

## ● Doğuştan Metabolizma Hastalarında

### Tedavi ve Tarama Yöntemleri

#### 19-22 Nisan 1988 Hacettepe Üniversitesi

Toplantıya, Avusturya, Federal Almanya ve Türkiye'den çocuk doktorları ile beslenme ve diyet uzmanları katılmışlardır. Toplantıda, doğuştan metabolizma hastalıklarının ülkelere göre görülme sıklığı, tarama ve tedavi yöntemleri, yeni doğan taramasının önemi, erken tanı, preratal tanının zihin gelişimindeki olumlu etkileri erken diyet uygulamasının yararları, diyet ilke-leri tartışılmıştır. Ülkemizde uygulanan tarama yöntemi ile 2781'de 1 olguda Fenilketonüri saptanmış olup bu oran, diğer ülkelerle kıyaslandığında oldukça yüksektir. Ülkemizde her yıl 400-600 yenidoğan kalıtsal metabolik bir hastalıkla doğmakta ve erken tanı ile tedavi edilebilen bu hastalık nedeni ile ne yazıkki ileri derecede zihinsel özürlü olarak kalmaktadır. Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığının organizasyonu ve Fenilketonüri derneğinin desteği ile 25 ilde yeni doğanlar fenilketonüri hastalığı yönünden taranmaya başlanmış bulunmaktadır. Tanınan olgular diyet tedavisine alınarak iyileştirilmektedir. Diyet tedavisi metabolik hastalığın türüne göre değişmekte ve uygun mama ile birlikte doğal besinler kullanılmaktadır. Örneğin fenilketonüri olgularında hastalar yeni doğanlar için her hafta kan sonuçlarına göre kg başına 60 veya 70 mg PA, kg başına 2 gm protein verilerek PKU<sub>1</sub>, Fenildon, Lofenelac gibi protein hidrolizatları yanında doğal besin içeren diyet verilmektedir. 3 aydan sonra yine kan sonuçlarına göre ayda bir olmak üzere kontrol edilerek 8 yaşına değin özel diyet uygulanmaktadır.

## İkinci Uluslararası Yemek Kongresi

### 2-11 Eylül 1988 İstanbul

Konya Kültür ve Turizm Derneği tarafından düzenlenen İkinci Uluslararası Yemek Kongresi 2-11 Eylül tarihleri arasında İstanbul'da yapıldı. Kongreye, Türkiye ve 12 değişik ülkeden yemek konusunda yayınları olan 42 delege katıldı. Kongre, çalışmalarına, İstanbul Pera Palas Otelinde verilen açılış kokteyli ile başladı. Kokteylde değişik ülkelerin ilginç yemekleri sergilendi. Bir hafta süre ile beslenme ve yemekle ilgili bildiriler sunuldu, tartışmalar yapıldı. Bildirilerin başlıcaları; Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Türk Sofrası, Dede Korkut Hikayeleri'nde Yemek Törenleri ve Şölenleri, Ortadoğu mutfağının özellikleri, Türk Mutfağında kurubaklagil yemekleri, Türk mutfağında çorba çeşitleri, keçiyoynuzu ununun kek ve pasta yapımında kullanımı, Türk-Arap-İspanyol yemek kültürünün etkileşimi, Kazan Türkleri'nin mutfağı, Makedon-Arnavut Türk Mutfağının etkileşimi, Japonya'da şekerlemeler yoluyla mevsimlerin algılanışı, mevsimler ve Japon mutfağı konularını içermekteydi. Kongrenin son iki günü, isteyen delegeler Gaziantep'te bu yörenin yemeklerini inceleme fırsatı buldular. Kongrenin ilk oturumuna katılan Kültür ve Turizm Bakanı Sayın M. Tınaz Titiz kongre bildirilerinin basımına yardımcı olacağını açıkladı. Kongreye katılan yemek yazarları, Türkiye ve Türk Mutfağı hakkında edindikleri izlenimleri, kendi

ülkelerinde yazacaklarını ifade ettiler. Bu da kongrenin, Türkiye'nin tanıtımına büyük katkısı olduğunu göstermektedir.

### **Akdeniz Diyeti ve Yemek Kültürü**

#### **19 - 21 Eylül 1988 Avrupa Kültür Merkezi Delphi, Yunanistan**

Avrupa Halk Sağlığı Okulları Birliği, Dünya Sağlık Örgütü Avrupa Grubu Beslenme Ünitesi ve Atina Halk Sağlığı Okulu tarafından ortaklaşa düzenlenen bu bilimsel toplantıya, Türkiye ile birlikte 18 Avrupa Ülkesinden öğretim üyeleri, diyetisyenler, besin teknologları gibi meslek mensuplarından 51 delege katıldı. Toplantıda, Akdeniz diyetinin nitelikleri, Akdeniz diyetinin koruyucu özelliği, Akdeniz diyeti ve kanser, Akdeniz diyeti ve kardiyovasküler hastalıklar, Akdeniz diyetinin geleceği, halk sağlığı okullarında beslenme öğretimi, beslenme eğitimi, Avrupa ülkelerinde beslenme politikaları, konularında birer tane bildiri sunulduktan sonra tartışmalar yapıldı. Tartışmalardan çıkan sonuçlar şöyle özetlenebilir: Akdeniz diyetinin başlıca özelliği düşük yağ, düşük kolesterol içermesi, diyetteki görünür yağın çoğunluğunun zeytin yağından sağlanmasıdır. Çeşitli Avrupa ülkelerinde yapılan epidemiyolojik araştırmalarda, Ege adalarında yaşayan ve zeytin yağı dışında yağ kullanmayan kişilerde kardiyovasküler hastalıkların en düşük düzeyde görüldüğü belirtildi, Sigara ve hipertansiyonun damar cidarını yıpratarak kolesterol birikimini hızlandırdığı açıklandı. Diğer ilginç açıklamalardan biri de, okside olmuş yağlar ve demir birikimi ile damar sertliği arasındaki ilişki idi. Okside olmuş yağlarda bulunan peroksitlerin damar cidarını yıpratarak kolesterol birikimine zemin hazırladığı ileri sürüldü. Erkeklerde 20 yaşından sonra demir deposunun hızla arttığı, kadınlarda ise menstruasyondan dolayı azaldığı belirtilerek orta yaş grubu erkeklerde damar sertliğinin kadınlardan daha çok görülmesinin nedenleri arasında bu faktörün de yer aldığı belirtildi. Vitamin E ve vitamin C gibi antioksidantların okside edici peroksit gibi moleküllerin olumsuz etkisini azalttığı, sigaranın ise vücudun C vitamini düzeyini azaltarak olumsuz etki yaptığı bildirildi. Kardiyovasküler hastalıklardan korunmak için; beden kitle indeksinin 20-25 arasında tutulması, diyet enerjisinin yağdan gelen oranının % 30'un altında olması, doymuş yağ asitlerinin katkısının % 10'u geçmemesi, tuz alımının günlük 9 gramı geçmemesi, diyetin günlük 25 gram civarında posa içermesi, diyetle 4 temel besin grubundan yeter miktarlarda bulunması şeklinde öneriler geliştirildiği açıklandı. Halk sağlığı okullarında yapılacak beslenme öğretiminin, toplumdaki sağlık sorunlarını, toplumun olanaklarıyla çözümlenmeye yönelik olması gerektiği vurgulandı. Toplantıda varılan sonuçların rapor halinde yayınlanması beklenmektedir.

### **Herkes İçin Mercimek**

#### **28 Eylül — 1 Ekim 1988 Marmaris**

Toprak Mahsülleri Ofisi tarafından düzenlenen bu toplantıda Uluslararası Gıda Bilimleri Birliği Başkan yardımcısı ile Amerika Birleşik Devlet-

leri, Kanada, Hindistan, Türkiye ve Belçika'dan öğretim üyeleri ve uzmanlar, mercimek ve diğer kurubaklagillerin protein değerleri, beslenme ve sağlık açısından önemi, kalite standartları, konularında bildiriler sundular. Kuru baklagiller içerisinde minerallerin biyoyararlılıklarını azaltan tanenlerin, siyanür gibi toksik maddelerin mercimek ve nohutta diğer kuru baklagillerden daha az bulunduğu belirtildi. Yağdan gelen enerji oranının artmasının ölüm oranını arttırdığı, kuru baklagillerin yağ içeriğinin düşük olması, posalı maddelerin bulunması nedeniyle hiperlipidemilerin ve kalın bağırsak hastalıklarının önlenmesinde ve diyabetin kontrolünde yararlı olduğu açıklandı. Besinlerin protein değerini belirleyen proteinin elverişlilik oranı (PER), gibi eski kaynaklarda yer alan yöntemlerin, besinlerin gerçek protein değerlerini yansıtmadığı, mercimek proteininin kalitesinin PER esasına göre verilerinin çok daha üzerinde olduğu vurgulandı. Toplantıda sunulan bildirilerin TMO tarafından basılması beklenmektedir.

### ● Beslenme Araştırmalarında Besin Tüketim Sıklığı Yönteminin Kullanılması

31 Ekim — 4 Kasım 1988 — Hollanda (Wageningen)

Dünya Sağlık Örgütü Avrupa Grubu Beslenme Ünitesi ve Hollanda-Uluslararası Tarım Merkezi tarafından Hollanda-Wageningen'de düzenlenen «Beslenme Araştırmalarında Besin Tüketimi Sıklığı Yönteminin Kullanılması» konulu bir toplantı yapıldı. Toplantıya Avrupa ülkelerinden 19 kişi katıldı. Bunun dışında besin tüketim sıklığı yönteminin kullanılmasında deneyimli 3 eğitici tarafından toplantı yönlendirildi, İlk gün, her ülkenin delegesi kendi ülkesinin beslenme durumu ile ilgili 15 dakikalık tebliğler sundu. Diğer günlerde ise herkes kendi ülkesinin beslenme sorunlarına yönelik anket formu geliştirdi ve son gün bu anket formları sunuldu ve tartışıldı. Ayrıca toplantıda besin öğeleri ve besin tüketim düzeyinde kullanılan araştırma yöntemleri tartışıldı. Besin Denge Cetvellerinin ulusal düzeyde besin tüketim eğilimlerinin ölçülmesinde; Besin Tüketim Sıklığı ve Miktarlarının diyet alışkanlıklarındaki değişikliklerin saptanmasında; Üç günlük veya 24-saatlik Besin Tüketim Araştırmalarının ise besin öğeleri düzeyinde tüketimlerin saptanmasında kullanılmasının uygun olacağı sonucuna varıldı.

### ● X. Ulusal Immunoloji Kongresi

12-14 Ekim 1988

Hacettepe - Ankara

Toplantıda Immunoglobulin genlerinin re-aranjmanı, tümör immunolojisi, allerji, komplement sistem, immunolojide en son gelişmeler, T- hücreleri reseptörleri, Immunolojide en son gelişmiş analiz teknikleri, lökosit aktivasyon mekanizmaları ve immünregulasyonu, ile serbest bildiriler tartışıldı.

● **14. Uluslararası Beslenme Kongresi**  
**20-25 Ağustos 1989 Seul, Kore**

Dört yılda bir düzenlenen Uluslararası Beslenme Kongresinin 14.sü 20-25 Ağustos 1989 tarihlerinde Güney Kore'nin başkenti Seoul'de yapılacaktır. Kongrenin ana teması «Beslenme Yolu ile Dünya Barışı»dır. Kongre'de, hergün 2 önemli konferans yanında, beslenme biliminin değişik konularında 50 sempozyum düzenlenmiştir.

**Yayımlar :**

- Doç. Dr. Perihan Arslan, Prof. Dr. Ayşe Baysal : Çocuk Beslenmesi, Türkiye İş Bankası Yayınları, 1988.
- Prof. Dr. Wayne E. Criss, Prof. Dr. Ayşe Baysal : Kanserden Korunmak İçin Beslenme Rehberi, Bahçelievler Rotary Kulübü Yayım, 1988.
- Dr. Selma Birer : Kurum Mutfaklarında Çalışan Personel İçin El Kitabı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1005, 1988.
- Prof. Dr. Ayşe Baysal : Genel Beslenme Bilgisi, Hatipoğlu Yayımevi, 1988. Kitabın 4. baskısı çıkmıştır.
- Prof. Dr. Ayşe Baysal, Prof. Dr. Ufuk Güneyli, Prof. Dr. Nazan Bozkurt, Yrd. Doç. Dr. Sevim Keçecioglu, Doç. Dr. Meral Aksoy'un «Diyet El Kitabı»nın 2. Baskısı çıkmıştır.
- Prof. Dr. Sevinç Yücecan, Prof. Dr. Suna Başkan; Besin Kimyası, Besin Kontrol ve Analizleri ile, Prof. Dr. Türkan Kutluay, Dr. Selma Birer; Kurum Beslenmesi, Milli Eğitim Bakanlığının Mesleki ve Teknik Öğretim Kitaplarından Orta Dereceli Kız Teknik Öğretim Okulları için Harzırlanan Temel Ders Kitaplarının 2. baskıları yayınlanmıştır.
- H.Ü. Sağlık Teknolojisi Yüksekokulu, Beslenme ve Diyetetik Bölümü tarafından Ocak-Haziran 1989 tarihleri arasında aylık konferanslar düzenlenmiştir. Program aşağıda verilmiştir. Her ayın ilk haftasında yapılacak olan konferansların Ocak ayından sonraki tarihleri ayrıca duyurulacaktır.

**2 OCAK 1989 :**

**Baharatın Farmakognozi Açısından Değerlendirilmesi**

**Prof. Dr. Nevin TANKER**  
 A. Ü. Eczacılık Fakültesi  
 Meslek Bilimleri Bölümü

**6 ŞUBAT 1989 :**

**Kanserojenizisten Korunmada Besin Öğeleri**

**Dr. Tuncay ALTUĞ**  
 İ. Ü. İstanbul Tıp Fakültesi  
 DETAM

**MART 1989 :****Plastik Ambalaj Maddelerinden Gıdaya Geçen Bazı Katkı Maddeleri****Doç. Dr. Vural YİĞİT**  
Türkiye Şişe ve Cam  
Fabrikaları**NİSAN 1989 :****Beslenme ve İmmün Sistem****Prof. Dr. Emin KANSU**  
H.Ü. Tıp Fakültesi  
Hematoloji ve Onkoloji Ünitesi**MAYIS 1989 :****Gıda Araştırmalarında İnnovatif Düşünce ve Yeni Yönelimler****Prof. Dr. Mehmet PALA**  
TÜBİTAK - Beslenme ve Gıda  
Teknolojisi ve Soğuk Tekniği  
Araştırma Bölümü**HAZİRAN 1989 :****Psikiatrik Bozukluklar ve Beslenme****Prof. Dr. Erdal İŞİK**  
G.Ü. Tıp Fakültesi  
Psikiatri Anabilim Dalı

Yer : Hacettepe Üniversitesi

M/R Salonları — ANKARA

Saat : 14.00

Tel : 9 - 4 - 311 96 49

**Üyelerimizden Haberler :**

- Doç. Dr. Sevinç Yücecan, Doç. Dr. Bahtiyar Ünver, Doç. Dr. Türkan Kutluay Doç. Dr. Ufuk Güneyli, Doç. Dr. Nazan Bozkurt profesörlüğe yükseltilmişlerdir. Prof. Dr. Sevinç Yücecan, 1 Eylül, 1988 tarihinde Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Müdürlüğüne getirilmiştir. Yrd. Doç. Dr. Mine Yurttagül ve Yrd Doç. Dr. Gülgün Ersoy Doçentlik ünvanını, Araştırma görevlilerinden Tanju Besler ve Neslişah Rakıcioğlu Bilim Uzmanı derecesini almışlardır.
- Mart 1987 tarihinde Yrd. Doç. Dr. Sevim Keçecioğlu, Dyt. Leyla Avar ve Endokrinoloji Bilim Dalı Öğretim Üyelerinden Doç. Dr. Sema Akalın tarafından düzenlenen «Diabetik Hastalara Eğitim» programı aylık olarak yürütülmektedir.

- Türkiye Diyetisyenler Derneğinin 18 Kasım 1988 tarihinde yapılan Genel Kurul Toplantısında Yönetim Kuruluna;  
Prof. Dr. Türkan Kutluay, Dyt. Gülten Melikoğlu, Uzm. Dyt. Tülay Bağcı,  
Uzm. Dyt. M. Saip Sürücüoğlu, Dyt. Tümay Ülgenalp getirilmişlerdir.
- İstanbul Üniversitesi Çocuk Sağlığı Enstitüsünde çalışmakta olan Prof. Dr. Türkan Kutluay, 7 Kasım 1988 tarihinden itibaren Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü profesörlüğüne atanmıştır.