri kesinlikle tüketmememiz gerekiyor bu noktada. Özellikle internet üzerinden satışlar çok fazla başladı ve insanlar sağlıklı gıdaya ulaşmak için köylerden ürünler sipariş veriyor. Ancak hiçbir şekilde denetimin olmadığını söyleyebiliriz. Yani bu noktada denetimlerin daha fazla artırılması gerekmektedir. Daha anlık denetim yapılması gerekiyor ya da caydırıcı cezalar olması gerekiyor" diye konuştu.

"TÜKETİCİ ÜRÜN ALIRKEN İÇİNDEKİLER KISMINI MUTLAKA OKUMALI"

Tüketiciyi etiket okuma noktasında uyararak Demir, "Tüketicinin ürün alırken mutlaka içindekiler kısmını okuması ne yediğini bilmesi, ürünün nerde üretildiğini bilmesi, işletme kayıt bilgisi ya da onay bilgisini takip etmesi sağlığı açısından daha iyi olacaktır" ifadelerini kullandı.

20'NCİ BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİLERİ KONGRESİ, İGÜ'DE GERÇEKLEŞTİ

Geleceğin Bilişim Teknolojilerinin ele alındığı Bilgisayar Mühendisliği Öğrencileri Kongresi (BİLMÖK) bu yıl İstanbul Gelişim Üniversitesi'nde düzenlendi. 20'ncisi düzenlenen Bilgisayar Mühendisliği Öğrencileri Kongresi'nde konuşan Bilgisayar Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Arif Cevizci, "Dünyanın en değerli 10 şirketinden 8'i bilişim şirkettir. Dünyanın en zengin 10 kişisinden 9'u yazılımcıdır. Yarın belki de bu rakamlar yüzde 100 bilişimci olacak" dedi.

İstanbul Gelişim Üniversitesi'nde, her yıl düzenlenen Bilgisayar Mühendisliği Öğrencileri Kongresi'nin 20'ncisi gerçekleşti. 2 gün süren ve bilgisayar mühendisliği öğrencilerini ve sektörünü bir araya getiren kongre sayesinde öğrenciler, fikirlerini paylaşma, projeleri sunma ve mühendislik alanında

uzmanlaşmış kişilerle etkileşimde bulunma gibi yeni teknolojiler, yenilikçi fikirler, sürdürülebilir çözümler konusunda deneyimlerini geliştirme fırsatı buldu. İGÜ Bilgisayar Mühendisliği öğrencisi 20. BİLMÖK Organizasyon Komitesi Başkanı Bahadır Duman'ın açılış konuşmasıyla başlayan etkinlik 'Geleceğin Bilişim Teknolojileri' ana temasıyla ilerlerken; "Bilgisayarın Dünü, Bugünü, Yarını", "Yapay Zekâ ve Geleceği", "İnternet Yazılımında Çok Dilli Stratejileri" gibi birçok konu alanında uzman kişiler tarafından ele alındı. Etkinliğe; Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Necmettin Maraşlı, Prof. Dr. Nuri Kuruoğlu ve Prof. Dr. Arda Öztürkcan da katılım sağladı.

"GÜNÜMÜZÜN EN GÜNCEL, EN DEĞİŞKEN VE EN DİNAMİK DİSİPLİNİNİ TEMSİL EDİYORUZ"

Bilgisayar Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Arif Cevzici, "Çok güzel ve anlamlı bir organizasyon. Bu organizasyonu düzenleyen genç meslektaş adaylarıma ve destekleyen değerli hocalarıma ve İstanbul Gelişim Üniversitesi'ne çok teşekkür ediyorum. Günümüzün en güncel, en değişken ve en dinamik disiplinini temsil ediyoruz. Dünyanın en değerli 10 şirketinden 8'i bilişim şirkettir. Dünyanın en zengin 10 kişisinden 9'u yazılımcıdır. Yarın belki de bu rakamlar yüzde 100 bilişimci olacak. Böyle bir durum varken önümüzde; yapay zekâ, blockchain, otonom cihazlar, güvenlik gibi son derece zor, sıkıntılı, başa çıkmamız gereken konular var. Bu konuların siz meslektaş adaylarımız tarafından ele alınması çok anlamlı" açıklaması yaptı.

"TEKNOLOJİLERİN SAĞLADIĞI İLERLEMELER BİLİMİN YÜZÜNÜ DEĞİŞTİRECEK"

Kongrenin, yeni bilgisayar mühendisliği neslinin önemli bir buluşma noktası olduğunu söyleyen Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Bilgisayar Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Abdulsamet Haşiloğlu açılış konuşmasında ise şunları söyledi:

"Bilgisayar mühendisliği ve hesaplama tabanlı teknolojiler bilim ve teknolojinin sınırlarını zorlamakta ve bilimsel araştırmaları, büyük veri analizlerini ve karmaşık problem çözme yeteneklerini yeni seviyelere taşıdığı açıktır. Bu teknolojilerin sağladığı ilerlemeler, gelecek nesiller için bilimin yüzünü değiştirecek ve insanlığın karşılaştığı en büyük en zor problemlere yenilikçi çözümler sunacak potansiyele sahiptir. Bilgisayar mühendisliği sürekli yeniliklerin, değişimin yaşandığı bir alan olarak bize sadece mevcut teknolojilerle çalışmayı değil, aynı zamanda gelecek teknolojilerini de şekillendirme görevini veriyor. Bu sebeple bu kongre, bilgisayar mühendisliği genç nesillerin geleceğe yön verecek yeni fikirler ve vizyonlar geliştirmek üzere bir araya geldiğimiz önemli bir buluşma noktasıdır."

“BÜYÜK VERİ ANALİTİĞİ, SİBER AKADEMİ GİBİ ÖNEMLİ KONULAR KONUŞULACAK”

İstanbul Gelişim Üniversitesi Rektör Yardımcısı Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Necmettin Maraşlı ise şunları söyledi:

“Destek veren bütün katılımcılara teşekkür ediyorum. Bu kongrede bilişim teknolojileri içerisinde; yapay zekâ, büyük veri analitiği, siber akademi ve akıllı şehirler gibi birçok önemli konularda bilgi alışverişinde bulunacaksınız. Burası öğrenciler ile bilim insanları arasındaki dinamik olacak.”

NOAKHALİ BİLİM VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ'NDEN İGÜ'YE ZİYARET!

Bangladeş Noakhali Bilim ve Teknoloji Üniversitesi ve İstanbul Gelişim Üniversitesi arasında gerçekleştirilebilecek iş birlikleri ve projeleri görüşmek amacıyla toplantı gerçekleştirildi. Uluslararası Değişim ve İş Birliği Koordinatörlüğü (UDİO-K) tarafından koordine edilen görüşmeye; İGÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Arda Öztürkcan ve Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Rifat Mutuş katılım sağladı.

Ulusal ve uluslararası düzeydeki standartları ile “Dünya Üniversitesi” vizyonu ile ilerleyen İGÜ, nitelikli projeler ve iş birlikleri geliştirmeye devam ediyor. Bu kapsamda, Bangladeş Noakhali Bilim ve Teknoloji Üniversitesi'nden Prof. Dr. Atiqur Rahman Bhuiyan ve Uluslararası İş Birliği Memuru Abu Zubair, Sağlık Bilimleri Fakültesi ile gerçekleştirilebilecek olası iş birlikleri ve projeleri görüşmek amacıyla İGÜ'yü ziyaret etti. UDİO-K tarafından İGÜ'yü tanıtan sunum ile başlayan toplantı; Noakhali Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Uluslararası İş Birliği Memuru Abu Zubair'in sunumuyla devam etti. Zubair, Bangladeş'in ekonomik, kültürel, sosyal yapısı ve üniversitelerinin fakülte ve bölümleri hakkında bilgiler aktardı. İGÜ SBF ve Noakhali Bilim ve Teknoloji Üniversitesi arasında oluşabilecek potansiyel iş birlikleri ve yapılacak ortak çalışmalar değerlendirilirken; yakın zamanda anlaşma imzalanacağı belirtildi.