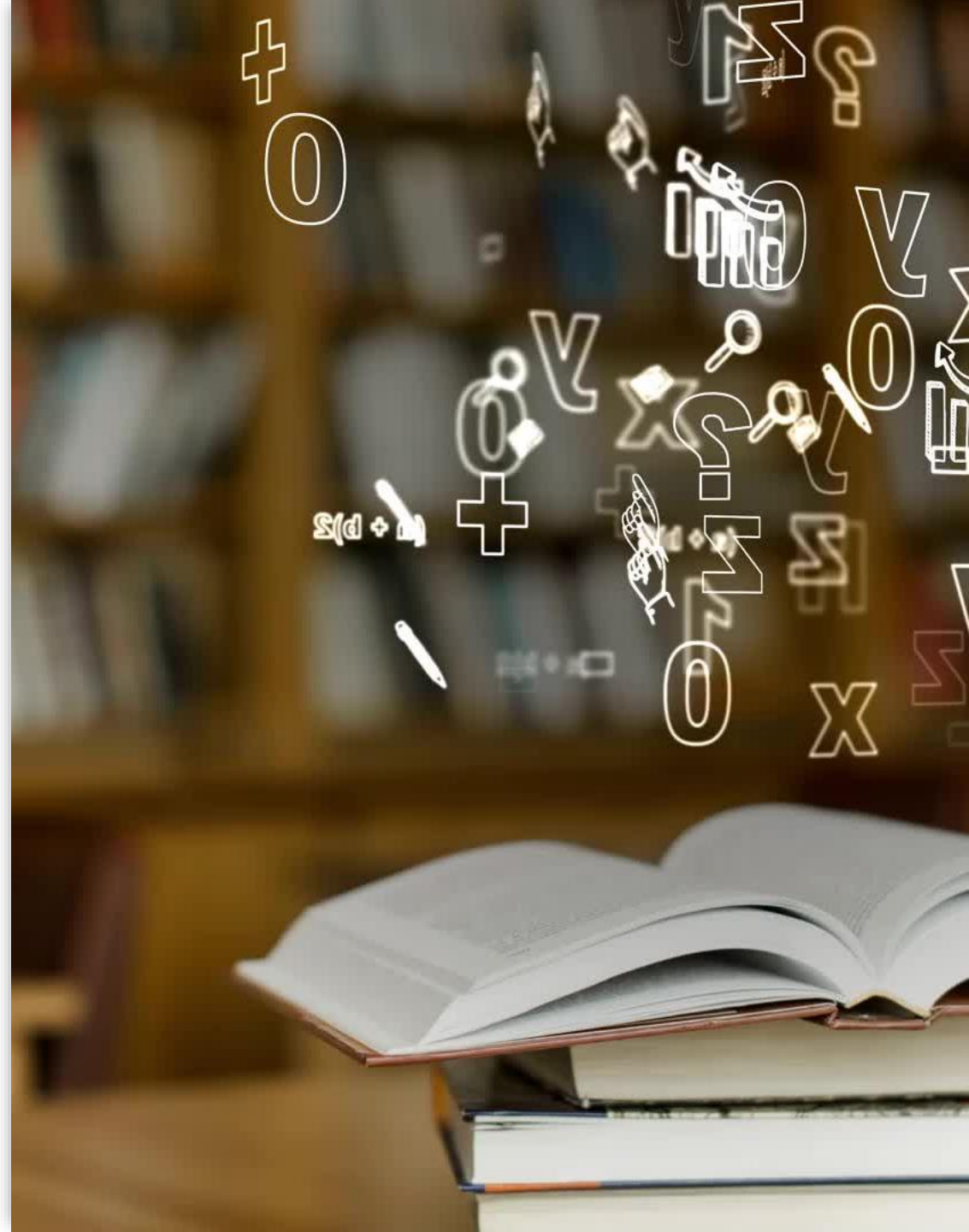


EĞİTİCİ YAZARLIK KAPSAMINDA SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ FALİYETLERİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ EĞİTİCİ YAZARLIK

- Fakültemiz hocalarımız rehberliğinde ve öğrencilerimize kısa makalelerden tutun kitap bölümlerine ve projelere kadar eğitici yazarlık kapsamında bilgi birikimlerine yönelik kendilerini ifade etmelerine bilgi birikimlerini pekiştirmeye yönelik yazıya dökmeleri sağlanmaktadır.
- Fakültemiz bölümlerinin Munzur bilim Yolu proje kapsamında faaliyetleri aşağıda özetlenmiştir.



Beslenme ve Diyetetik Bölümü

PROJE ADI	PROJE EKİBİ	AKADEMİK DANIŞMAN
Ekonomik koşulların beslenme üzerine etkisi (Konya örneği)	Fatma Nur Efe	PROF.DR. ÜLKÜ ÖZBEY
Psikoloji Bölümü Öğrencilerinin Yeme Davranışları ve Ortoreksiya Nervosa (Sağlıklı Beslenme Takıntıları) ilişkisi: Munzur Üniversitesi Örneği	Hayriye Nur Küçük	DOÇ.DR.TUBA PARLAK AK
Beslenme ve Diyetetik Kulübü Öğrencilerinin Beslenme Durumları ve Stres Yükü Arasındaki İlişki	FATMA BAYAR (kazandı)	DOÇ.DR.TUBA PARLAK AK
Yurt Ortamında Barınan Munzur Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Durumlarının Saptanması ve Fiziksel Aktivite Durumlarının Değerlendirilmesi	Sevgi Aydın Berfin Baran	DOÇ.DR.TUBA PARLAK AK
Munzur üniversitesi beslenme ve diyetetik bölümü öğrencilerinin besleme alışkanlıklarının belirlenmesi	Alican Karaman (kazandı)	DOÇ.DR.TUBA PARLAK AK
Sağlık bilimleri fakültesi öğrencilerinde malnütrisyon ve depresyon sürecinin beslenmeyle ilişkisi	Busenur Göçer (kazandı)	DOÇ.DR.TUBA PARLAK AK
Afetlerde kronik hastalıklı yetişkin bireylerin toplum beslenmesi ve ilaç kullanımı	Pınar Ceylan (kazandı)	DOÇ.DR.TUBA PARLAK AK
18-45 yaş arası deprem psikolojisinin beslenme üzerine etkisi	Evrin Kınaş	Dr. Öğr. Üyesi FERİT AK
İlkokul çağı çocuklarında beslenme durumunun saptanması	Kübra Akdoğan	Dr. Öğr. Üyesi FERİT AK
Süründürülebilir Beslenme Farkındalığı: Munzur Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Örneği	Huri Yeşildemir (kazandı)	Dr. Öğr. Üyesi FERİT AK
Duyusal Beslenme Farkındalığı: Munzur Üniversitesi Örneği	Merve Kaçar	Dr. Öğr. Üyesi FERİT AK
Süt reçeli üretiminde güncel yöntem : Ohmik Isıtma	Meral Zeren-Aslı Hilal Dağdelen	DOÇ.DR. Serdal Sabancı
Kırmızı erik suyu üretiminde güncel bir yöntem : Ohmik ısıtma	Merve Şahin Hediye Mirzaoğlu	DOÇ.DR. Serdal Sabancı
Zerdeçal ve ıspanak <u>ekstratı</u> ilave edilerek yoğurt üretimi	Amine Nur Yaşar- Havanur Dağaç	DOÇ.DR. Serdal Sabancı
Ohmik ısıtma işlemi ve geleneksel yöntem ile üretilen	Nisa Şirin Aksu- Şevval Pişkin	DOÇ.DR. Serdal Sabancı

- Prof. Dr. Ülkü ÖZBEY
- Sağlık Bilimlerinde lisans düzeyinde 3. ve 4. Sınıf öğrencilerine Araştırma Yöntemleri ve Seminer II dersi kapsamında öğrencilere ;Narsizm ve Narsist kişilik, Beden Algısı ve Yeme Alışkanlığı kitap bölümü yazdırıldı.
- Yüksek lisans düzeyinde YL öğrencilerine ;Atletik Performans ve Sporcu Sağlığı İçin Beslenme konulu kitap bölümü yazdırıldı.
- Yüksek lisans düzeyinde YL öğrencilerine; Yersinia Rucker Bakteri Türünün Taksonomisi, Moleküler Tanımlama Yöntemleri, Epidemiyolojisi ve Patojenitesi konulu kitap bölümü yazdırıldı.

- TÜBİTAK Bilim İnsanı Destek Programları Başkanlığı (BİDEB) tarafından yürütülen, 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı 2023 yılı 2. dönem kapsamında Munzur Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nden 4. Sınıf öğrencisi Fatma Nur EFE'ye proje danışmanlığımda başvurusunda danışmanlığımda bulunuldu

ETKİNLİKLER



SAĞLIK SÖYLEŞİLERİ

Munzur Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi tarafından 24 ve 26 Nisan tarihlerinde düzenlenecek olan Sağlık Söyleşileri temalı etkinliğimize katılımlarınız bizi onurlandıracaktır.

Prof. Dr. Ülkü ÖZBEY

Dekan V.

Tarih: 24 - 26 Nisan 2024

Yer: Munzur Üniversitesi Kongre Kültür Merkezi (Orta Salon)

PROGRAM

24 Nisan ÇARŞAMBA

- 10.00-10.15 Açış Konuşmaları

Prof. Dr. Kenan PEKER

Konuşmacılar

- 10.15-11.00

İbrahim TOĞRUL

Gastronomi Turizminde Tunceli İlinin Destinasyon Markalaşması

- 11.00-11.45

Dr. Ayşe Rümeysa BARAN YAMAN

Günümüzde Depresyon

- 12.00-13.00 MOLA

- 13.00-13.45

Özgür AYDOĞDU

Afetlerde Olay Yeri Koordinasyonu, Doğru Hareket Tarzı, Sağlık ve AFAD Personelleri Çalışma Alanları

- 13.45-14.30

Dr. Aykut BULU

Gastrointestinal Hastalıklar ve Beslenme ile ilişkisi

14.30-15.15

Dr. Orhan AYAS

Osteoporoz

26 Nisan CUMA

- 09.15-10.00

Dr. Sait Fatih ÖNER

Akıllı İlaç Kullanımı

- 10.00-10.45

Dr. Sinem KESER

Glokom Göz Tansiyonu

- 10.45-11.30

Dr. Jülide KELEŞ

Göz Hastalıkları

12.15-13.15 MOLA

- 13.15-14.00

Dr. Hilal KAYA

Toplum Ruh Sağlığı Merkezi

- 14.00-14.45

Dr. Oğuz KAYA

Omurga Yaralanmaları

- 14.45-15.30

Dr. Görkem ÖZENÇ

Böbrek Taşları ve Cinsel Yolla Bulaşan Hastalıklar (Ürolojide Güncel Konular)

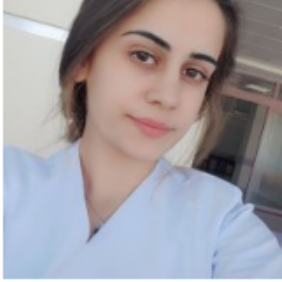
- 15.30-16.15

Dr. Serpil BAYINDIR

Anestezi ve Günümüzdeki Uygulamaları



GIDA KATKI MADDELERİ: GEREKLİ Mİ? ZARARLI MI?



Bahar EKEN

08 Mayıs 2024 Çarşamba 17:38

Uzun yıllardan beri, cevabı henüz tam olarak kafamızda netleşmemiş olan gıda katkı maddeleri yararlı mı yoksa zararlı mı olduğu sorusu toplumu halen meşgul etmeye devam etmektedir. Üreticilere göre oldukça güvenli olan ve kullanımı kaçınılmaz olan gıda katkı maddeleri, gerçekten sağlık açısından risk barındırmakta mıdır? Bu konuyu sizler için araştırdım ve sonuçları objektif bir biçimde aktarmaya çalışacağım. Öncelikle gıda katkı maddesinin ne olduğuna birlikte bakalım.

Gıda Katkı Maddesi Nedir?

Gıda katkı maddeleri; gıdaları taze tutmak veya rengini, lezzetini veya dokusunu geliştirmek için gıdalara eklenen kimyasal maddelerdir. Bunlar; renklendiriciler, lezzet arttırıcılar veya çeşitli koruyucuları biçiminde olabilmektedir.

Günümüzde gıda katkı maddelerine neden gereksinim duyulur?

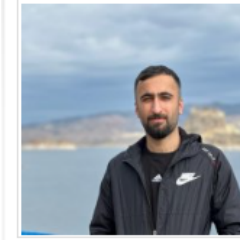
Günümüzde gıda katkı maddelerine birkaç nedenden ötürü gereksinim duyulmaktadır.

- Besin Kalitesi ve Güvenliği:** Gıda katkı maddeleri, gıdaların raf ömrünü uzatmak, besin değerini korumak ve gıdaların güvenliğini artırmak için kullanılır. Örneğin, koruyucular gıdaların bozulmasını önlerken, antioksidanlar besinlerin oksidasyonunu engeller.
- Tüketici İhtiyaçları ve Tercihler:** Hızlı yaşam tarzı ve yoğun iş temposu gibi faktörlerle birlikte, hazır gıda talebi artmıştır. Gıda katkı maddeleri, bu tür gıdaların hazırlanmasını ve muhafaza edilmesini kolaylaştırır.
- Gıda Endüstrisinin Gelişimi:** Gıda endüstrisi sürekli olarak yenilik yapmakta ve yeni ürünler geliştirmektedir. Gıda katkı maddeleri, bu yenilikçi ürünlerin geliştirilmesinde ve istenen özelliklerin elde edilmesinde önemli bir rol oynar.

Ancak, aynı paralelde gıda katkı maddelerinin kullanımıyla ilgili olarak tüketicilerde endişe de artmaktadır ve doğal, organik gıdalara olan talep artmaktadır. Bu nedenle, gıda endüstrisi, katkı maddesi kullanımını azaltma ve daha doğal alternatifler geliştirme konusunda da çalışmalarını sürdürmektedir.

Gerçekten Sağlıklı Yaşamın Formülü Mutlu Bağırsaklar mı?

Ana Sayfa » Yazarlar » UMUT AŞKIN 19.04.2024 19:38



UMUT AŞKIN

esentepelim62@gmail.com

Günümüzde birçok hastalık büyük ölçüde dış dünyadaki mikroorganizmalarla ilişkilendirilir. Oysa vücudumuzun içindeki görünmeyen dünyanın da sağlığını önemli ölçüde etkilediğini son yıllarda daha iyi anlaşılmıştır. Bu görünmeyen dünya; bakteriler, virüsler, mantarlar ve diğer mikroorganizmalardan oluşmakta olup, mikrobiyaya olarak adlandırılmaktadır. Koloniler halinde yaşayan bu mikroorganizmalar genellikle vücudumuzun cilt yüzeyinde, sindirim sisteminde, solunum yollarında ve diğer mukozal yüzeylerde yaşarlar. Bu mikroorganizmaların en önemli kısmı bağırsaklarda yaşarlar. Mikrobiyaya sindirim sisteminizin düzgün çalışmasına bağımlılık sisteminizin güçlenmesine ve hatta ruh halimizin ve zihinsel sağlığımızın iyiliğine katkıda bulunur.

Peki, Mikrobiyatanın Sağlıkla Nasıl Bir İlişkisi Vardır?

Son yıllarda yapılan araştırmalar, bağırsaklarımızın içindeki bir tür "ikinci beyin" olduğuna işaret etmektedir. Evet, yanlış duymadınız!!! Bağırsaklarımız sadece sindirim sisteminizin bir parçası olmaktan öte, aslında düşünme ve duygusal durumlarımızı etkileyen önemli bir işleve sahiptir.

Bağırsaklarımızda bulunan mikroplar, onları görmek için mikroskop gerektirecek kadar küçük olmalarına rağmen, insan sağlığına ve zindeliğine büyük katkılarda bulunurlar. Bu milyarlarca mikroorganizmanın oluşturduğu mikrobiyaya, bağırsak sağlığımızı doğrudan etkileyerek beyin fonksiyonları üzerinde derin bir etki oluşturabilmektedir. Bağırsaklarımızdaki mikrobiyaya ile beyin arasındaki etkileşim, bağırsak-beyin eksenini olarak adlandırılmaktadır. Bu eksen, bağırsaklarımızdaki mikroorganizmaların ürettiği sinyallerin, sinir sistemi, hormonal sistem ve bağışıklık sistemi aracılığıyla beyne iletilmesi söz konusudur.

Örneğin, stres altındayken veya kaygılı olduğumuzda, bağırsaklarımızdaki mikrobiyaya bileşimini değiştirebilir ve bu da beyne stres sinyalleri göndererek kaygı ve endişeyi artırabilir. Aynı şekilde, bağırsaklarımızdaki sağlıklı mikrobiyaya, beyin fonksiyonlarını ve duygusal durumlarımızı dengelemek için olumlu etki yapabilir. Bu nedenle, bağırsaklarımızın sadece sindirim sisteminizin bir parçası değil, aynı zamanda düşünme ve duygusal durumumuz üzerinde de derin etkiye sahiptir.

Bu kapsamda; depresyon, diyabet, obezite, kardiyovasküler, nörolojik hastalıklar, alerji ve inflamatuvar bağırsak hastalığı gibi birçok hastalığın mikrobiyaya ile ilişkisi bulunmaktadır. Örneğin mutluluk molekülü olarak bilinen serotonin %80-90'ı bağırsak sisteminde bulunmaktadır. Dolayısıyla bağırsak sisteminin korunmaması psikiyatrik hastalıklara yatkınlığı artırabilir.