

LED nedir?



23-Temmuz-2009 Perşembe 114.YIL

EN BÜYÜK BÖLGE GAZETESİ

| KÜÇÜK İLANLAR | İNSAN KAYNAKLARI | 3R RESİMLİ GAYRİMENKULLER | BİZE ULAŞIN |

Reklamlarınız için

Izmir'de Hava
Clic

Herşey Dahil

39.99*

TL'den Başlayan Fiyatlarla

ARAMA

HABERİN DETAYI

23-Temmuz-2009 Perşembe

EĞİTİMLERİNİ BAŞARIYLA TAMAMLAYANLAR BELGELERİNİ TÖRENLE ALDI

170 kursiyere zeytinyağı tadım uzmanı sertifikası

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği Başkanı Çetin ile Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Başkanı Dr. Tan, Yeni Asır'ın programa öncülük ederek önemli bir görevi yerine getirdiğini söyledi

HÜSEYİN YİĞİTER (HABER MERKEZİ)

Yeni Asır, Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) ve Deulcom'un birlikte gerçekleştirdiği 6 hafta süren Zeytinyağı Tadım Uzmanlığı Kursu'nu bitiren kursiyerlere sertifikalarını törenle dağıttı. Çiğli'deki Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği toplantı salonunda düzenlenen törende kursiyerlere sertifikalarını Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği Başkanı Cahit Çetin, Yeni Asır Gazetesi Genel Yayın Yönetmeni Şebnem Bursalı, UZZK Başkanı Dr. Mustafa Tan, tadım uzmanı Ümmühan Tibet ve Meltem Zengin verdi.



İKİ KİŞİ SEÇİLDİ

Toplumun çeşitli kesimlerinden 170 kişi, natürel zeytinyağının duyuşal özellikleri, zeytinyağı bileşenleri, zeytinyağına uygulanan ulusal, uluslararası mevzuatlar, zeytinyağının kalitesi, dünyada zeytinyağı üretimi, bölgelerimize göre zeytinyağı üretimi, toprak şartları ve zeytin hastalıkları, genetik faktörler, zeytinin hasat zamanı ve şekli, tadım konusunda dikkat edilmesi gereken hususlar gibi konularda uzmanlardan eğitim aldı. Hülya Arslan, Nur Çağla Ürer Sungur isimli kursiyerler eğitmenler tarafından tadım konusunda yeterli bulundu. Bu kursiyerler deneyim kazanmak için Tariş bünyesinde tadımlara katılabilecekler.

FARK YARATILMALI

Zeytinyağının ülkemizin en önemli değeri ve ülkemizin zeytin ve zeytinyağının anavatanı olduğunu belirten Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği Başkanı Cahit Çetin, ancak yıllarca zeytinyağının Türkiye'de arka planlarda kaldığını belirtti. Çetin, "Tarım Bakanlığı'na şükranlarımı sunuyorum çünkü zeytinyağı konusunda dünya ikinciliği hedefini koydu. Bugüne kadar yapılmış hatalar olabilir ama önemli olan bu nadide ürünü iyi tanımak ve tanıtmaktır. Yeni Asır Gazetesi öncülük yaparak çok önemli bir konuyu gündeme getirdi. Bize düşen görev de bu girişimi desteklemektir" dedi. Basının zeytinliğin tanınması açısından çok önemli bir güç olduğunu vurgulayan UZZK Başkanı Dr. Mustafa Tan ise Yeni Asır Gazetesi'nin bu konudaki öncülüğünü takdir ettiğini ifade etti. Zeytin ve zeytinyağında kalitenin artırılması konusundaki her projeye destek olacaklarını söyleyen Tan, şöyle konuştu:

KURSUM ÖNEMİ

"Herkes zeytinyağı üretiyor ancak gelecek fark yaratmanın olacaktır. Dünyanın taç ürünlerinden bir tanesi olan zeytinyağı Anadolu'da yeşermiştir. Taçı biz kaptırdık. Bu anlamda Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'ne yeniden üyeliği sanki birinci dereceden özel işmiş gibi görüyorum. O taçı devralmamız lazım." Türkiye'de 2010 yılından itibaren natürel zeytinyağlarının sadece kimyasal analizlerinin, kimyasal yönden tanınmada yeterli olmayacağını vurgulayan Tan, tadım ve duyuşal analizler bakımından da Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nde veya Türk makamları nezdinde tanınmış olmanın çok önem kazanacağını ifade etti. Kursun önemini burada ortaya çıktığını belirten Tan, "Çeşitli zeytinyağlarını net bir şekilde analiz etmeyi öğrendik. Bu bir başlangıçtır. Bu diplomaların birikimiyle Türkiye'de sekiz ve on kişilik tadım gruplarının oluşması bizim zeytinliliğimizin geleceği açısından çok önemlidir. Duyusal analizleri yapan tadım panelleri Uluslararası Zeytinyağı Konseyi tarafından sekiz on kişilik gruplar halinde değerlendirilir. Ülkemizde ne yazık ki şimdiye kadar Konsey'den akredite olmuş laboratuvar olmadı. Kimyasal anlamda var ama duyuşal anlamda yok" dedi. Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği'nin salonlarında gerçekleşen kursa Şarpa, Egeli Su, Sintaç ve Venni firmaları sponsor oldu.

Bursalı: Herkes kazançlı çıkacak

Türklerin çok uzun yıllar önce bu coğrafyaya geldiğini ama hala Akdeniz kültürüyle kaynaşmadığını belirten Yeni Asır Genel Yayın Yönetmeni Şebnem Bursalı şöyle konuştu: "Dört dev kuruluş zeytin ve zeytinyağı bilincini geliştirmek ve sektöre kalifiye eleman yetiştirmek için ortak hareket etti. Böyle bir eğitimi organize etmemizdeki en önemli sebeplerden bir tanesi, ülkemizde tadım konusunda yeterli sayıda yetişmiş uzman bulunmamasıydı. Oysa tadım uzmanlığının AB uyum sürecinde zorunluluk haline gelmesi ve dış pazar baskısı ile tadım analizlerinin tebliğe girmesi bu alanda yetişmiş eleman ihtiyacını da zorunlu kılıyor." Önümüzdeki yıllarda tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de zeytinyağı üretim miktarının çok hızlı bir şekilde artış göstermesinin öngörüldüğüne dikkat çeken Bursalı, "Tabii bu yağların kalitesini birilerinin kontrol etmesi gerekecek. Tariş'in uzman kadrosunca verilen bu eğitimler sayesinde insanlar zeytinyağı ve kültürünü çok daha yakından tanıyacak. İsteyenler yeni bir kariyere başlangıç yapacak yani herkes kazanacak" dedi.

HABER HAKKINDA YORUMLAR

Haber hakkında yorum ve fikirlerinizi belirtmek isterseniz **Yeni Asır'a** üye olarak buradan sesinizi duyurabilirsiniz.

[Üye Olmak İçin Tıklayın](#) | [Giriş Yapmak İçin Tıklayın](#)

Google Arama

Web

Yeniasir.com.tr



ÜYELİK

Üye Girişi için
Üye Olmak için

YENİ ASIR'DA BUGÜN

Ana Sayfa
Kent Haberleri
Ekonomi
Politika
Yerel Politika
Dış Haberler
Hayatın İçinden
Üçüncü Sayfa
Yazarlar
Spor
Can Can



AYIN BURCU
Filiz Özko!

İLAVELER

Sarmaşık
Alışveriş
İnsan Kaynakları

İLANLAR

Küçük İlanlar
İnsan Kaynakları
3R Resimli İlanlar

KURUMSAL

Künye
Reklam
İletişim

EKSTRA

Önemli Telefonlar
Eczaneler
Hava Durumu
Ne Nerede
Sanal Galeri
Astroloji

ŞANS OYUNLARI



Özel
güvenlikçi
olmak
ister mi?

www.sarizeybek.com.tr

104.000 TL'den
BAŞLAYAN
FIYATLARLA



0232 441 15 48
www.izmirdunyakonut.com

TARİŞ ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI BİRLİĞİ,
ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ,
YENİ ASIR GAZETESİ VE DEULCOM INTERNATIONAL
İBİRLİĞİ İLE BÜYÜK EĞİTİM HİZMETİ!

Zeytinyağı
Tadım Eğitimi



Bitkisel Ürünler

Elma Krom

Rx1

Biber Hapi

Gutto

Bonie

CabbagePow

Kilo Verme