

Gıda Teknolojisi

FOODTECHNOLOGY INTURKEY

Haziran 2021

Yıl: 25 Sayı: 3

JBT-STORK 'tan
**UHT SÜT PROSESTE
DEVRİM**



UTİKAD

Pandemide

**SOĞUK
ZİNCİR**

gıda lojistiği

Makale

Hazır baskıyerlerinin
EKSİLERİ ve
ARTILARI

Otobiyografi kitabı yayınlanan

PROF. DR. MEHMET PALA

Süt sektörünün gözü

**PANDEMİNİN
SEYRİNDE**

TÜSEDAD uyarıyor

Süt fiyatları
girdi maliyetleriyle

BAŞ EDEMİYOR

Dondurma
endüstrisinde
TRENDLER

Deneyimlerimi toplumla paylaşmak için

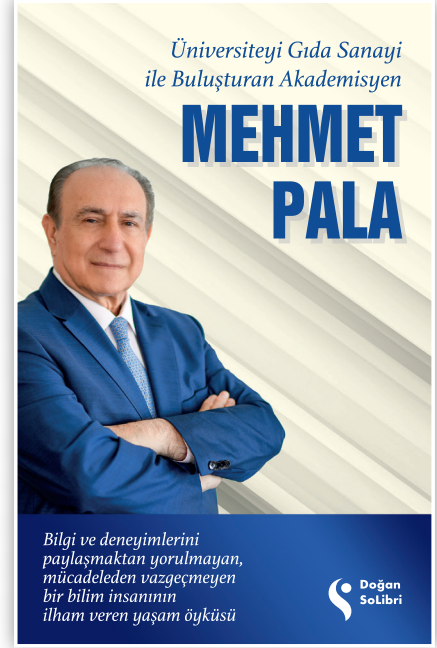
KENDİ HAYATIMI YAZDIM

PROF. DR. MEHMET PALA

Deneyimlerimi toplumla paylaşmak için **KENDİ HAYATIMI YAZDIM**



Haliç Üniversitesi Öğretim Üyesi ve dergimizin Bilimsel Yayın Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Pala'nın hayatını anlattığı "Üniversiteyi Gıda Sanayi ile Buluşturan Akademisyen Mehmet Pala" isimli otobiyografisi, Haziran ayının ilk günlerinde çıktı. Gerek akademide gerekse gıda sanayinde çok uzun yıllar çalışan Pala otobiyografisinde acı-tatlı deneyimlerini, başarılarını, sevinçlerini/üzüntülerini ve gözlemlerini ayrıntılarıyla anlatıyor. "İnsan kendi yaşam öyküsünü neden yazmaya kalkışır? Bu soruyu kendime çok sordum. Bence insan yaşamı boyunca tanık olduğu, karşılaştığı olaylara verdiği tepkilerden ve deneyimlerinden başkalarının da yararlanmasını sağlamalıdır" diyen Mehmet Pala ile otobiyografisi hakkında konuştuk.



Mehmet Hocam öncelikle yeni çıkan otobiyografi kitabımız için sizi kutluyorum. Bu kitabı yazmaya sizi hangi duygular motive etti, hikâyeyi sizden dinleyebilir miyiz?

Gerek öğrenim ve gerekse çalışma yaşamımda çok farklı yerlerde buldum. Türkiye'de üniversiteyi bitirmiş, Almanya'da gıda mühendisliği okumuş ve doktoramı tamamlamıştım. Devlette Tarım Bakanlığı'nda bir yıl ve TÜBİTAK'ta 10 yıl olmak üzere toplam 11 yıl, sanayide de 20 yıl üst düzey yönetici olarak çalıştım. Üniversitelerde de 30 yıl öğretim üyeliği yaptım. Bütün bunların, hayatımı zorlaştırdığı gibi, aynı zamanda yaşamıma belli bir çeşitlilik ve renk kattığını, deneyim kazandırdığını da düşünüyorum. Benim her zaman topluma söylemek istediklerim vardı. Şimdiye kadar bunu bir ölçüde davranışlarımla, yazdıklarımla ve yaptıklarımla göstermeye çalıştım. Ulaştığım noktada da bütün yaşadıklarım, edindiğim deneyimlerim ve düşüncelerimi paylaşmanın ve bir kitap olarak topluma sunmanın iyi olacağını düşündüm.

KİTAP 500 SAYFA UZUNLUĞUNDA VE 20 BÖLÜMDEN OLUŞUYOR

Otobiyografiniz hangi bölümlerden oluşuyor, kitabın içeriği hakkında bilgi verebilir misiniz?

Yaşam öykümü doğduğum Ankara Hasanoğlan'dan başlayarak tüm yaşamımı kapsayacak şekilde kaleme aldım. Çocukluk dönemim, ilkokuldan üniversiteye kadar olan Türkiye'deki eğitimim... Daha sonra Almanya'da Berlin Teknik Üniversitesi'nde gıda mühendisliği öğrenimi ve doktora sırasında karşılaştığım zorlukları ve yaşamıma yön ve şekil veren bu 8 yıllık dönemi ayrıntılı olarak yazdım. Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde çalıştığım ve akademik yaşamımın en değerli ve zevkli dönemini, çalışmaktan büyük onur duyduğum ve büyük gayretler içinde olduğum TÜBİTAK'taki yaşamımı ve gıda sanayi deneyimlerimi ayrı bölümler halinde düzenledim. Gıda sanayi olarak Antalya Mepasan ve Döhlér Türkiye'nin kuruluşundan itibaren yükselişini ve Türkiye'nin alanında önde gelen bir şirket haline dönüşümünün hikâyesini de detaylı olarak yazdım. Yıldız Teknik ve Haliç Üniversitesi dönemlerine de kitabımda yer verdim. Bu çalıştığım kurum/kuruluşlardaki yaşamımı, karşılaştığım olayları ve bu olaylar karşısındaki tutumumu bölümler halinde yazdım. Bu arada yaşamdan edindiğim deneyimler çerçevesinde kendimi sorgulamayı da ihmal etmedim.

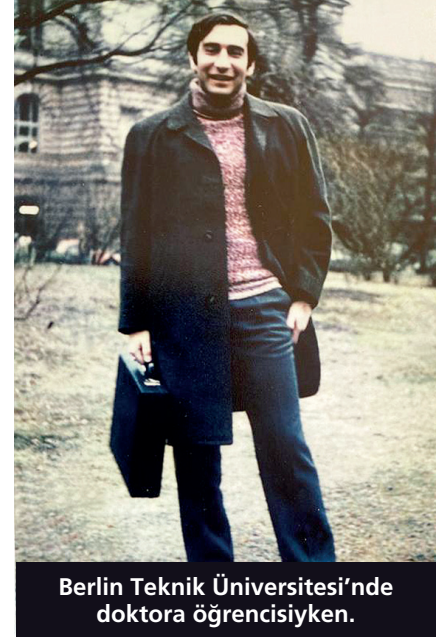
Diğer yandan yaşamım boyunca çok çeşitli sivil toplum çalışmalarım oldu. Bu çalışmalarını da kitapta detaylı olarak yazdım. Bunlar arasında daha üniversite öğrencisiyken kurduğumuz "Hasanoğlan Gençlik Spor ve Eğitim Kulübü" ve yayınladığımız "Hasanoğlan"ın Sesi Gazetesi'ni çok önemsiyorum. "Gıda Teknolojisi Dergisi"nin yaşama geçmesini, NTV'deki "Sağlıklı Beslenme" televizyon programının yapılması ve yayınlanmasını sağlamıştım. Bu süreci de anlatmaya çalıştım. Birçok dernek ve vakıfta da aktif görev aldım. Burada özellikle yönetim ve icra kurulu üyesi olarak görev aldığım TEMA Vakfı'nı belirtmek isterim. TEMA Vakfı, özellikle son 4-5 yılda çok önemli çalışmalar yapmış ve toplumun doğa bilincinin geliştirilmesine çok büyük katkı sağlamıştır. Bu nedenle bu kitabın yazarı olarak telif gelirlerini TEMA Vakfı'na bağışladım.

Ayrıca Gıda Teknolojisi Dergisi'nde bugüne kadar son 25 yılda aylık yayınlanan "Gündem" yazılarından da seçtiklerimi kitaba aldım. Son 30 yılda yurt dışı seyahatlerimde ziyaret etmek fırsatı

"Kendi adıma bugün dahi hayret ettiğim birçok olayı yaşadığımı belirtmek isterim. Yaşamımda çok sayıda kritik kararı cesaretle verdiğimi bugün çok daha iyi anlıyorum. Bunları kitapta ayrıntılı olarak anlattım."



Mehmet Pala ortaokul 1. sınıfta.



Berlin Teknik Üniversitesi'nde doktora öğrencisiyken.

bulduğum ülkeleri/şehirleri konu alan gezi notlarını Cumhuriyet Gazetesi'nin "Pazar Yazıları" bölümünde yayınlanmıştı. İlgi gören bu yazılarıma da kitapta yer verdim. Çeşitli dergilerde benimle yapılan röportajların bazılarını da kitaba ekledim. Böylece 20 bölümlü ve 500 sayfa bulan bir kitap meydana geldi.

"PANDEMİ SAYEŞİNDE KİTABI TAMAMLAMA FIRSATIM OLDU" Kitabınızı yazma sürecinden bahsedebilir misiniz, ne kadarlık sürede yazdınız?

Herhalde bundan 8-10 yıl önceydi. Gıda Teknolojisi Dergisi'nin sahibi Cem Kaçmaz bir gün bana, "Hocam, sizin yaşamınız, bugüne kadar yaptıklarınız bana çok enteresan geliyor. Yaşamınızı, yaşadıklarınızı, deneyimlerinizi okurlarla paylaşmak ister misiniz?" diye sordu. Aslında benim de aklımda böyle bir düşünce vardı, ancak bir türlü harekete geçemiyordum. "Peki bunu nasıl yapalım Cem?" dedim. "Bir ses kayıt cihazı alıp, boş zamanlarınızda kendinizle ilgili ne varsa anlatın. Biz de kaydı çözer ve yazı haline getiririz" dedi. Bunun üzerine ben de bir kayıt cihazı aldım. Ancak aradan altı ay geçmesine rağmen hiçbir şey yapamamıştım. Cem Bey bu kez kayıt cihazının başına geçip bana soru sorarak,

yaşamımı anlatılmayı denedi. Böylece 4-5 oturumda, her biri 1- 1,5 saat olmak üzere konuşmalarımı kayda geçirdik. Daha sonra kayıtlar yazıya döküldü. Bu sefer de ben, Cem Bey'in defalarca uyarmasına rağmen o yazıları düzeltme ve düzenleme isteğini kendimde bulamadım. Ayrıca yaşamımın sadece küçük bir bölümünü anlatabildiğimi fark etmiştim. Böylece aradan herhalde 8-10 yıl geçti.

Önceki yılın Eylül ayında konu yeniden aklıma geldi. Artık yazayım dedim. Bunun için Assos'ta sakin bir otelde altı gün boyunca yaşam öykümü kaleme almaya başladım. Daha sonra yine altı ay ara verdim. Eurofins'deki görevim nedeniyle yazmaya zaman ayıramıyor ve özellikle de konsantre olamıyordum. Böylece Mart 2020'de pandemi ile hepimizin evlere kapandığı günler geldi. İşte bu zorunlu evde kalma dönemi bana ilk iki hafta çok zor geldi. Bu zorunlu evde kalma döneminde öz yaşam öykümü yazmaya devam ettim. Günde 4-5 saat çalışarak kitabı Ağustos 2020 sonunda tamamladım. Daha sonra da düzeltme ve düzenlemelerle kitabı birkaç ay içinde basıma hazır hale getirdim. Pandeminin bana en büyük hediyesi kitabı yazma fırsatı vermesi oldu. Böylece son bir yılı daha kolay geçirmem mümkün oldu.

"KENDİ YAŞAM ÖYKÜMÜ YAZDIM ÇÜNKÜ..."

Kitabınızı hazırlarken geçmiş yıllarda yaşadığınız ilginç olaylar ve anılar da gün yüzüne çıkmıştır diye düşünüyor. Kitapta bunlara da yer verdiniz mi? Varsa bir iki anınızı bizimle paylaşabilir misiniz?

İnsan kendi yaşam öyküsünü neden yazmaya kalkışır? Bu soruyu kendime çok sordum. Bence insan yaşamı boyunca tanık olduğu, karşılaştığı olaylara verdiği tepkilerden ve deneyimlerinden başkalarının da yararlanmasını sağlamalıdır. Burada, kişinin nasıl yaşadığından ziyade, yaşadıklarından çıkarılan sonuçların ve davranış şekillerinin okuyucuya aktarılmasının önem taşıdığına inanıyorum. Şüphesiz her insanın yaşamı ilginç olaylarla doludur. Ancak bu noktada önemli olan zorlukların, başarısızlıkların, başarıların, tesadüflerin ve yaşanan iniş ve çıkışların karşısında kişinin tutumu ve davranışlarının insanlara yardımcı ve yol gösterici olabilmesidir.

Kendi adıma bugün dahi hayret ettiğim birçok olayı yaşadığımı belirtmek isterim. Yaşamımda çok sayıda kritik kararı cesaretle verdiğimi bugün çok daha iyi anlıyorum. Bunları kitapta ayrıntılı olarak anlattım. Bunlardan birisi üniversiteden mezun olup Tarım Bakanlığı'na tayinimin çıktığı gün kendi kendime yazdığım deklarasyondur. Bu deklarasyonda daha 21 yaşında bir genç olarak çok çalışacağıma ve mesleğimi memleketimin refahı için yapacağıma namusum üzerine yazılı olarak söz vermemdir. Böyle bir söz verdiğimi 30 yıl sonra kitaplarımın arasında tesadüfen bulduğum bir nottan öğrendim. Bunun belgesini de kitaba koydum. Böyle bir deklarasyonu bir genç üniversite mezunu olarak yazmış olmama hem çok şaşırdığımı ve hem de gurur duyduğumu söylemeliyim. Bizim kuşağın ülke sevgisi ve sorumluluk bilinciyle yetiştirildiğini düşünüyorum. Tüm yaşamım boyunca yaptığım her işte ülkeye karşı sorumluluk duygusu ile hareket ettim. Burada Berlin Teknik Üniversitesi'nde doktora çalışmalarım sırasında ve daha sonra değişik kurum/kuruluşlarda karşılaştığım güçlüklerden de söz edebilirim. Bunları kitapta ayrıntılı olarak yazdım.

"GENÇLER İDEALLERİNDEN VAZGEÇMEMELİ VE ÇOK ÇALIŞMALI"

Otobiyografinizin adı "Üniversiteyi Gıda Sanayi ile Buluşturan Akademisyen Mehmet Pala". Sizin hem akademiye hem de gıda sanayinde çok uzun yıllara

dayanan çok büyük tecrübeleriniz var. Bu kitabı okuyanlar hangi mesajları alacaklar ve de almalarını umuyorsunuz?

Bu soruyu ben çok önemsiyorum. Gerçekten de gıda sanayinde yoğun olarak çalışırken üniversitedeki derslerimi ve araştırmalarımı hiç ihmal etmedim. Bildiklerimi paylaşmaktan ve ders vermekten büyük mutluluk duyduğumu söylemeliyim. Bu nedenle kendimi hep akademisyen, bilim adamı olarak konumlandırmayı tercih ettim. TÜBİTAK'ta çalıştığım dönemde gıda sanayi ile çok yakın bir işbirliği içinde oldum. Bu süreçte sanayi için önemli araştırma ve geliştirme projelerini başarıyla tamamladık. Ege Üniversitesi'nde ve TÜBİTAK'ta çalıştığım yılları benim için yaşamımın en önemli ve değerli dönemleri olarak görüyorum ve bundan da büyük gurur duyuyorum. Üniversiteyi doğrudan bırakıp gıda sanayine geçme cesareti göstermemi de değerli buluyorum. Ancak hiç deneyimim olmamasına karşın akademik alanda olduğu gibi sanayide de başarılı olmak için büyük gayret gösterdim. Hem sanayide ve hem de TÜBİTAK/üniversitelerde çalışmanın bana gerçekten çok farklı deneyim ve anlayış kazandırdığını düşünüyorum.

Yaşamımda çeşitli dönemlere de şahitlik ettim. Bunları da kitapta konu ettiğimi söylemeliyim. İşte tüm bu çalışmalarım sırasında yaşadıklarım, deneyimlerim, görüş ve fikirlerimden bir şekilde bir kişi dahi yararlanmış olursa, bu çalışmanın amacına ulaştığını düşünürüm.

Burada özellikle genç insanlara vereceğim/verdiğim mesaj öncelikle amaçlarından asla vazgeçmemeleri ve bu uğurda çok çalışmalarıdır. Hayatta her şeyin bir bedeli olduğunu unutmamak

gerekmektedir. Bugün Türkiye'de genç olmak ve zorlukların üstesinden gelmek kolay değil. Çok keskin bir rekabet ortamında yaşıyoruz. Bu nedenle genç insanlarımızın bu rekabet koşullarında ayakta kalmasını ve düştükleri zaman da ayağa kalkmasını bilmeleri gerekmektedir. Başarısızlıktan korkmamalarını, merak ve öğrenme isteklerini hiç kaybetmemelerini çok önemli buluyorum. Hızla gelişen bilim ve teknoloji çağında (dijital çağ) kendilerini ileriye dönük olarak iyi hazırlamaları ve bunun için de sabırla çalışmalarını öneriyorum. Ayrıca kendilerine güvenecekleri bir yol gösterici bulmalarını da önemli olduğunu düşünüyorum.

"TÜRKİYE'DE ÜNİVERSİTE – SANAYİ İŞ BİRLİĞİ İSTENİLEN SEVİYEDE DEĞİL"

Siz eğitim hayatınızın önemli bir bölümünü Almanya'da geçirdiniz. O yıllardan bugüne üniversite ve gıda sanayi iş birliği açısından Almanya ile Türkiye'yi karşılaştırdığımızda nasıl bir manzara görüyorsunuz?

Özgür Bey hakikaten iyi sorular seçmişsin. Bu soruyu da çok değerli buluyorum. Benim Berlin Teknik Üniversitesi'nde bulunduğum dönemde enstitü direktörleri genelde sanayide çalışmış doktorası olan, konusunda uzmanlaşmış kişiler arasından seçiliyordu. Bu yapılan araştırma konularının seçiminde,



öğretimde ve sanayi ile iş birliğinde önemli bir rol oynuyordu. Daha o zamanlar birçok doktora konusu sanayi tarafından desteklenir ve finanse edilirdi. Sanayi ve üniversite büyük ölçüde çok yakın çalışırdı. Günümüzde de öyle olduğunu biliyorum. Birçok büyük gıda şirketi artık kendi araştırma merkezlerini kurdular ve yoğun araştırma yapıyorlar. Ancak çeşitli üniversitelerle çalışmayı da ihmal etmiyorlar.

Türkiye özeline gelince son zamanlarda önemli gelişmeler görüyorum. Ancak üniversite - sanayi iş birliği henüz istenilen düzeyde değil. Önceleri üniversite hocaları sanayiden oldukça uzak kaldılar. Sanayi kuruluşları da bu iş birliğini yapamadılar. Hemen her üniversite bölgelerindeki sanayi odaları ile protokoller imzaladılar. Ancak bunlar hep kâğıt üzerinde kaldı. Kaldı ki son 10 yıldan beri Türkiye’de AR-GE çalışmalarına önemli kaynak ayrılmıştır. Ancak bu da istenen başarıyı sağlayamamıştır. Demek ki olay sadece para değil. Son dönemde üniversitelerden mezun olan akıllı gençlerin kurdukları” start-up”larla ciddi yeniliklere imza attıklarını görüyorum. Organize gıda sanayinin ülkemizde Avrupa düzeyinde kaliteli üretim yaptığını biliyorum. Bunu süpermarketleri karşıladığımızda görebilirsiniz. Sorun ülkemizin ham maddelerinden katma değeri yüksek ürünler üretebilmek ve uluslararası pazarlarda rekabet edebilmektir.

“ÜNİVERSİTELERİMİZDE DİSİPLİN İÇİNDE ÖZGÜRLÜK ORTAMI YARATILMALI”

Bugün Türkiye’de gıda mühendisliği biliminin, eğitiminin ve gıda sanayinin geldiği nokta hakkında neler düşünüyorsunuz?

Üniversitelerimizde ve araştırma kurumlarında iyi çalışmalar yapan, yetkin bilim insanlarımız olduğunu biliyorum. Ancak bunların sayısı çok daha fazla olmalıdır. Akademik yükseltmelerde esas olarak yayımlar dikkate alınmaktadır. Bunların etkilerinin ne olduğu, uygulama potansiyelinin ve en önemlisi de bilime ve katma değer yaratma açısından değerlendirmeye pek alındığını

“Bugün Türkiye’de genç olmak ve zorlukların üstesinden gelmek kolay değil. Çok keskin bir rekabet ortamında yaşıyoruz. Bu nedenle genç insanlarımızın bu rekabet koşullarında ayakta kalmasını ve düştükleri zaman da ayağa kalkmasını bilmeleri gerekmektedir. Başarısızlıktan korkmamalarını, merak ve öğrenme isteklerini hiç kaybetmemelerini çok önemli buluyorum.”

düşünmüyorum. Üretilen bilginin sanayiye, uygulamaya ne ölçüde aktarıldığının belirlenmesini önemsiyorum. Ülkemizin yeteri kadar unu ve şekeri var. Helvayı neden yapamıyoruz? Bunun için disiplin içinde özgürlük ortamının yaratılması gerekmektedir. Türkiye’de Ege Üniversitesi’nde ilk gıda mühendislerinin yetiştirilmesinde katkısı olan bir öğretim üyesi olarak şunu söylemeliyim. Genel olarak iyi gıda mühendisi dahil hemen tüm mesleklerde iyi formasyon kazanmış meslek elemanları yetiştiremediğimizi itiraf etmek zorundayım. Bazı üniversitelerimizde yine de belli bir kalitede öğretim yapıldığını söylemeliyim. Artık her meslek alanında en az 80-90 bölüm bulunmakta ancak iyi yetişmiş yeterli sayıda öğretim üyesi mevcut değil. Kaliteden ziyade kantiteye önem verilmiştir. Bu nedenle üniversitelerimizde genel olarak her alanda olduğu gibi gıda mühendisliği alanında da günümüzün gelişmiş ve rekabetçi dünyasının gerektirdiği öğretim sistemine geçilememiştir. Bu acil bir sorundur. Ben burada gıda derneklerinin de önemli sorumluluk almalarını istiyorum. Yılda mezun olan 3-4 bin gıda mühendisine ülkemizde maalesef iş bulmak mümkün olmuyor. Sanayi de iyi yetişmiş eleman istiyor. Bu sağlanamıyor. Uygulamaya dönük bilgilerle donatılmış, analiz yapma yeteneği yüksek, yaşamın gerçeklerini kavramış, sorgulamasını bilen, düşünen ve düşündüğünü söyleyen gençler yetiştirmemiz gerektiğine inanıyorum. Artık her alanda ‘mesleğe giriş’ sınavı getirilmeli ve sadece bu sınavı geçenler mesleklerini ifa edebilmeliler. Böylece çok daha kaliteli eğitim öne çıkacaktır. Konu derin ve kompleks. Ancak üzerinde kesinlikle

durulması gereken bir konudur.

Türkiye’de gıda sanayi yıllardır ikili bir yapı göstermektedir. Bir yanda Avrupa ülkeleri ile her alanda rekabet edebilecek modern üretim tesisleri var. Şirket yönetimlerinde insanlarımız artık daha deneyimli ve yetenekli. Diğer yanda ülkemizde hala kayıt dışı üretim yaygınlığı var. Bu küçük şirketlere de gerekli destek verilerek bunların da kaliteli ve sağlıklı ürün üretmeleri sağlanmalıdır. Kayıt dışı üretime son verilmelidir. Bu sadece vergi kaybı değil, aynı zamanda bir halk sağlığı sorunudur. Diğer bir sorun da yeterli ve kaliteli ham madde teminidir. Ülkemizde iklim değişikliği nedeniyle kuraklık önemli bir sorun haline gelmektedir. Bu konuda acilen çalışmalara başlanmalıdır. Türkiye’nin gıda üretimi ve ihracatında önemli bir potansiyeli barındırduğuna inanıyorum.

Mehmet Hocam son olarak neler söylemek istersiniz?

Nihayetinde gerçek şu ki, dünyada insanın kendi yaşamını yeniden düzenlemesi mümkün değil. İnsanın yaşamı hep seçimler ve bunun karşılığında yaşanan olaylar, güçlükler, sevinçler ve üzüntülerle doludur. Dolayısıyla yaşam öyküsü de bir anlamda yaşamın anatomisidir. Dönüp geriye baktığımda, tüm yaşamımda hep yoğun çalışmakla geçen yıllar var. Ben bu kitapta sadece yaşanan olayları, harcanan emekleri, artı ve eksisiyle bir ömürü detaylı anlatmak istedim. Birçok değerli insanın da benim gibi yaşamlarını ve deneyimlerini toplumla paylaşmalarını öneriyorum.

“Üniversiteyi Gıda Sanayi ile Buluşturan Akademisyen Mehmet Pala” otobiyografi kitabı, Doğan Kitap tarafından yayınlandı.

“YAZARKEN NE KADAR ÇOK OLAY YAŞADIĞIMI FARK ETTİM”

Otobiyografisine esas olarak hatırladıklarını yazdığını, örneğin Avustralya gezisinde tüm seyahat sürecinde aldığı ve 34 sayfayı bulan notlarını önemli ölçüde kısaltarak kitaba aldığını anlatan Prof. Dr. Mehmet Pala, “Burada bir şeyin daha farkına vardım. İnsan bir konuda konsantre düşündüğünde olayların kristalleştiğini görüyor, özellikle de düşüncelerini yazıya döktüğü zaman. Yalnız kitabın yazımı aşamasında konudan haberdar olan

arkadaşlarımın birçoğu, Türkiye’nin farklı dönemlerine öyle veya böyle tanıklık ettiğim için yaşadığım olayları ve çıkarılacak dersleri de yazmamı önerdiler. Öte yandan, insan kendi yaşamını yazıya dökmeğe başlayınca ne kadar çok olay yaşadığını fark ediyor ve bir film şeridi gibi hayatının her aşamasını yeniden yaşıyor. Yazdıkça yeni konular aklıma geliyordu. İşin en zor yanı da neyi, ne ölçüde ve ne ayrıntıda yazmam gerektiğini belirlemektir” dedi.