

Ant Teknik, yenilikçi analitik çözümler sunuyor



Ant Teknik, gıda sektöründe kalite kontrol, Ar-Ge ve üretim laboratuvarlarına kromatografi ve spektroskopi cihazları, genel amaçlı laboratuvar cihazlarını içeren yenilikçi analitik çözümler sunuyor.

Gıda güvenliği alanında pestisit kalıntıları, mikotoksin, hormonlar, ağır metaller, veteriner ilaç kalıntıları vb. analizler için çalışmalar yürütüyor.

Gıda güvenliği analizlerinin tüketicinin korunması ve ürün güvenliğinin sağlanması bakımından son derece önemli olduğunu belirten Ant Teknik Pazarlama Müdürü Berna Özkan, gıda analiz çözümleri ve teknik ekipleriyle laboratuvarlara konuyla ilgili her tür desteği sağladıklarını söyledi.

Berna Özkan, sektördeki çalışmalarını ve gıda güvenliği analizlerindeki son gelişmeleri Dünya Gıda Dergisine değerlendirdi.

Ant Teknik, gıda sektörüne hangi alanlarda hizmet vermektedir?

Diğer birçok sektörün yanı sıra gıda sektöründe de kalite kontrol, AR-GE ve üretim laboratuvarlarına kromatografi ve spektroskopi cihazları, genel amaçlı laboratuvar cihazlarını içeren yenilikçi analitik çözümler sunuyoruz. Ayrıca sarf malzeme ve yedek parça temin ediyor; teknik destek, validasyon, aplikasyon ve eğitim hizmetleri sunuyor; anahtar teslim laboratuvar projeleri gerçekleştiriyoruz.

Gıda sektörüne yönelik analitik ve laboratuvar çözümlerimizle,

gıda güvenliği alanında pestisit kalıntıları, mikotoksin, hormonlar, ağır metaller, veteriner ilaç kalıntıları (antibiyotikler) vb. analizler için çalışmalar yürütülüyor. Ayrıca aminoasitler, yağ asitleri, vitaminler, şekerler vb. gıda katkı analizleri ile aromalar antioksidanlar, tatlandırıcılar, boyar maddeler, termal özellikler için de analitik çözümler sunuyoruz.

Türkiye’de temsil ettiğimiz firmalar arasında Shimadzu, BioTek, Applikon, Rudolph Research, Hitachi Koki, LCTech, Merck, GLSciences, Restek, AccuStandard, Teknokroma, Hellma ve PSS gibi dünyanın en saygın üreticileri yer alıyor.

Sektörde çalıştığımız çok sayıda gıda kontrol laboratuvarı var. Özel gıda laboratuvarlarının yanı sıra Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Kontrol Laboratuvarları, Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Laboratuvarları, TÜBİTAK, TSE gibi resmi kurumlara ait gıda kontrol laboratuvarları, Ticaret Borsaları ve üniversitelerin Gıda Mühendisliği bölümleri ile de yoğun şekilde çalışıyoruz.

Müşteri odaklı tasarlanan anahtar teslimi proje çözümlerimiz ile laboratuvarları A’dan Z’ye tek elden teslim ediyor ya da ihtiyaç doğrultusunda yeniden yapılandırıyoruz.

Gıda laboratuvarlarının öncelikleri ve gereksinimleri konusunda gerek satış gerekse aplikasyon ekibimiz ciddi bir deneyim kazanmış durumda. Artık fiziksel, kimya-



Berna Özkan



sal, katkı, kalıntı, mikrobiyoloji, mineral, ambalaj ve GDO laboratuvarlarının her birinin işleyişini, gerekli ortam şartlarını daha kolay anlıyor, gereksinimlerini öngörebiliyoruz. Proje hizmetimiz teslimat sonrası süreçte işletme performansının izlenmesini ve gerekli iyileştirmelerin gerçekleştirilmesini de kapsıyor.

I Ant Teknik'te ürünlerde öne çıkan özellik nedir? Kendine özgü teknoloji, çözümler...

Ant Teknik olarak analize özel cihazlar ile laboratuvarlara adaptasyon sağlayan çözümler sunuyoruz.

Müşterilerimize önerdiğimiz cihazları, aradıkları hassasiyet limitlerine, numunenin türüne, bakılacak parametrelere, numune sayısına ve diğer analiz taleplerine göre belirliyoruz.

Örnek olarak, pestisit kalıntı analizlerinde Sıvı Kromatografisi-Üçlü Kuadropol Kütle Spektrometresi (LC-MSMS), Gaz Kromatografisi-Üçlü Kuadropol Kütle Spektrometresi (GCMSMS), Gaz Kromatografisi-Kütle Spektrometresi (GCMS) günümüzün en önemli dedeksiyon teknikleridir. Yapılarında Kütle Spektrometresi (MS) ünitesi bulunan GC ve LC sistemleri eşzamanlı olarak kalitatif ve kantitatif analiz yapma imkanı sağlarlar. Ayrıca gıda numunelerinde örnek hazırlama aşaması da son derece kritiktir.

Biz de laboratuvarların gıda güvenliği analizlerini verimli ve hızlı yapabilmeleri için gereksinim duydukları numune hazırlama yöntemlerini ve analitik teknikleri bir arada kullanmalarını sağlayacak çözümleri ayrıcalıklı teknik destek hizmetlerimizle birlikte sunuyoruz.

I Önümüzdeki döneme ilişkin hedefleri hakkında bilgi verir misiniz? Yeni ürün ya da farklı bir alanda faaliyet olacak mı?

Tüm dünyada gıda güvenliğine verilen önem arttıkça gıda endüstrisine hizmet veren laboratuvarlar da sayıca arttı ve önem kazandı. Özel gıda kontrol laboratuvarları yoğun rekabetçi bir ortamda müşterilerine en iyi hizmeti en kısa sürede vermek için sürekli bir yarış halindedir. Ayrıca zorlu bir akreditasyon sürecinden de geçiyorlar. Metodlarını ve cihaz ya da aksesuar gereksinimlerini değişen yasal regülasyonlara uyarlamak ve son derece dinamik olmak zorundalar. Verdikleri sonuçların doğruluğu ve güvenilirliği açısından, cihaz seçimlerini yaparken tercihlerini hassas ve iyi teknik destek sağlayabilecek bir firma tarafından temsil edilen cihazlar yönünde kullandıklarını gözlemliyoruz.

Firma olarak bizim payımıza düşen tüm bu süreç boyunca müşterilerimizi doğru yönlendirmek. Bu aşamada biz laboratuvarın kurulumundan, analiz sonucu verilebilir duruma gelmesine kadar hızlı, güvenilir ve sorunsuz bir hizmet sağlıyoruz. İlerleyen aşamalarda da uygulama deneyimi ve sürekli takip ile müşterilerimizi yalnız bırakmıyor, ayrıcalıklı teknik destek hizmetlerimiz ile laboratuvarlarında kullandıkları ekipmanların en az sorunla işlenmesini sağlıyoruz. Önümüzdeki süreçte de gıda sektöründeki bu hizmetlerimize hız kesmeden devam edeceğiz.

Ayrıca müşterilerimizden gelen talepler doğrultusunda birlikte çalışmaya başladığımız yeni temsilciliklerimiz Applikon Biotechnology ve BioTek ile gıda biyoteknolo-

jişi ve fermentasyon alanında daha kapsamlı çözümler sunabildiğimizi eklemek isterim.

! Avrupa'da şu anda bir "zehirli yumurta krizi" bulunuyor. Bu zehirli maddenin tespiti konusunda neler söylemek istersiniz?

Avrupa Komisyonu, aralarında Almanya, Hollanda, Belçika, İngiltere, İtalya ve İsveç'in de bulunduğu 15 Avrupa ülkesinde 'fipronil' ile bulaşmış yumurta tespit edildiğini açıkladı. Bildiğiniz gibi fipronil, yüksek konsantrasyonlarda kullanımı halinde böbrekler, karaciğer ve tiroit bezlerine zarar verebilen bir böcek öldürücü.

Durumun ortaya çıkmasıyla birlikte Hollanda, Belçika, Almanya ve Fransa'da ilacın kullanıldığı belirlenen çiftlikler kapatıldı; fipronil içeren yumurtalar ve yumurta içeren sandviç, salata gibi ürünler raflardan toplanarak imha edildi.

Ülkemizde ise Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı konu ile ilgili gelişmeleri takip ediyor ve üreticilerden ve marketlerden alınan yumurta örneklerinin yasaklı fipronil maddesini içerip içermediği araştırılıyor.

Temsilcisi olduğumuz Shimadzu firmasının, fipronil ve bazı metabolitlerin gıda maddelerinde analizi için ultra hassas ve hızlı bir LCMSMS metodu bulunmakta. Biz de bu araştırmaları yapan laboratuvarlara ilgili uygulamalarda destek vermeye devam ediyoruz.

! Yaptığınız analizler değerlendirildiğinde gıda da en çok hangi konularda gıda güvenliğini tehdit eden sorunlarla karşılaşılıyorsunuz?

Gıda güvenliği analizleri ile tüketicinin korunması ve ürün güvenliğinin sağlanması bakımından son derece önemli. Özellikle meyve ve sebzelerde, içeriğinde meyve ve sebze kullanılan bebek mamaları ve meyve sularında zirai ilaç kalıntıları, hayvansal bazlı gıdalarda veteriner ilaç kalıntıları, gıda ürünlerini kontamine eden mikotoksinler ve sentetik antimikrobiyal maddelerin toplum sağlığı açısından takip edilmesi şart. Biz de gıda güvenliğine yönelik analiz çözümlerimiz ile teknik ekibimizle laboratuvarlara konuyla ilgili her tür desteği sağlıyoruz.

! İçme suyu ve çevreye ilişkin analizleriniz de bulunuyor. Bu konuda dikkat çeken sorunlar nelerdir?

İçme suları, atık sular, nehirler, göller, kıyı ve geçiş sularında ilgili yönetmelik kapsamında pestisit, ilaç etken madde, hormon, akrilamid, aromatik amin, APEO, PFOS, fitalat içeren yüzey aktif madde, sentetik tatlandırıcı gibi 'mikro kirlenici' analizleri yapıyor. Su analizleriyle ilgili olarak yaşanan en büyük sorunlardan birisi numune hazırlama aşaması. Özellikle yüksek hacimli su numunelerinin hazırlanması, kullanıcılar açısından son derece zahmetli bir süreç. Su numunelerinin hızlı bir şekilde hazırlanması için otomatik numune hazırlama sistemlerine yönelik talepler alıyor ve partnerlerimizle birlikte gerekli çözümleri kullanıcıların hizmetine sunuyoruz.

Applikon MiniBio Fermentör

