7. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU SONUÇ BİLDİRGESİ

1–3 Ekim 2026 | Gaziantep

2004 yılında Van'da başlayan Geleneksel Gıdalar Sempozyumu serisinin yedincisi, 1–3 Ekim 2026 tarihleri arasında Gaziantep Üniversitesi ev sahipliğinde; Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası ve Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) iş birliğiyle Gaziantep'te gerçekleştirilmiştir.

Geleneksel gıdalar; toplumların tarihsel, kültürel ve toplumsal birikimini, yaşadıkları coğrafyanın doğal koşullarını, tarımsal üretim biçimlerini, beslenme alışkanlıklarını ve yaşam kültürünü yansıtan önemli kültürel miras unsurlarıdır. Kuşaklar boyunca aktarılan üretim bilgisi, geleneksel tarifler, yerel hammaddeler ve özgün işleme yöntemleriyle şekillenen bu ürünler, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan gıdalar değil; aynı zamanda toplumsal hafızanın, yerel kimliğin ve kültürel çeşitliliğin taşıyıcılarıdır.

Anadolu, sahip olduğu coğrafi ve iklimsel çeşitlilik, zengin tarımsal üretim potansiyeli ve farklı medeniyetlerin birikimi sayesinde son derece zengin bir geleneksel gıda kültürüne sahiptir. Bu kültürün korunması; biyolojik çeşitliliğin, yerel üretim biçimlerinin, geleneksel bilginin ve toplumsal belleğin korunmasıyla doğrudan ilişkilidir. Geleneksel gıdalar aynı zamanda kırsal kalkınma, yerel istihdam, üretici gelirlerinin artırılması, gastronomi turizmi ve bölgesel ekonomilerin güçlendirilmesi açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır.

Günümüzde küreselleşme, endüstriyel üretim sistemlerinin yaygınlaşması, tüketim alışkanlıklarındaki değişim, iklim değişikliği, doğal kaynakların azalması ve geleneksel üretim bilgisinin giderek kaybolması, bu değerli mirasın geleceğini tehdit etmektedir. Diğer taraftan bilimsel ve teknolojik gelişmeler, geleneksel gıdaların kalite ve güvenliğinin geliştirilmesi, besinsel ve fonksiyonel özelliklerinin ortaya konulması, üretim süreçlerinin iyileştirilmesi ve ekonomik değerlerinin artırılması için önemli olanaklar sunmaktadır.

Bu kapsamda düzenlenen 7. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu; geleneksel gıdaları gıda bilimi ve teknolojisi, ziraat, gastronomi, beslenme, kültür, ekonomi ve sürdürülebilirlik perspektiflerinden ele alarak farklı disiplinlerden akademisyenleri, araştırmacıları, meslek odalarını, kamu kurumlarını ve sektör temsilcilerini bir araya getirmiştir.

Sempozyumda gerçekleştirilen davetli ve çağrılı konuşmalar (1 davetli, 1 çağrılı), sözlü ve poster sunumlarda (33 sözlü, 78 poster) toplam 113 bildiri değerlendirilmiş olup geleneksel gıdaların

geçmişten geleceğe taşınması, bilimsel temelde geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik güncel araştırmalar ve yaklaşımlar paylaşılmıştır.

Sempozyumda sunulan bilimsel çalışmalar, tartışmalar ve değerlendirmeler sonucunda aşağıdaki hususlar öne çıkmıştır:

- **Geleneksel gıdaların kültürel miras niteliği korunmalı, geleneksel bilgi kayıt altına alınmalıdır.**

Geleneksel gıdaların ortaya çıkışında coğrafi koşulların, iklimin, tarımsal üretim biçimlerinin, tarihsel süreçlerin, göçlerin ve toplumsal yaşamın belirleyici rolü bulunmaktadır. Mübadeleyle farklı coğrafyalara taşınan gıdalar, yerel mutfak kültürlerinin etkileşimiyle oluşan yeni ürünler ve kuşaklar boyunca aktarılan geleneksel tarifler, bu kültürel mirasın dinamik ve değişken yapısını ortaya koymaktadır.

Bu nedenle geleneksel gıdalar yalnızca ürün özellikleri üzerinden değil; tarihsel geçmişi, üretim hikâyesi, coğrafi bağlantıları, toplumsal ve kültürel anlamlarıyla birlikte ele alınmalıdır. Özellikle sözlü kültür yoluyla aktarılan tarifler, üretim teknikleri ve yerel bilgi birikimi kayıt altına alınmalı; kadınların, yerel üreticilerin ve geleneksel üretim ustalarının bilgi ve deneyimlerinin gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmalıdır.

Ülkemizin geleneksel gıda zenginliğinin belirlenmesi amacıyla kapsamlı bir ulusal envanter oluşturulmalı; kaybolma riski taşıyan ürünler ve üretim yöntemleri öncelikli olarak belgelenmelidir.

- **Geleneksel gıdaların kalite ve güvenilirliği bilimsel temelde güvence altına alınmalıdır.**

Geleneksel üretim yöntemlerinin korunması, gıda güvenliği koşullarından ödün verilmesi anlamına gelmemelidir. Geleneksel ürünlerin üretiminde kullanılan hammaddeler, işleme yöntemleri, fermantasyon koşulları, depolama ve muhafaza süreçleri bilimsel olarak değerlendirilmeli; ürünlere özgü fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal kalite kriterleri belirlenmelidir.

Geleneksel süt ürünleri başta olmak üzere farklı ürün gruplarında ortaya çıkabilecek mikrobiyolojik ve kimyasal tehlikeler, mikotoksinler ve diğer bulaşanlar açısından risk değerlendirmeleri yapılmalı; üretimden tüketime kadar gerekli kontrol mekanizmaları oluşturulmalıdır.

Özellikle küçük ölçekli ve geleneksel üretim yapan işletmelerin gıda güvenliği altyapısı güçlendirilmeli, hijyen ve sanitasyon uygulamalarının yaygınlaştırılması sağlanmalı, üreticilere yönelik eğitim ve teknik destek çalışmaları artırılmalıdır.

Geleneksel ürünlerin güvenilirliğinin sağlanmasında bilimsel araştırmalar, laboratuvar analizleri, izlenebilirlik ve etkin denetim mekanizmaları birlikte ele alınmalıdır.

- **Geleneksel gıdaların saklama ve depolama süreçlerinde gıda güvenliği sağlanmalıdır.**

Gıda güvenliği, geleneksel gıdaların kültürel ve ekonomik değerinin korunmasının ve bu ürünlerin gelecek kuşaklara aktarılmasının ön koşuludur. Geleneksel gıdaların önemli bir bölümü kurutma, tuzlama, şekerle koyulaştırma, fermantasyon ve tütsüleme gibi yöntemlerle üretilir. Bu yöntemlerin amacı, hasat dönemindeki ürünün yıl boyunca tüketilebilmesidir; dolayısıyla bu ürünler uzun süre saklanır. Ürünlerin önemli bir kısmı ev koşullarında ve küçük ölçekli işletmelerde, çoğu zaman sıcaklık, nem ve ambalaj koşulları kontrol altında tutulmadan depolanmaktadır. Bu durum saklama sürecini gıda güvenliği açısından kritik bir aşama hâline getirmektedir. Geleneksel yöntemle üretilmiş olmak, bir ürünün güvenilir olduğu anlamına gelmez; ürünlerin güvenilirliği bilimsel verilerle ortaya konulmalıdır.

Sempozyumda sunulan bildirilerde, geleneksel gıdaların saklama ve depolama koşullarında meydana gelen kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik değişimlere özellikle dikkat çekilmiştir. Bu değişimler hem gıda bozulmasına neden olmakta hem de insan sağlığını tehdit etmektedir.

Mikrobiyolojik açıdan, uygun olmayan sıcaklık ve nem koşullarında küf ve maya gelişebilmekte, patojen ve bozulma etmeni mikroorganizmalar çoğalabilmekte ve toksin üretebilmektedir. Bu durum ürün kaybına yol açmanın yanı sıra gıda kaynaklı hastalıklar açısından da risk oluşturmaktadır. Kurutulmuş meyveler, sert kabuklu meyveler, tahıl ürünleri ve peynirlerde küf gelişimine bağlı olarak aflatoksin ve okratoksin A gibi mikotoksinler oluşabilmektedir. Bu bileşikler ısıl işlemlerle büyük ölçüde giderilemediğinden, oluşumlarının depolama aşamasında önlenmesi zorunludur.

Kimyasal açıdan, depolama süresince ürün kalitesini düşüren ve sağlık riskleri oluşturabilen çeşitli değişimler görülebilmektedir. Bunlar arasında lipit oksidasyonu ve acılaşma, enzimatik olmayan esmerleşme ve hidroksimetilfurfural (HMF) gibi istenmeyen bileşiklerin oluşumu yer almaktadır. Fermente ürünlerde biyojen amin birikimi ve ambalaj malzemelerinden ya da uygun olmayan saklama kaplarından gıdaya madde geçişi (migrasyon) de bu risklere eklenmektedir.

Fiziksel açıdan, nem kazanımı veya kaybı, kristalleşme, topaklanma, doku ve renk değişimleri ile depo zararlıları ve yabancı maddelerle bulaşma ürünlerin raf ömrünü kısaltmaktadır. Bu değişimler tüketiciye güvenilir olmayan ürünlerin ulaşmasına neden olabilmektedir.

Bu nedenle geleneksel gıdalara özgü saklama koşulları (sıcaklık, bağıl nem, ışık, su aktivitesi ve ambalaj) bilimsel olarak belirlenmeli, raf ömrü çalışmaları yapılmalı ve depolama süresince kalite ve güvenlik parametrelerindeki değişimler izlenmelidir. Ürüne uygun ambalaj ve saklama kaplarının

kullanımı yaygınlaştırılmalı, etiketlerde saklama koşullarına ve tüketim süresine ilişkin bilgilere yer verilmelidir. Küçük ölçekli üreticilere ve tüketicilere yönelik doğru saklama uygulamaları konusunda eğitim ve bilgilendirme çalışmaları artırılmalıdır. Başta mikotoksinler olmak üzere depolamaya bağlı bulaşanların izlenmesine yönelik programlar güçlendirilmelidir.

Geleneksel gıdaların değeri, üretildiği andan tüketildiği ana kadar güvenilirliğini korumasıyla anlam kazanmaktadır.

- **Geleneksel gıdaların özgün özellikleri korunarak standardizasyon çalışmaları geliştirilmelidir.**

Geleneksel gıdaların üretiminde yöresel farklılıklar, yerel hammaddeler ve geleneksel işleme yöntemleri ürünlerin özgün karakterini belirlemektedir. Bu nedenle standardizasyon çalışmaları, geleneksel ürünlerin çeşitliliğini ve özgünlüğünü ortadan kaldıracak tek tip üretim anlayışıyla yürütülmemelidir.

Geleneksel peynirler, fermente içecekler, tahıl ürünleri, tarhanalar, pestiller ve diğer yöresel ürünlerin fizikokimyasal, mikrobiyolojik, besinsel ve duyusal özellikleri bilimsel yöntemlerle tanımlanmalıdır. Geleneksel üretim yöntemleri ile endüstriyel üretim süreçleri karşılaştırılmalı; ürünlerin karakteristik özelliklerinin korunmasını sağlayacak uygun üretim ve kalite parametreleri oluşturulmalıdır.

Ürünlerin gelenekselliğini oluşturan temel nitelikler belirlenirken yöresel üretim farklılıkları ve kültürel değerleri dikkate alınmalı, bilimsel bilgi geleneksel üretim deneyimini tamamlayan bir unsur olarak değerlendirilmelidir.

- **Geleneksel gıdaların besinsel ve fonksiyonel özellikleri araştırılmalı, sağlıkla ilişkileri bilimsel kanıtlarla ortaya konulmalıdır.**

Sempozyumda geleneksel fermente ürünler, süt ürünleri, tahıllar, bal, bitkisel ürünler, baharatlar ve farklı yöresel gıdaların besinsel özellikleri, biyoaktif bileşenleri ve fonksiyonel potansiyellerine ilişkin çok sayıda çalışma sunulmuştur.

Bu çalışmalar, geleneksel gıdaların yalnızca kültürel ve gastronomik değerleriyle değil, beslenme ve sağlık açısından taşıdıkları potansiyelle de önemli bir araştırma alanı olduğunu ortaya koymaktadır.

Geleneksel fermente gıdalarda bulunan mikroorganizmaların, probiyotik özelliklerin, biyoaktif peptitlerin, fenolik bileşiklerin ve diğer fonksiyonel bileşenlerin belirlenmesine yönelik araştırmalar desteklenmelidir. Yerel bitkisel kaynakların ve geleneksel hammaddelerin yeni fonksiyonel ürünlerin geliştirilmesinde değerlendirilmesi teşvik edilmelidir.

Bununla birlikte, geleneksel gıdaların sağlık üzerindeki etkileri bilimsel kanıtlar çerçevesinde değerlendirilmelidir. Yeterli bilimsel veri bulunmayan sağlık iddialarından kaçınılmalı, tüketicilerin yanıltılmasının önüne geçilmelidir.

- **Geleneksel gıdaların üretiminde yenilikçi teknolojilerden yararlanılmalı, geleneksellik ve teknolojik gelişme birlikte değerlendirilmelidir.**

Geleneksel ürünlerin üretiminde kurutma, mikroenkapsülasyon, biyoteknolojik uygulamalar, yeni ambalajlama sistemleri ve farklı işleme teknolojilerinin kullanımı; ürün kalitesinin korunması, raf ömrünün geliştirilmesi ve üretim verimliliğinin artırılması açısından önemli olanaklar sunmaktadır.

Geleneksel ürünlerin özgün nitelikleri korunarak yeni ürünlerin geliştirilmesi, farklı tüketici gruplarına yönelik alternatiflerin oluşturulması ve geleneksel ürünlerin değişen tüketim alışkanlıklarına uyarlanması desteklenmelidir.

Ancak teknolojik yenilikler uygulanırken ürünlerin geleneksel karakteri, duyusal özellikleri, üretim kültürü ve tüketici tarafından benimsenen özgün nitelikleri korunmalıdır. Yenilikçi uygulamaların gelenekselliği ortadan kaldıran değil, onu yaşatan ve geliştiren araçlar olması esas alınmalıdır.

- **Geleneksel gıda üretiminde yerel hammaddeler değerlendirilmeli, katma değerli ürün geliştirme çalışmaları desteklenmelidir.**

Anadolu'nun yerel bitkisel ve hayvansal kaynakları, geleneksel gıda üretimi açısından önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Siyez, kavılca ve diğer yerel tahıllar; antepfıstığı, badem, menengiç, sumak, üzüm, kayısı ve farklı yöresel bitkisel kaynaklar geleneksel ürünlerin geliştirilmesi ve çeşitlendirilmesinde önemli fırsatlar sunmaktadır.

Yerel hammaddelerin besinsel ve teknolojik özellikleri araştırılmalı, üretim süreçlerinde etkin kullanımları sağlanmalı ve bu hammaddelerden katma değeri yüksek ürünlerin geliştirilmesine yönelik çalışmalar artırılmalıdır.

Geleneksel ürünlerin yeni ürün geliştirme süreçlerinde kullanılması, yerel tarımsal üretimin desteklenmesine ve üreticilerin ekonomik değer yaratma kapasitesinin artırılmasına katkı sağlayacaktır.

Bu kapsamda tarımsal üretim ile gıda endüstrisi arasındaki iş birliği güçlendirilmeli; yerel hammaddelerin üretiminden işlenmesine ve pazarlanmasına kadar bütün aşamaları kapsayan değer zincirleri geliştirilmelidir.

- **Geleneksel gıda üretiminde gıda kayıpları ve atıkları azaltılmalı, döngüsel biyoekonomi yaklaşımı benimsenmelidir.**

Geleneksel gıda üretimi ve işleme süreçlerinde ortaya çıkan yan ürünler ve atıklar, önemli bir ekonomik ve çevresel değer taşıyabilmektedir. Meyve ve sebze posaları, kabuklar, çekirdekler, çay lifleri ve diğer tarımsal ve endüstriyel yan ürünler; biyoaktif bileşenlerin geri kazanılması, yeni gıda ürünlerinin geliştirilmesi ve biyobozunur ambalajların üretilmesi gibi farklı alanlarda değerlendirilebilmektedir.

Bu kaynakların atık olarak görülmesi yerine yeniden üretim süreçlerine kazandırılması, kaynak verimliliğinin artırılması ve çevresel etkilerin azaltılması açısından önemlidir.

Geleneksel gıda üretiminde döngüsel biyoekonomi yaklaşımı yaygınlaştırılmalı; gıda kayıplarının azaltılmasına, yan ürünlerin değerlendirilmesine ve çevre dostu üretim uygulamalarının geliştirilmesine yönelik araştırmalar ve yatırımlar desteklenmelidir.

- **Geleneksel gıdaların sürdürülebilirliği çevresel etkileriyle birlikte değerlendirilmelidir.**

Geleneksel gıda üretimi, tarımsal hammaddeden tüketiciye ulaşan bütün aşamalarıyla ele alınmalıdır. Üretim, işleme, depolama, ambalajlama ve dağıtım süreçlerinde enerji ve su tüketimi, sera gazı emisyonları ve doğal kaynak kullanımı değerlendirilmelidir.

Geleneksel peynirler ve diğer ürün grupları üzerinde yaşam döngüsü analizi gibi bilimsel yöntemlerin kullanılması, üretimin çevresel etkilerinin belirlenmesi ve iyileştirme alanlarının ortaya konulması açısından önem taşımaktadır.

İklim değişikliğinin geleneksel tarımsal hammaddeler ve üretim yöntemleri üzerindeki etkileri araştırılmalı; yerel çeşitlerin, biyolojik çeşitliliğin ve geleneksel üretim bilgisinin korunmasına yönelik çalışmalar artırılmalıdır.

Sürdürülebilir üretim modellerinin geliştirilmesi, geleneksel gıdaların gelecek kuşaklara aktarılabilmesi açısından temel gerekliliklerden biri olarak değerlendirilmelidir.

- **Coğrafi işaretli ürünlerin korunması ve ekonomik değerinin artırılması sağlanmalıdır.**

Coğrafi işaretler, geleneksel gıdaların üretildikleri yöreyle olan bağını, özgün özelliklerini ve kültürel değerlerini koruyan önemli araçlardır. Bununla birlikte coğrafi işaret tescili, ürünlerin korunması ve ekonomik değer kazanması için tek başına yeterli değildir.

Tescilli ürünlerin üretim standartlarına uygunluğu etkin biçimde denetlenmeli, coğrafi işaret amblemlerinin doğru kullanılması sağlanmalı ve tüketicilerin bilinçlendirilmesine yönelik çalışmalar yürütülmelidir.

Coğrafi işaretli ürünlerin değer zinciri bütüncül olarak ele alınmalı; üreticilerin örgütlenmesi, pazara erişimi, markalaşma ve tanıtım olanakları geliştirilmelidir. Tescil süreçlerinde yerel üreticilerin, üniversitelerin, meslek kuruluşlarının ve ilgili kamu kurumlarının iş birliği güçlendirilmelidir.

Coğrafi işaretlerin yalnızca ticari bir araç olarak değil, yöresel üretim kültürünün, biyolojik çeşitliliğin ve yerel kalkınmanın korunmasına katkı sunan bir mekanizma olarak değerlendirilmesi gerekmektedir.

- **Geleneksel gıdaların sürdürülebilirliğinde yerel yönetimlerin ve üretici örgütlerinin rolü güçlendirilmelidir.**

Geleneksel gıdaların korunması ve geliştirilmesi yalnızca merkezi yönetimlerin veya üreticilerin sorumluluğunda değildir. Yerel yönetimler, üniversiteler, meslek odaları, kooperatifler ve sivil toplum kuruluşları bu süreçte önemli görevler üstlenmektedir.

Yerel yönetimler tarafından geleneksel ürünlerin envanterinin oluşturulması, yerel üreticilerin desteklenmesi, üretim ve pazarlama altyapısının geliştirilmesi, gastronomi merkezleri ve yerel gıda ağlarının oluşturulması gibi çalışmalar yürütülmelidir.

Kadın emeğinin ve küçük ölçekli üreticilerin desteklenmesi, kooperatifleşmenin yaygınlaştırılması, kooperatiflerin sürdürülebilir yapı kazanması ve üreticilerin adil bir ekonomik değer elde edebileceği pazarlama modellerinin geliştirilmesi önem taşımaktadır.

Geleneksel gıda üretiminin kırsal kalkınma politikalarıyla bütünleştirilmesi ve yerel üretim kültürünün ekonomik açıdan sürdürülebilir hale getirilmesi sağlanmalıdır.

- **Geleneksel gıdaların gastronomi turizmi ve bölgesel kalkınmaya katkısı artırılmalıdır.**

Geleneksel gıdalar, bir bölgenin tarihini, kültürünü ve yaşam biçimini tanıtan önemli unsurlardır. Bu ürünlerin gastronomi turizmiyle bütünleştirilmesi, yerel ekonomilerin güçlendirilmesi ve bölgesel kalkınmanın desteklenmesi açısından önemli fırsatlar sunmaktadır.

Yerel ürünlerin hikâyelerinin, üretim yöntemlerinin ve kültürel değerlerinin tanıtılması; gastronomi rotalarının oluşturulması ve geleneksel ürünlerin ulusal ve uluslararası platformlarda görünürlüğünün artırılması gerekmektedir.Gaziantep gibi güçlü gastronomi mirasına sahip kentlerin deneyimleri, geleneksel gıda kültürünün korunması ve ekonomik değere dönüştürülmesi açısından önemli bir örnek oluşturmaktadır.

Gastronomi turizminin gelişimi, yerel üreticilerin ve geleneksel üretim yöntemlerinin korunmasına katkı sağlayacak şekilde planlanmalıdır.

- **Geleneksel gıdalar alanındaki bilimsel araştırmalar ve disiplinler arası iş birlikleri geliştirilmelidir.**

Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması; gıda mühendisliği, ziraat mühendisliği, gastronomi, beslenme ve diyetetik, mikrobiyoloji, kimya, biyoteknoloji, tarih, sosyoloji ve ekonomi gibi farklı disiplinlerin ortak çalışmasını gerektirmektedir.

Üniversitelerde yürütülen bilimsel araştırmaların kamu kurumları ve sektörle buluşturulması, araştırma sonuçlarının üretim süreçlerine aktarılması ve üniversite-kamu-sanayi iş birliklerinin geliştirilmesi önem taşımaktadır.

Geleneksel gıdalar alanında lisansüstü araştırmalar, ulusal ve uluslararası bilimsel projeler ve ortak araştırma programları desteklenmeli; araştırmacıların bu alana yönelmesi teşvik edilmelidir.

Bilimsel bilgi ile geleneksel üretim deneyiminin buluşturulması, geleneksel gıdaların korunmasının yanı sıra yeni üretim ve geliştirme olanaklarının ortaya çıkarılmasına da katkı sağlayacaktır.

Sonuç olarak; geleneksel gıdalarımız, geçmişten günümüze taşınan kültürel mirasımızın önemli bir parçası olmanın ötesinde, geleceğin sürdürülebilir gıda sistemlerinin oluşturulmasında da önemli bir potansiyel taşımaktadır. Bu mirasın korunması, yalnızca geleneksel üretim yöntemlerinin sürdürülmesiyle değil; bilimsel araştırmalarla desteklenmesi, gıda güvenliği ve kalite koşullarının geliştirilmesi, yerel üretimin güçlendirilmesi ve doğal kaynakların korunmasıyla mümkündür.

Geleneksel gıdaların korunması ve geliştirilmesi konusunda üniversitelere, araştırmacılara, meslek odalarına, kamu kurumlarına, yerel yönetimlere, üreticilere ve sektöre önemli sorumluluklar düşmektedir. Bu sorumlulukların ortak bir anlayış ve iş birliğiyle yerine getirilmesi, geleneksel gıda kültürümüzün gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlayacaktır.

7. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nda ortaya konulan bilimsel çalışmaların, paylaşılan deneyimlerin ve disiplinler arası değerlendirmelerin geleneksel gıdalar alanındaki araştırmalara, üretim uygulamalarına ve politika geliştirme süreçlerine katkı sunması hedeflenmektedir. Geleneksel gıdaları korumak; kültürel mirası, bilimsel birikimi, yerel üretimi ve geleceği korumaktır. Kamuoyuna saygıyla duyurulur.

7. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Düzenleme Kurulu

7. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU SONUÇ BİLDİRGESİ

1–3 Ekim 2026 | Gaziantep

Gaziantep Üniversitesi ev sahipliğinde; TMMOB GIDAMO, ZMO ve TAGEM işbirliği ile düzenlenen sempozyum, geleneksel gıdaları bilimsel ve sürdürülebilir bir temelde ele almıştır.

113 Bilimsel Bildiri | 1 Davetli, 1 Çağrılı, 33 Sözlü, 78 Poster Sunumu Değerlendirilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM — MİRASIN BELGELENMESİ VE GÜVENLİ ÜRETİM



01 Kültürel Mirasın Kaydı
Geleneksel gıda bilgisi ve tarifler ulusal envanterle belgelenmelidir.



02 Bilimsel Kalite Güvencesi
Geleneksel üretim süreçleri fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerle desteklenmelidir.

03 Depolama Güvenliği Standartları

- Mikrohiyolojik Riskler
- Kimyasal Riskler
- Fiziksel Riskler



Bilimsel Saklama Parametreleriyle Önlenmelidir: Sıcaklık, Nem, Işık, Su Aktivitesi, Ambalaj ve Raf Ömrü İzlenmelidir.

İKİNCİ BÖLÜM — ÖZGÜNLÜĞÜ KORUYARAK GELİŞTİRME



04 Özgün Standardizasyon Çalışmaları
Yöresel çeşitlilik korunarak karakteristik üretim ve kalite parametreleri tanımlanmalıdır.

05 Besinsel ve Fonksiyonel Araştırmalar
Biyoaktif bileşenler ve probiyotik özellikler bilimsel kanıtlarla ortaya konulmalıdır



06 Yenilikçi Teknolojik Entegrasyon
Biyoteknoloji ve modern ambalajlama ürünün geleneksel karakterini bozmadan uygulanmalıdır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM — YEREL KAYNAKLARDAN SÜRDÜRÜLEBİLİR ÜRETİME



07 Katma Değerli Yerel Hammaddeler
Siyec, antepfıstığı ve üzüm gibi kaynaklar katma değerli ürünlere dönüştürülmelidir.

08 Döngüsel Biyoekonomi Yaklaşımı
Meyve posaları ve yan ürünler üretime geri kazandırılarak atıklar azaltılmalıdır.

09 Çevresel Etki ve Sürdürülebilirlik
Yaşam döngüsü analizi ve karbon ve su ayak izi iyileştirilmelidir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM — YEREL KALKINMA VE ORTAK SORUMLULUK



10 Coğrafi İşaret Denetimi
Coğrafi işaretli ürünlerin korunması ve ekonomik değerinin artırılması sağlanmalıdır.

11 Yerel Yönetim ve Kooperatifler
Kadın kooperatifleri desteklenerek üreticiler için adil pazarlama modelleri kurulmalıdır.



12 Gastronomi Turizmi Rotaları
Geleneksel gıdaların gastronomi turizmi ve bölgesel kalkınmaya katkısı artırılmalıdır.

13 Disiplinler Arası İş Birliği
Üniversite, kamu ve sanayi ortaklığında sürdürülebilir araştırmalar yörürülmelidir.

"Geleneksel gıdaları korumak; kültürel mirası, bilimsel birikimi, yerel üretimi ve geleceği korumaktır."

7. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Düzenleme Kurulu | Gaziantep Üniversitesi, GMO, ZMO, TAGEM İş Birliğiyle Kamuoyuna Sunulmuştur.