

“ BAL VE DİĞER ARI ÜRÜNLERİ İLE SAĞLIKLI YAŞAM PLATFORMU”



5 Mayıs 2012
İstanbul



Aslı Elif SUNAY / Gıda Y.Müh. / Proje Koordinatörü
Taylan Samancı / Ziraat Mühendisi / Arıcılık Uzmanı

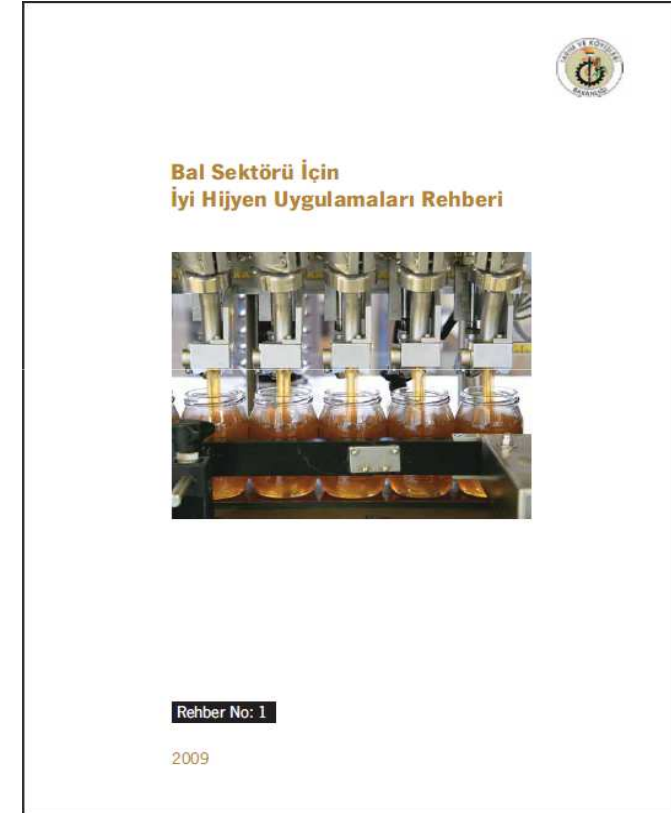
Bal Paketleyicileri, İhr. ve San.Der. (BALDER)

*“Bal ve Diğer Arı Ürünleri ile Sağlıklı Yaşam Platformu” projesi İstanbul Kalkınma Ajansı
2010 Mali Destek Programı, kapsamında desteklenmektedir.*

Bal Paketleyicileri, Sanayicileri ve İhracatçılarını temsilen
2006 yılında;

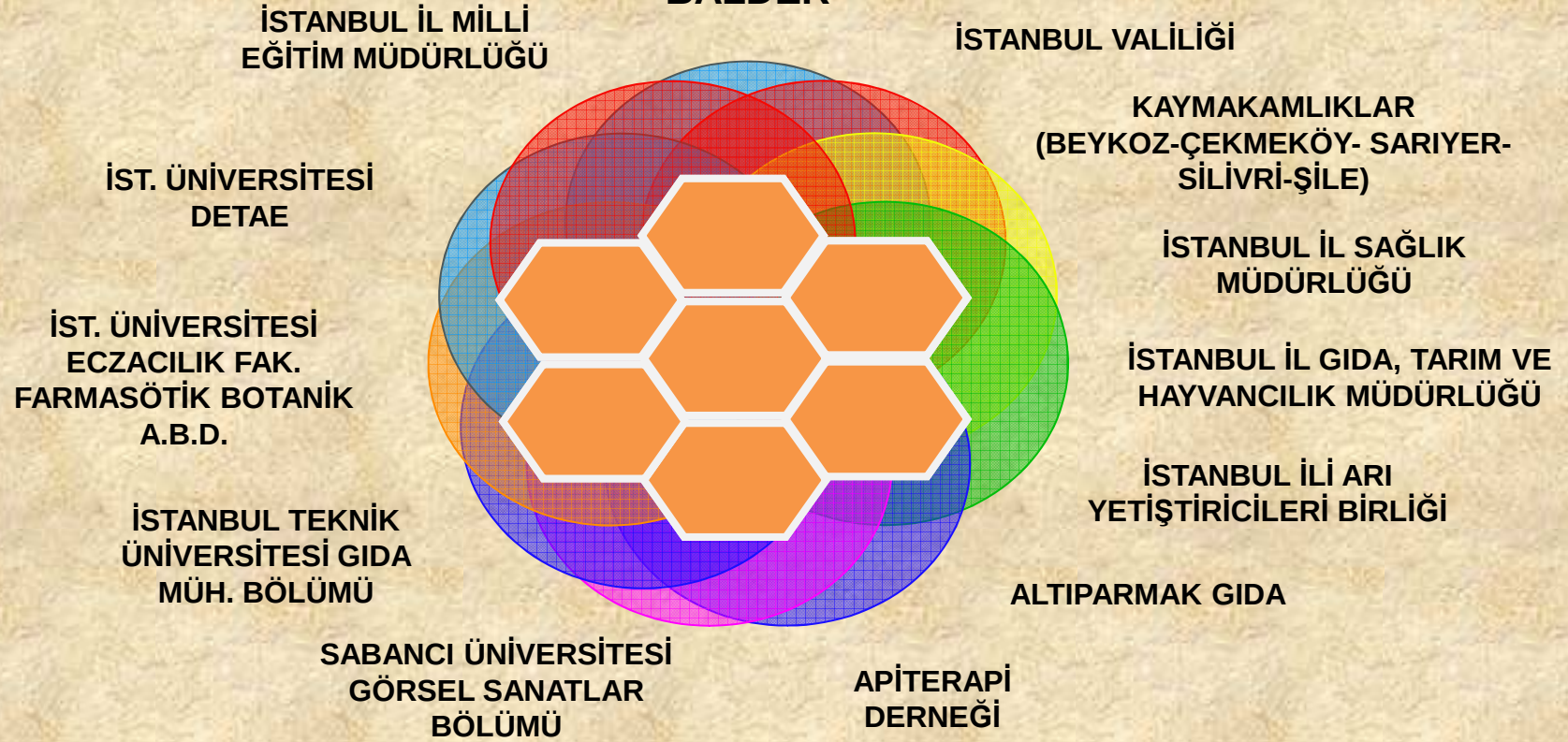
- ▶ Sektörel sorunların çözümüne katkıda bulunmak,
 - ▶ Bal üretim ve paketlemede karşılaşılan problemler (tağşiş ve taklit) ile mücadele etmek,
 - ▶ Kaliteli bal üretimini teşvik etmek ve tüketicinin kaliteli bal tüketmesini sağlamak,
 - ▶ Balın tüketiciye en sağlıklı şekilde ulaştırılmasını,
 - ▶ Balda doğallığın ve kalitenin korunmasını,
 - ▶ Türk bal sektörünün tüm dünyada en üst seviyede temsil edilmesini sağlamak
- amacıyla kuruldu.

- ▶ TGDF,
- ▶ Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu – Bal ihtisas Alt Komisyonu,
- ▶ TSE Ayna Komite,
- ▶ Uluslararası Bal Komisyonu (IHC) Üyesidir.
- ▶ Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile beraber gıda sektörünün ilk hijyen rehberi olan “Bal Sektörü İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”ni hazırlamış, yayınlamış ve tüm sektöre dağıtmıştır.
- ▶ “Bal ve Diğer Arı Ürünleri ile Sağlıklı Yaşam Platformu – ARI PLATFORMU”nun kurucusu ve koordinatörüdür.



- ▶ “Bal ve Diğer Arı Ürünleri İle Sağlıklı Yaşam Platformu” İstanbul Kalkınma Ajansı 2010 Mali Destek Programı kapsamında kurulmuştur.
- ▶ Üniversite, sanayici, üretici ve kamu olmak üzere, sektörün tüm ayaklarını bir araya getiren, arı ürünleri konusunda çalışan bir platformdur.
- ▶ Bu çatı altında sektörün sorunlarına odaklı çözümler üretmek, sektörün ihtiyacı olan araştırma geliştirme çalışmalarını yaparak, bilgi ve teknoloji üretmek ve bunları gerek toplum gerekse ilgili tüm kurumlarla paylaşmak hedeflenmiştir.
- ▶ Platform, arıcılık, arı ürünleri, bunların sağlık ve çevre üzerine etkileri konusunda toplumda bilinç oluşturmaya ve zaman içerisinde yeni üyelerin katılımı ile büyüyerek güçlenmeyi de hedeflemektedir.

BALDER



SPONSORLAR

➤ 6 ortak

➤ 11 iştirakçi

Toplam: 17 kurum

Altın Sponsor

balparmak®

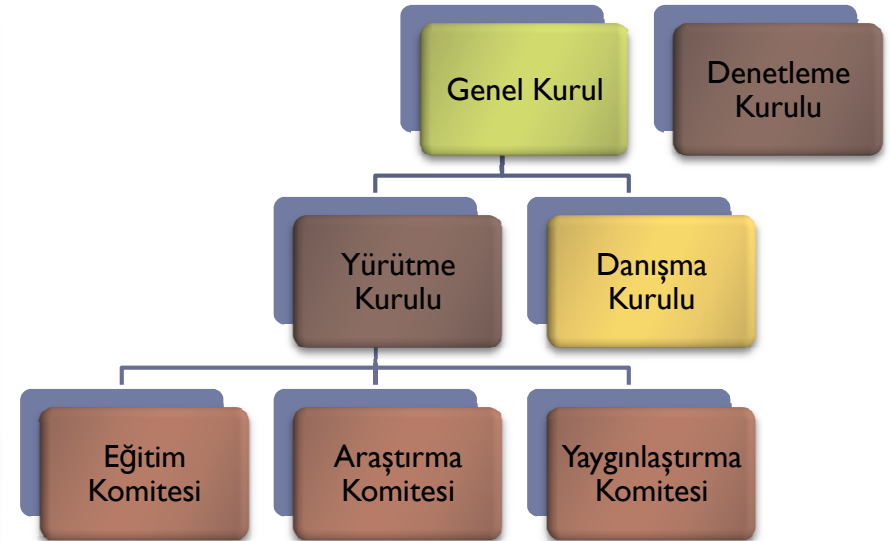
Bronz Sponsorlar

Anadolu®
Arı Çiftliği

DOGARI®

fer®

- ▶ 17 Kurumla iş birliği ağı kuruldu.
- ▶ Arı Platformu'nun ilk toplantısı 7 Temmuz 2011 tarihinde İstanbul Vali Yardımcısının katılımı gerçekleştirildi.
- ▶ Toplantıda Arı Platformu'nun Organları oluşturuldu.



- ▶ **Misyonumuz:** Arı ürünlerinin sağlığa, bölgesel kalkınmaya, topluma, çevreye ve kültürel mirasa olan katkılarını ve gerçek değerini ortaya koyan yeni bilgiler üreterek, bu ürünler için, toplum ve sektörde farkındalığı, bilinçli üretim ve tüketimi artıracak faaliyetlerde bulunmaktır.
- ▶ **Vizyonumuz:** Arı ürünleri konusunda ihtiyaç duyulan uygulamalı ve bilimsel bilgiyi sürdürülebilir şekilde üreten ve toplumla paylaşan dünyada lider bir platform olmaktır.



- ▶ Bal ve propolisın meme kanseri tedavisindeki etkisinin araştırılması,
- ▶ Bal ve diğer arıcılık ürünlerinin antioksidan içeriklerinin ve biyoyararlılık özelliklerinin belirlenmesi,
- ▶ İstanbul Ballı Bitkiler Herbaryumu kurulması,
- ▶ Ballı Bitkiler kitabı ile sektör ve arıcıların bilgilendirilmesi,
- ▶ İstanbul Arıcılık ve Arı Ürünleri Belgeseli ve kitabı ile toplumun bilgilendirilmesi,
- ▶ Arıcılık ve Arı ürünleri ile ilgili kısa filmler hazırlanması,
- ▶ Arı Ürünlerinin Sağlık Üstüne Etkileri ile ilgili seminer ve sempozyum düzenlenmesi,
- ▶ Arı Ürünleri Üretiminde İyi Hijyen Uygulamaları Sektör Kılavuzu ve düzenlenecek eğitimler ile üreticilerin ve sektörün bilgilendirilmesi,
- ▶ Arı Ürünlerinin Sağlık Üzerine Etkileri kitabı ile tüm ilgili tarafların ve toplumun bilgilendirilmesi

- ▶ Arı ürünleri tüketicileri
- ▶ Profesyonel ve hobi arıcılık yapanlar
- ▶ Doktorlar ve diğer sağlık çalışanları
- ▶ Başta kanser olmak üzere, kalp damar, metobolik iltihabı hastalık riski taşıyan kişiler
- ▶ Arı ürünleri paketleyicileri, ihracatçıları ve sanayicileri
- ▶ İlgili birlik ve dernekler
- ▶ Arı ürünleri konusunda araştırma yapan üniversiteler ve akademisyenler



Arı Platformu'nun logo ve ikon tasarımı Sabancı Üniversitesi Görsel Sanatlar ve Tasarım Bölümü tarafından gerçekleştirilmiştir.



Gerçekleştirilen Toplantılar

- Genel Kurul: 1 adet
- Yürütme Kurulu: 11 adet
- Araştırma Komitesi: 11 adet
- Eğitim komitesi : 10 adet
- Yaygınlaştırma komitesi: 10 adet



Arı Platformu Sekreteryası



ARI PLATFORMU

Yürütme Kurulu Toplantısı

➤ Nisan 2012 tarihinden itibaren aktif

Üye Sayısı	50
Ziyaret sayısı	1.194 kişi
Farklı ziyaretçi sayısı	695 kişi
Ort. Ziyaret süresi	10 dk. 46 sn.
Sayfa ziyaret sayısı	23.161 kez



Arı Platformu Web Sitesi Ana Sayfası

Arı Platformu Web Sitesi İstatistikleri

ARI PLATFORMU



Sabancı Üniversitesi

altiparmak

Apiterapi Derneği



İSTANBUL KALKINMA AJANSI



İSTANBUL KALKINMA AJANSI

İSTANBUL KALKINMA AJANSI



ORTAKLAR

BAL-DER
(Bal Paketleyicileri, İhracatçıları ve Sanayicileri Derneği)
(Proje Koordinatörü)
www.balder.org.tr

İSTANBUL İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
www.istanbul.meb.gov.tr

İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ, KİMYA METALURJİ FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
www.food.itu.edu.tr

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, DENEYSEL TIP ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MOLEKÜLER TIP ANABİLİM DALI
www.detae.org

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, ECZACILIK FAKÜLTESİ FARMASÖTİK BOTANİK ANABİLİM DALI
www.istanbul.edu.tr/eczacilik/

SABANCI ÜNİVERSİTESİ, SANAT VE SOSYAL BİLİMLER FAKÜLTESİ
www.vacd.sabanciuniv.edu

SPONSORLAR

ALTIN SPONSOR

balparmak
www.balparmak.com.tr

BRONZ SPONSORLAR

Anadolu
www.anadolubal.com

DOGARI
www.dogari.com.tr

fer
www.melisari.com



İŞTİRAKÇİLER

ALTIPARMACI GIDA SANAYİ
www.altiparmak.com.tr

APİTERAPİ DERNEĞİ
www.apiterapidernegi.org

BEYKOZ KAYMAKAMLIĞI
www.beykoz.gov.tr

ÇEKMEKÖY KAYMAKAMLIĞI
www.cekmekey.gov.tr

İSTANBUL GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
www.istanbultarim.gov.tr

İSTANBUL İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
www.istanbul saglik.gov.tr

İSTANBUL İLİ ARI YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ
www.istanbularicilarbirligi.com

İSTANBUL VALİLİĞİ
www.istanbul.gov.tr

SARIYER KAYMAKAMLIĞI
www.sariyer.gov.tr

SİLİVRİ KAYMAKAMLIĞI
www.silivri.gov.tr

ŞİLE KAYMAKAMLIĞI
www.sile.gov.tr

(Ortak ve iştirakçiler alfabetik olarak sıralanmıştır.)

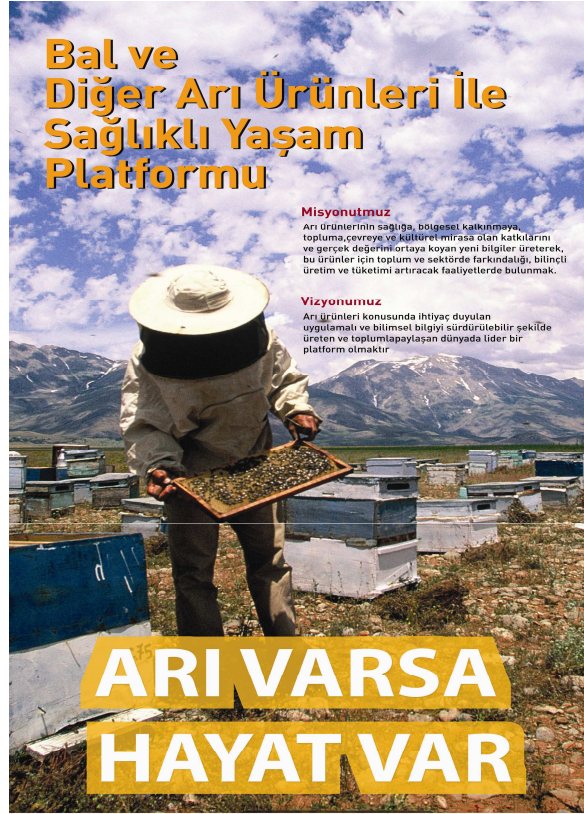
ARI PLATFORMU

Bal ve Diğer Arı Ürünleri ile Sağlıklı Yaşam Platformu

Arı Ürünleri Araştırma Farkındalık, Bilgi ve İletişim Noktası

Tel : 0 212 285 00 38
E-Posta : info@ariplatformu.org
İnternet Adresi: www.ariplatformu.org

"Bal ve Diğer Arı Ürünleri ile Sağlıklı Yaşam Platformu" Projesi, İstanbul Kalkınma Ajansı 2010 Mali Destek Programı kapsamında İstanbul Kalkınma Ajansı tarafından desteklenmektedir.
www.istka.org.tr



Bal ve Diğer Arı Ürünleri ile Sağlıklı Yaşam Platformu

Misyonumuz

Arı ürünlerinin sağlığa, bölgesel kalkınmaya, topluma, çevreye ve kültürel mirasa olan katkılarını ve gerçek değerini ortaya koyan yeni bilgiler üreterek, bu ürünler için toplum ve sektörde farkındalığı, bilinçli üretim ve tüketimi artıracak faaliyetlerde bulunmak.

Vizyonumuz

Arı ürünleri konusunda ihtiyaç duyulan uygulamalı ve bilimsel bilgiyi sürdürülebilir şekilde üreten ve topluma paylaşılan dünyada lider bir platform olmaktır.

**ARI VARSA
HAYAT VAR**



Arı Ürünleri Araştırma Farkındalık,
Bilgi ve İletişim Noktası

www.ariplatformu.org
info@ariplatformu.org
0 212 285 00 38

Ortak ve İştirakçiler altıbelik olarak sıralanmıştır:



Ortaklar



Sponsorlar



İştirakçiler



Bronz Sponsorlar



**ARI
VARSA
HAYAT VAR**

www.ariplatformu.org
info@ariplatformu.org
0 212 285 00 38

Arı Platformu

Arı Ürünleri Araştırma
Farkındalık, Bilgi ve
İletişim Noktası

**Bal ve Diğer Arı Ürünleri ile Sağlıklı Yaşam
Platformu Olarak;**

Misyonumuz

Arı ürünlerinin sağlığa, bölgesel kalkınmaya, topluma, çevreye ve kültürel mirasa olan katkılarını ve gerçek değerini ortaya koyan yeni bilgiler üreterek, bu ürünler için toplum ve sektörde farkındalığı, bilinçli üretim ve tüketimi artıracak faaliyetlerde bulunmak.

Vizyonumuz

Arı ürünleri konusunda ihtiyaç duyulan uygulamalı ve bilimsel bilgiyi sürdürülebilir şekilde üreten ve topluma paylaşılan dünyada lider bir platform olmaktır.

'Bal ve Diğer Arı Ürünleri ile Sağlıklı Yaşam Platformu'
Projesi İstanbul Kalkınma Ajansı 2010 Mali Destek
Programı kapsamında, İstanbul Kalkınma Ajansı tarafından
desteklenmektedir.

Ortak ve İştirakçiler altıbelik olarak sıralanmıştır:



Ortaklar



İştirakçiler



Sponsorlar

ALTIN SPONSOR



BRONZ SPONSORLAR



- Herbaryum çalışmaları, İ.Ü. Eczacılık Fakültesi Farmasötik Botanik A.B.D. Prof. Dr. Neriman Özhatay yönetimindeki uzman ekip tarafından gerçekleştirilmektedir.
- İstanbul'un arıcılık yapılan bölgelerinden, arının ziyaret ettiği yaklaşık 300 bitki örneği toplanmış ve özel bir işlemle kurutulup, korunarak Herbaryumda yerini almıştır.



	İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ ECZACILIK FAKÜLTESİ BAL BİTKİLERİ HERBARYUMU Farmasötik Botanik Anabilim Dalı	
Nom.	: <i>Trifolium echinatum</i> BIEB.	
Fam.	: <i>Papilionaceae</i>	
Loc.	: A1 (E) İstanbul: Silivri, Çeltik, Kurtulmuş mevki	
Dat.	: 07.vii.2011	Alt. : 143 m
Leg.	: M. Bona, M. Koçyiğit	Det. :
Polen	☒	Nektar ☐ No : 157

Bitki Toplama ve Kurutma İşlemleri

- ▶ Meme kanseri, dünyada kadınlar arasında en sık görülen kanser tipidir.
- ▶ Bal ve propolisin meme kanseri tedavisinde hücre soylarında miRNA profili ve tüm gen ekspresyonu seviyesindeki değişikliklere etkisi araştırılmaktadır.



Çalışmada Kullanılan Çeşitli Ballar

Çalışma, İ.Ü DETAE tarafından Prof. Dr. Oğuz Öztürk önderliğinde tıp doktoru ve biyologlardan oluşan uzman bir ekip tarafından yürütülmektedir.

- ▶ Bu araştırma canlı kanser hücrelerinde (in-vitro) yapılmaktadır.
- ▶ Bu düzeyde bir çalışma dünyada ilk defa gerçekleştirilmektedir.
- ▶ İlk sonuçlar yakın tarihte kamu oyuna açıklanacaktır.
- ▶ Çalışmada 8 farklı propolis numunesi ve 5 farklı bal numunesi kullanılmıştır.
- ▶ Kanser hücreleri üzerine en etkili bal ve propolis numuneleri belirlenerek bu numunelerin tüm gen ekspresyonu seviyesindeki değişikliklere etkisi araştırılmaktadır.



DETAE Laboratuvarı

- ▶ Bal, arı sütü, polen ve propolis numunelerinin antioksidan içeriklerinin ve biyoyararlılık özelliklerinin belirlenmesi çalışması, İTÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu önderliğinde uzman bir ekip tarafından yürütülmektedir.
- ▶ Ürünlerin toplam antioksidan kapasitelerinin belirlenmesinin yanı sıra, fenolik ve flavonoid bileşenlerin profili de tespit edilmektedir.
- ▶ Bu ürünlerin antioksidan özelliklerinden, vücudumuzun ne ölçüde yararlandığının tespiti için, biyoyararlılık çalışması (in-vitro) gerçekleştirilmektedir.
- ▶ Çalışmada, 8 propolis, 19 arı sütü, 30 polen ve 66 bal numunesi incelenmiştir.
- ▶ Numuneler farklı bölgelerde üretilmiş yerel numuneler olup, arı sütü, propolis ve polen numunelerinde yerli ve ithal ürünlerin farklarının tespiti için ayrıca Çin, İspanya ve Arjantin örnekleri de incelenmiştir.

Numune	Kimyasal Analizler	Veteriner ilaç / Pestisit Kalıntısı	Mikrobiyolojik Analizler	Ağır metal	PAH	Aflatoksin	Mikroskobik Analizler
Bal	26	15	7	-	-	-	2
Polen	14	76	9	5	23	5	2
Arı sütü	21	76	10	5	26	-	2
Propolis	39	76	9		23	-	-

- Gıda güvenliği;
Amaçlanan kullanımına uygun üretilip, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde gıdaların işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasıdır.



- ▶ Tamamen doğal olan arı ürünlerinin kalitesi üzerine etki eden pek çok önemli faktör, doğada ve arazi şartlarındaki üretim aşamalarında ortaya çıkmaktadır.
- ▶ Bu nedenle üreticilerin olası gıda güvenliği sorunlarından haberdar olmaları ve üretim aşamalarında hijyene dikkat etmeleri büyük önem taşımaktadır.



Akyaka/Muğla

BİYOLOJİK TEHLİKELER		
Ürün	Risk	Önlem
BAL	Fermentasyon	- Peteklerin 2/3'sinin olgunlaştıktan sonra hasadı - Balın serinde ve karanlıkta saklanması
POLEN	Küf, maya oluşumu, aflatoksin oluşumu	- Taze polen hasattan sonra hemen kurutulmalı yada -18 °C'de saklanmalıdır
	Parazit yumurtaları	-18 °C'de saklanarak veya kurutularak engellenebilir.
ARI SÜTÜ	Fermentasyon	Peteklerden alındıktan hemen sonra +4 °C'de veya -18 °C'de tutulmalıdır. Arı sütünün toplandığı kaplar koyu renkli camdan yapılmış olmalıdır.

	KİMYASAL TEHLİKELER	
Ürün	Risk	Önlem
BAL POLEN ARI SÜTÜ PROPOLİS	Kimyasal yapısının değişmesi	-Arı ürünlerine doğrudan ısı verilmemelidir. -Uygun şekilde depolanmalıdır (soğuk hava, dipfriz).
	Pestisit kalıntısı	- Pestisit kullanılmayan üretim alanları - Arıcıların uyarılmasının sağlanması - Kovanların geçici olarak kapatılması
	Veteriner ilaçları kalıntısı	- Üretim zamanında ilaçlama yapılmamalıdır. - Hastalıklı kovanlardan üretim yapılmamalıdır.
	Ağır metal bulaşması	- Toplama, süzme, depolama kaplarının iç yüzeyi gıdaya uygun paslanmaz çelik vb. uygun malzemeden olmalıdır. -Arılık yerleri, atık alanlarından uzak olmalıdır. -Saf arı sütünün toplanmasında tahta veya cam kaşık kullanılmalıdır.

Fiziksel Tehlikeler		
Ürün	Risk	Önlem
BAL	Metal, tahta, arı parçalarının bulunması	- İnce eleklerden süzme
POLEN	Yabancı maddeler (tahta parçacıkları, bal mumu kalıntıları, taş toprak, arı parçaları)	- Toplama kabı günlük olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli - Polenler günlük toplanmalı - Polenden taze çiçek parçacıklarının ayıklanması, polenin son olarak elle kontrol edilmesi gerekmektedir.
ARI SÜTÜ	Larva parçaları ve diğer yabancı maddeler	- Gözle kontrol edilerek yabancı maddelerin ayıklanması - Kaba filtreleme (süzgeç çapı 0,2 mm üzerinde) temizlik için kullanılabilir.
PROPOLİS	-Kereste parçacıkları veya metal parçacıklar -Boya ve diğer döküntüler	- Plastik ızgaralar kullanılmalı. - Temiz ekipman kullanılmalı ve tuzaklar kovanın üst kısmına ya da yan duvarlarına yerleştirilmeli.

- ▶ Bir ürünün üretim noktasından tüketim noktasına kadar takibidir.
- ▶ Tüketicinin güvenli gıdaya ulaşabilmesi ve haksız rekabetin önlenebilmesi için izlenebilirliğin sağlanması şarttır.

GIDA ZİNCİRİNDE

- ▶ Problemlı ürünlerin tüketiminin engellenmesi ve toplatılması,
- ▶ Ürünlere ilişkin risklerin takip edilebilmesi ve tehlikelerin kontrol altına alınabilmesi,
- ▶ Dolayısıyla GIDA GÜVENLİĞİNİN sağlanabilmesi için, BİRİNCİL ÜRETİMDEN, DAĞITIMA kadar her aşamada izlenebilirliğin sağlanması gerekmektedir.

- ▶ Arı ürünlerinin uygun bir laboratuarda analizi ile katkı, kalıntı sorunlarını ve orijinini tespit etmek mümkündür.
- ▶ Ticarete, bir üründe sorun tespit edildiğinde, izlenebilirliğin önemi gündeme gelmektedir.
- ▶ Ürünle ilgili tespit edilen sorunun kaynağı; Satış noktası? Paketleyici? Üretici?
- ▶ İzlenebilirlik sağlanamıyorsa haksız rekabetle sonuçlanır.



Altıparmak Gıda Analiz Laboratuvarı

SATIN ALMA

ASAMASINDA

- ▶ Veteriner ilacı ve/veya pestisit kalıntısı var mı?
- ▶ Nektar sezonunda arıya şeker verilmiş mi? Ürüne herhangi bir şurup vb. yabancı madde katkısı var mı?
- ▶ Ürünün bitkisel ve coğrafi orijini beyan edilene uygun mu?



Altıparmak Gıda Analiz Laboratuvarı

DEPOYA KABUL ÖNCESİNDE

- ▶ Ön analizlerde uygun bulunan ürünler paketlenme noktasına geldiğinde yeniden numune alınmalıdır.
- ▶ Yeniden analiz.... Ön numuneler ile gelen ürünler uyumlu mu?
- ▶ %100 örnekleme
- ▶ Arıcı bazında analiz
- ▶ Her ambalajdan numune alınmalıdır.
- ▶ Her numune katkı, kalıntı ve orijin açısından yeniden test edilmelidir.
- ▶ Uygun bulunmayan ürünler İADE edilmeli ve gıda güvenliği riski taşıyan ürünler yetkili mercilere bildirilerek, ürünün imhası ve satışının engellenmesi sağlanmalıdır.



SATIŞA SUNMADAN ÖNCE

- ▶ Her ürünün her farklı karışımına, dolum esnasında bir parti numarası verilmelidir. Her parti analiz edilerek, kalitesi belgelendikten sonra piyasaya verilmelidir.
- ▶ Her parti ürünün her farklı ambalajından (ürün kabul numuneleri dahil) en az 3'er şahit numune, ürünün raf ömrü sonuna kadar saklanmalıdır.



- ▶ Eğer satış noktasında ürün, uygunsuz koşullarda muhafaza edilirse (ör: güneş ışığına veya ısıya maruz kalırsa, aşırı nemli ortamda bulunduğundan etiket veya ambalajına zarar gelirse vb.), yapısı ve özelliği bozulabilir ve bu durum tüketiciye kadar yansıyabilir.
- ▶ Üründeki garanti bandının satış noktasında da korunmasına özellikle dikkat edilmelidir.
- ▶ Ürün etiketlerinde ve ambalajlarında ürünün hangi koşullarda muhafaza edilmesi, taşınması ve depolanması gerektiği belirtilmelidir.
- ▶ Ürün güvenliğinden satış noktası da sorumludur.
- ▶ Ürünün son tüketim tarihi sonuna kadar, o partiye ait tüm bilgi ve belgeler ile numuneler muhafaza edilmelidir.

- ▶ Ön gereksinimler bir işletmenin gıda güvenliği açısından taşıması ve yapması gereken minimum uygulamaları kapsamaktadır.
- ▶ Arı ürünleri dolum ve paketlemesi yapan işyerlerinde, satın alma aşamasından başlayarak, ürünlerin tüketiciye ulaştığı son noktaya kadar ortaya çıkabilecek tehlikelerin her aşamada tek tek analiz edilmesi ve risklerin kontrol altına alınması bir ön gereksinimdir.
- ▶ İleri uygulamalar HACCP içeren ISO:22000, BRC, IFS gibi gıda güvenliği sistemlerinin gereklerini kapsamaktadır.



İstanbul'un Ballı Bitkileri Kitabı İ.Ü Eczacılık Fak. Farmasötik Botanik ABD
Prof. Dr. Neriman Özhatay tarafından hazırlanmaktadır. Bitkiler Önder Adil Erdem
tarafından fotograflanmaktadır.

İÇİNDEKİLER

- ✗ Türkiye'nin olağanüstü zengin yabani bitki çeşitliliği
- ✗ İstanbul'un bitki zenginliği
- ✗ İstanbul'un nadir bitkileri
- ✗ İstanbul'un nadir habitatları (yaşam ortamları)
- ✗ İstanbul'un Önemli Bitki Alanları
- ✗ Ballı bitkiler
- ✗ Polen nedir?
- ✗ Nektar nedir?
- ✗ İstanbul'un Ballı Bitkileri renklerine göre tanıtılacaktır.
- ✗ Örnek olarak bazı nadir türler ile arı için önemli olan Ballıbabagiller (Labiatae) familyasından bazı örnekler.

"Bal varsa hayat var; bitki varsa bal var"

İSTANBULUN BALLI BİTKİLERİ

Prof. Dr. Neriman Özhatay
İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi
Farmasötik Botanik Anabilim Dalı Başkanı
İSTE Herbaryumu Direktörü

Lupinus angustifolius



- ✗ Bitkinin İstanbul'da Yetiştildiği Alanlar:
- ✗ Çiçek Açtığı Aylar:
- ✗ Polen / Nektar:

- ▶ Arı ürünleri üretiminde iyi arıcılık uygulamaları kılavuzu Prof. Dr. Muhsin Doğaroğlu, Taylan Samancı ve Aslı Elif Sunay tarafından hazırlanmıştır.
- ▶ Tüm arıcılara, sektöre ücretsiz olarak dağıtılacaktır.
- ▶ Kitap tasarım aşamasındadır. Mayıs ayında basımı gerçekleştirilecektir.
- ▶ Kitap, web sitemize üye olduğunuz takdirde ücretsiz indirilebilecektir.

ARI ÜRÜNLERİ ÜRETİCİLERİ İÇİN İYİ HİJYEN UYGULAMALARI KILAVUZU



2012



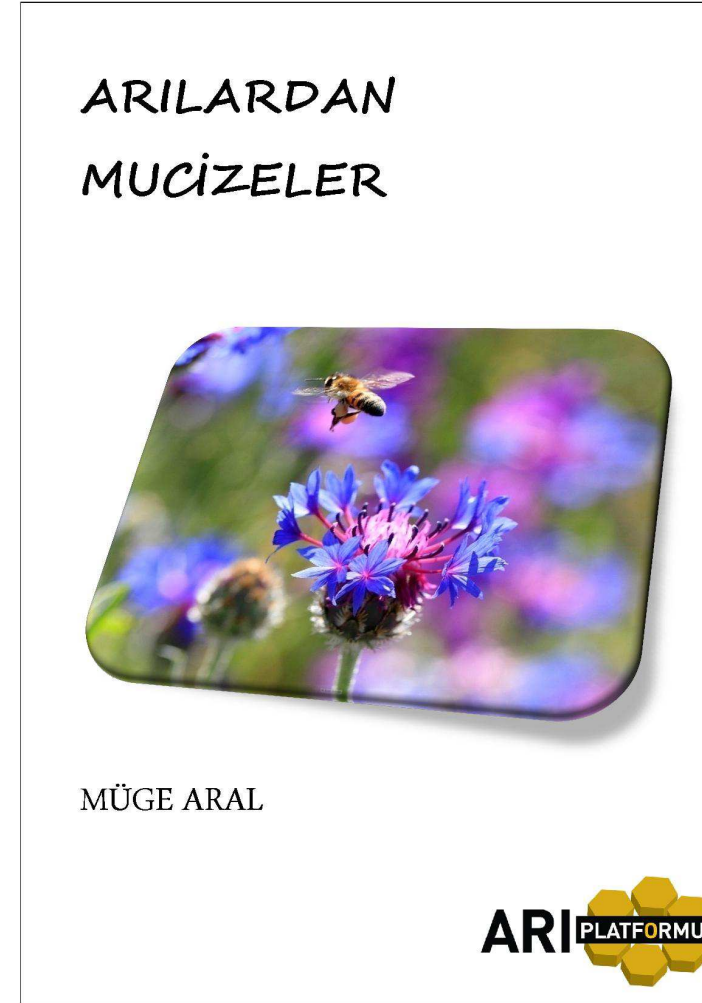
- ▶ Arı ürünlerinin sağlık üzerine etkilerini anlatan kitap İ.Ü DETAE, İTÜ Gıda Müh. Bölümü ekibi ve Apiterapi Derneği tarafından hazırlanmıştır.
- ▶ Kitap tasarım aşamasındadır.
- ▶ Haziran ayı içerisinde basımı gerçekleştirilecektir.
- ▶ Apiterapi ile ilgilenen doktorlara ücretsiz gönderilecektir.
- ▶ Kitap, web sitemize üye olduğu takdirde ücretsiz indirilebilecektir.

Arı Ürünlerinin Sağlık üzerine Etkileri



2012

- ▶ Arı ürünleri ve Arıcılığı anlatan belgeselin aynı zamanda kitabı Müge Aral tarafından kaleme alınmaktadır.
- ▶ Kitapta belgesel çekimleri sırasında yaşananlar, arıcılık ve arı ürünleri konusunda bilgiler yer almaktadır.
- ▶ Kitap tasarım aşamasındadır. Haziran ayı içerisinde basımı gerçekleştirilecektir.



- ▶ Belgesel çekimi Çoşkun Aral tarafından yapılmaktadır.
- ▶ Osmanlı'nın tarihinde önemli bir yeri olan sağlıklı yaşam için, balın şeker yerine kullanımı kültürü animasyonla canlandırılacaktır.
- ▶ Arıların iletişim dili olan dansın gösterimi sağlanacaktır.
- ▶ İstanbul'lu arıcılarla ve bilim insanları ile ropörtajlar yer alacaktır.
- ▶ Arı ürünlerinin insan sağlığı üzerine etkisi, arıcılığın zor ve ilgi çekici yönleri, arıların tozlaşmaya ve doğaya katkısı vurgulanacaktır.



Ayçiçek Balı Üretimi Çekimleri

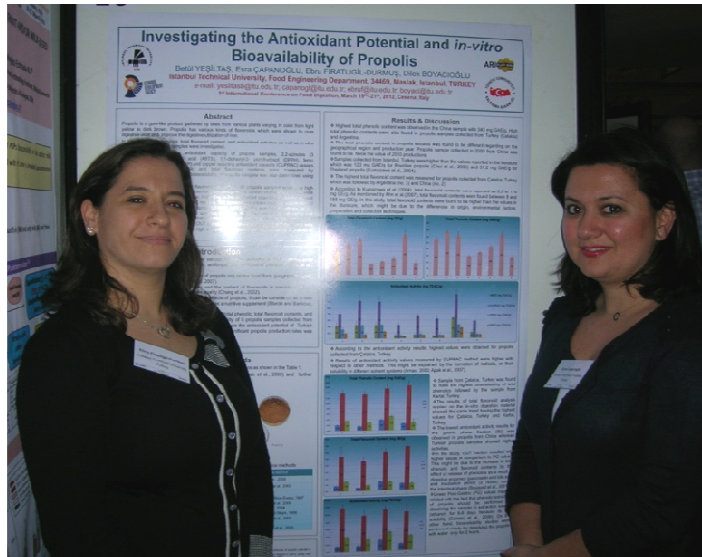


İ.Ü Herbaryum Çekimleri

- ▶ Yapılan çalışmaların sonuçları ulusal ve uluslararası kongre ve sempozyumlarda sunulmuştur.
- ▶ 3 sözlü sunum
- ▶ 2 poster



Prof. Dr. Neriman Özhatay
Kayseri Uluslararası Arı Ürünleri Kongresi



**İTÜ Gıda Müh., İtalya / 1st. International
Conference on Food Digestion**



**Mine Koçyiğit , Hindistan 12.
Etnofarmakoloji Kongresi**

- ▶ Arıcılık Seminerleri Prof. Dr. Muhsin Doğaroğlu tarafından verilmiştir.
- ▶ Seminerlerde Arı Platformu arıcı maskesi ve Modern Arıcılık Teknikleri kitabı ücretsiz olarak dağıtılmıştır.
- ▶ **Arı Ürünleri ve Etkin Üretim Yöntemleri Semineri**
- ▶ Kartal'da düzenlenen seminere 168 kişi katılmıştır.
- ▶ **Arıcılıkta Başarının Yolları**
- ▶ Çatalca'da düzenlenen seminere 170 kişi katılmıştır.



Kartal Arıcılık Semineri



Arı Platformu Arıcı Maskesi

- ▶ 21 Mayıs'tan itibaren İl Milli Eğitim Müdürlüğü koordinasyonunda İstanbul'da 40 ilçede toplam 57 okulda yaklaşık 7.500 öğrenciye belgesel film gösterilecektir.
- ▶ Gösterim sonrası çocuklara anket yapılacak, Arı Platformu not defteri ve kalem dağıtılacaktır.
- ▶ İstanbul İl Sağlık Müdürlüğü koordinasyonunda 2.000 doktora, Arı Platformu broşürleri, "Arı Ürünlerinin Sağlık Üzerine Etkileri" kitabı ve belgesel cd.sinin dağıtımı sağlanacaktır.



Belgesel Çekimi / Sarıyer

- ▶ Proje sonuçlarının kamu oyuna duyurulması amacı ile 05.07.2012 tarihinde - İTÜ Süleyman Demirel Kongre Merkezinde bir sempozyum düzenlenecektir.
- ▶ Proje ortak ve iştirakçilerinin yanı sıra bu sempozyuma, ilgili Bakanlar, basın, apiterapi konusunda çalışan bilim adamları, doktorlar, üreticiler ve paketleyiciler olmak üzere tüm taraflar davet edilecektir.
- ▶ Sempozyumda Belgeselin özel gösterimi yapılacak, ayrıca ballı bitki fotoğrafları sergilenecektir.



**BAL VE DİĞER ARI ÜRÜNLERİ İLE
SAĞLIKLI YAŞAM PLATFORMU**

**Arı Ürünleri Araştırma
Farkındalık, Bilgi ve
İletişim Noktası**



Tel : 0 212 285 00 38

E-Posta : info@ariplatformu.org

İnternet adresi: www.ariplatformu.org

Adres: İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Maslak /İstanbul

