

## KAYNAKLAR

FLL'nın **gıda etkeni** sezonu **araştırma projesi** bölümü gıdamızı koruyan birey, örgüt, ve kamu kurumlarından oluşan geniş bir etkileşim ağı anlayışı üzerine konumlanmıştır. Konuların kapsamı yetişkinleri bile zorlayabilir. Ancak Proje, bizi güçlü ve sağlıklı kılan kariyerleri tanımamızın temel taşı. Unutmayın ki, yerel kütüphaneniz, mahallenizdeki, ilçenizdeki hastane, poliklinik, okul, market, restoran, çiftlik, gıda işleme tesisi, yerel tarım ve gıda hizmetleri çalışanları, doktorlar, veterinerler, bilim insanları, ve mühendisler takımınız için önemli kaynak olabilirler.

### **Ulusal kaynaklar (bu bilgiler *Bilim Kahramanları* tarafından derlenmiştir!)**

#### **kamu kurumları:**

<http://www.tarim.gov.tr/TarimPortal.html> (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)

<http://www.saglik.gov.tr/TR/ana-sayfa/1-0/20110823.html> (Sağlık Bakanlığı)

<http://www.ugrl.gov.tr> (Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı)

<http://www.kkgm.gov.tr/> (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)

<http://www.kkgm.gov.tr/mev/kodeks.html> (Türk Gıda Kodeksi)

<http://www.mam.gov.tr/ge/> (TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü)

<http://www.tse.org.tr/Turkish/kaliteyonetimi/gidagüvenligi.asp> (Türk Standartları Enstitüsü)

<http://www.tugem.gov.tr/> (Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü)

<http://www.tigem.gov.tr/icerik.asp?is=158q10q10q1anaq10q1133q10q12> (Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü)

<http://www.dpt.gov.tr/PortalDesign/PortalControls/WebContentGosterim.aspx?Enc=51C9D1B02086EAFBA2279F8AC31936F2> (Devlet Planlama Teşkilatı)

<http://www.yms.gov.tr/> (Türkiye Yaş Sebze ve Meyve Portalı)

<http://www.istanbulsaglik.gov.tr/> (İl Sağlık Müdürlüğü - İstanbul --- diğer illerde de var; tabi, yakınlık/erişim kolaylığı açısından İlçe Sağlık Müdürlüklerini de unutmayalım)

<http://www.zmo.org.tr/> (TMMOB Ziraat Mühendisler Odası)

[http://www.tzob.org.tr/tzob\\_web/index.htm](http://www.tzob.org.tr/tzob_web/index.htm) (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)

<http://www.gidamo.org.tr/> (TMMOB - Gıda Mühendisleri Odası)

<http://www.tarimpersonel.gov.tr/organizasyon/dogrudanbaglikuruluslar.htm> (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Personel Genel Müdürlüğü)

<http://www.tarimtv.gov.tr/> (Tarım TV)

<http://www.mae.gov.tr/> (Meyvecilik Araştırma Enstitüsü)

<http://www.sumae.gov.tr/tr/> (Sü Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü)

<http://www.batem.gov.tr/> (Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü)

<http://www.tae.gov.tr/www/tr/anasayfa.asp> (Tavukçuluk Araştırma İstasyonu Müdürlüğü)

<http://www.marmarahae.gov.tr/> (Koyunculuk Araştırma İstasyonu Müdürlüğü)

<http://www.gidamo.org.tr/> (TMMOB Gıda Mühendisleri Odası)

[www.zmo.org](http://www.zmo.org) (Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO))

<http://www.turkseker.gov.tr/> (Türkiye Şeker Fabrikaları)

<http://www.ftg.org.tr/> (Findık Tanıtım Grubu)

<http://www.ziraatcilerdernegi.org.tr/index.php/tr/Ana-Sayfa> (Türkiye Ziraatçiler Derneği)

#### **özel kurumlar:**

<http://www.ggd.org.tr/> (Gıda Güvenliği Derneği)

<http://www.tusid.org.tr/> (Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane, Servis ve İkram Ekipmanları Sanayicileri ve İşadamları Derneği)

<http://gavenst.org/anasayfa> (Sabri Ülker Gıda Araştırmaları Enstitüsü Vakfı)

[http://www.tusiad.org/\\_rsc/shared/file/GidaRaporu.pdf](http://www.tusiad.org/_rsc/shared/file/GidaRaporu.pdf) (TÜSİAD Gıda Raporu - 2007)

<http://permacultureturkey.org/> (Permakültür araştırma Enstitüsü – Türkiye)



<http://permakulturplatformu.org/> (Permakültür platformu)  
<http://marmaric.org/> (Marmariç Permakültür)  
<http://www.slowfoodfikirsahibidamaklar.blogspot.com/> (Slow-food/Fikir sahibi damaklar)  
<http://www.besiciftligi.com/> (Besi Çiftliği)  
<http://www.setbir.org.tr/ana/default.asp> (Türkiye Süt, Et ve Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Derneği)  
<http://www.meyed.org.tr/> (Meyve Suyu Endüstrisi Derneği)  
<http://www.uzmantv.com/konu/gida-katki-maddeleri> (Katki Maddeleri)  
<http://www.tarmakbir.org/> (Türk Tarım Alet ve Makinaları İmalatçıları Birliği)  
<http://www.tarimsal.com/> (Tarımsal Araştırma-Geliştirme Yayım ve Danışmanlık Hizmetleri)  
<http://www.suurunleri.org.tr/> (Su Ürünleri Mühendisleri Derneği)  
<http://www.akib.org.tr/akib.php?HID=986> (Akdeniz Yaş sebze ve Meyve İhracatçıları Birliği)  
<http://www.nefisyemektarifleri.com/> (Yemek tarifleri)  
<http://www.anzerbali.com/> (Anzer balı)  
[www.gdf.org.tr](http://www.gdf.org.tr) (Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu(TGDF))  
[www.ekolojiktarim.org](http://www.ekolojiktarim.org) (Ekolojik Tarım Portalı)  
[www.zeytindostu.org](http://www.zeytindostu.org) (Zeytindostu Zeytin ve Zeytinyağı Derneği)  
<http://www.karasaban.net/> (  
<http://www.bukoop.org/> (Boğaziçi Mensupları Tüketim Kooperatifi)  
<http://www.tohumcu.org/> (Balıkesir Bölgesi Tohum Üreticileri Dayanışma ve İşbirliği Platformu)  
<http://www.food-info.net/tr/> (Gıda Bilgi Sitesi)

#### **öğrenim noktaları:**

<http://food.ege.edu.tr/> (Ege Üniversitesi - Gıda Mühendisliği)  
<http://www.food.hacettepe.edu.tr/> (Hacettepe Üniversitesi-Gıda Mühendisliği)  
<http://www.food.itu.edu.tr/> (İTÜ Gıda Mühendisliği)  
[http://www.fde.metu.edu.tr/turkish/index\\_tr.htm](http://www.fde.metu.edu.tr/turkish/index_tr.htm) (ODTÜ Gıda Mühendisliği)  
<http://veteriner.istanbul.edu.tr/> (İstanbul Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi)  
<http://ismek.ibb.gov.tr/portal/brans.asp?BransCode=1126> (İBB-İSMEK)  
<http://www.msa.tc/> (Mutfak Sanatları Akademisi)

#### **Uluslararası kaynaklar (çoğunlukla ABD kaynakları):**

##### **İnternet kaynakları**

Eğer internet erişiminiz varsa, gıda güvenliğiyle ilgili birçok kaynağa ulaşabilirsiniz. Ekte faydalı ve eğlenceli bazı siteleri bulacaksınız. Sayın koçlar, bu siteleri takımınızla paylaşmadan önce kaynakları ziyaret edip, lütfen çocukların yaşına ve olguluk seviyelerine uygun olup, olmadığını kontrol edin.

##### **Gençliğe uygun siteler:**

Ürünler nasıl yapılıyor

<http://www.madehow.com/>

Takımınızın seçtiği gıdayı arama kutusuna yazıp, tarihçesini ve nasıl yapıldığını öğrenebilirsiniz.

Çocuk dünyası – Gıda güvenliği

<http://www.agr.state.nc.us/cyber/kidswrld/foodsafes/>

Gıda güvenliğiyle ilgili basit soruları, FDA'nın "Bad Bug Book" dosyasının sıkıştırılmış halini, gıda güvenliği olgularını, gıda güvenliğiyle öğrenildiği elektronik boyama kitabını, ve diğer gıda güvenliği kaynaklarına linkler bulabilirsiniz.



Çocuklar ve gençler için gıda güvenliği ve beslenme bilgileri

<http://www.fda.gov/food/resourcesforyou/consumers/kidsteens/default.htm>

ABD Gıda ve İlaç İdare ajansı (FDA) tarafından desteklenen site gıda güvenliğiyle ilgili el yıkamadan – gıda erzağının birbirinden etkilenip kirlenmesi gibi farklı konularda linkler öneriyor.

Gıdası güvenli aileler

<http://www.foodsafety.gov/keep/basics/index.html>

“Clean”, “Separate”, “Cook”, and “Chill” sayfalarına göz atıp gıdanızın en hızlı nasıl korunabileceğini ve gıda zehirlenmesini nasıl engelleyebileceğinizi öğrenin.

Gıda hafiyeleri geliyor!

<http://www.fooddetectives.com/>

Akıllıca resimlenmiş, bilgi dolu hafiye oyunları gıda güvenliği kavramlarını öğretiyor. Kullanımı bazı sitelerden daha zor olabilir.

Gıda güvenliği oyunları

<http://foodsafety.uconn.edu/kids.html>

Connecticut Üniversitesi Tarım ve Doğal Kaynaklar Fakültesi tarafından desteklenen site çocukların okul, ev, ve park civarlarında dolaşip, güvensiz gıda kaynakları bulmalarını ve sorulan sorulara cevap vererek sorunlara çözüm bulmalarını içeriyor. 10 duruma da çözüm ürettikten sonra çocukların oyun oynamasına izin veriliyor.

Gıda işleme ve sorunları

[http://tiki.oneworld.net/food/food\\_processing.html](http://tiki.oneworld.net/food/food_processing.html)

Gıda işleme metodları ve olası sorunları anlatıyor.

Çocuklar için bilimsel bilgiler: Gıda ve Beslenme

<http://www.sciencenewsforkids.org/?s=food+and+nutrition>

Gıda güvenliği ve beslenme konulu sürekli güncellenen, linklerden daha derinlemesine bilgiye erişim içeren e-belgeler.

Çocuklar için bilimsel bilgiler: Tarım

<http://www.sciencenewsforkids.org/?s=agriculture>

Tiki'nin gıda el kitabı

[http://tiki.oneworld.net/food/food\\_home.html](http://tiki.oneworld.net/food/food_home.html)

Mühendisliği keşfedin

<http://www.discoverengineering.org/>

Çocuklar için Rader'ın fiziği

<http://www.physics4kids.com/>

Çocuklar için Rader'in kimyası

<http://www.chem4kids.com/>

[http://www.chem4kids.com/files/bio\\_intro.html](http://www.chem4kids.com/files/bio_intro.html)

Çocuklar için Rader'in biyolojisi

<http://www.biology4kids.com/>



## The History of Food and Food Preservation

Ortaçağda gıda saklamak

<http://www.medieval-life-and-times.info/medieval-food/medieval-food-preservation.htm>

Kış aylarında açlıktan ölmek için ortaçağlarda gıdanın nasıl saklanmış olduğunu görün.

Mountain House Food

<http://www.freezedriedsurvivalfood.com/1825/a-short-history-of-food-preservation-methods/>

M.Ö. 12,000'den günümüze gıda saklama teknikleri, yöntemleri

Gıda zaman çizgisi

<http://www.foodtimeline.org/>

## Kar amacı gütmeyen ve profesyonel kurumlar tarafından desteklen siteler

Aşağıdaki siteler gıda bilimi ve gıda güvenliği alanında kariyerler hakkında bilgi vermektedir. Bu siteleri incelemek hangi uzmanlarla görüşmek istediğiniz konusunda karar vermenize, ve size yakın hangilerini bulabileceğiniz konusunda da yardım edebilir. Bu siteler koçlar için kolar için faydalı bilgiler içerebilir, ancak çocuklar için kolay anlaşılır olmayabilirler. Arama kelimesi olarak *food*'u kullanın.

Gıda teknikerleri enstitüsü

<http://www.ift.org/knowledge-center/core-sciences/food-engineering.aspx>

Uluslararası gıda koruma derneği

<http://www.foodprotection.org/>

Gıda güvenliği merkezi

<http://www.centerforfoodsafety.org/>

Dünya gıda güvenliği organizasyonu

<http://www.worldfoodsafety.org/2010/>

Tıp ve biyolojide mühendislik

<http://www.embs.org/>

Amerikan Tıp ve Biyolojik Mühendislik Enstitüsü

<http://www.aimbe.org/>

## Kariyer bilgileri siteleri

FoodSafetyJobs.gov

<http://www.fsis.usda.gov/Careers/FoodSafetyJobs/index.asp>

Gıda güvenliğiyle ilgili kariyerleri tanıtan bir site. FSIS'de 11,000 kişi çalışmakta; bu kişiler değişik teknik, bilimsel, profesyonel, ve yönetim pozisyonlarında çalışıyorlar. FSIS'de 8000 gıda denetçisi pozisyonu var. FSIS ayrıca ABD'nin en büyük veteriner işverenidir.

## Dergi makaleleri

*O sandviçi yeme*

<http://www.sciencenewsforkids.org/2007/05/dont-eat-that-sandwich-3/>



Tunadaki cıva

<http://www.sciencenewsforkids.org/2010/05/the-mercury-in-that-tuna-2/>

Süt var da, nasıl?

<http://www.sciencenewsforkids.org/2010/01/got-milk-how-2/>

İyi yağ

<http://www.sciencenewsforkids.org/2009/09/making-good-brown-fat-2/>

Sağlıklı yağlar için yeni kaynaklar

<http://www.sciencenewsforkids.org/2011/04/new-source-for-healthy-fats/>

## Podcast'lar

Daha olgun dinleyicilere uygun hazırlanmış bu kısa dosyalar dinleyiciyi adım-adım gıda zincirindeki tehditleri analiz sürecini anlatıyor.

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/Food\\_Safety\\_Inspection\\_Podcasts/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Food_Safety_Inspection_Podcasts/index.asp)

*Protecting Food During Transportation* (Aug 11, 2009; 4:06)

Gıdayı taşıma sırasında nasıl koruruz?

*Illegally Imported and Smuggled Food Products* (Aug 11, 2009; 4:12)

Tehdit içerebilen uluslararası gıdayı nasıl ülkeye sokmayız?

*Risk Assessment - Introductory Episode* (Sep 4, 2009; 6:45)

Risk ölçümlemesi ve bu ölçümlmelerin FSIS'in toplum sağlığı politikaları üzerinde etkileri.

*Risk Assessment - Salmonella in Eggs* (Sep 14, 2009; 4:49)

Yumurtada Salmonella çıkmasıyla ilgili FSIS'in risk ölçümleme çalışmaları.

*Risk Assessment - E. coli O157:H7 in Ground Beef* ( Sep 16, 2009; 5:41)

FSIS'in yapmış olduğu kıymada E. coli O157:H7 ile ilgili risk ölçümlemesi çalışması.

*BSE Risk Assessment* (Sep 23, 2009; 7:58)

FSIS'in (Bovine Spongiform Encephalopathy veya BSE) **deli dana** hastalığıyla ilgili risk ölçümlemesi.

*Food Irradiation - Part 1* (Apr 14, 2010; 7:02)

Gıda ürünlerinin ışınla işlenmesi ve bu yöntemin etapları.

## Videolar

*Birke Baehr: What's wrong with our food system* (Gıda sistemimizdeki hatalar)

[http://www.ted.com/talks/birke\\_baehr\\_what\\_s\\_wrong\\_with\\_our\\_food\\_system.html](http://www.ted.com/talks/birke_baehr_what_s_wrong_with_our_food_system.html)

11 yaşındaki Birke Baehr'in gıda kaynakları üzerindeki fikirleri – uzakta ve hayalimizdeki kadar güzel olmayan endüstriyel üretim çiftlikleri. Birke'ye göre çiftlikleri gözden irak tutmak tarımın fazla olumlu bir resmini çizmemize destek oluyor. Yerel üretim çok daha olumlu olabilir diyor Birke. 9 yaşında ailesiyle birlikte *dolaşarak eğitim* almış olan Birke, sürdürülebilir ve organik tarım alışkanlıklarını inceliyor: composting (bitki artıklarının çürümesiyle oluşan gübre), vermiculture (solucan yetiştirme), konserve yapım ve gıda saklama tekniklerini öğreniyor. Hemen arkasından diğer sevdiği şeyi fark ediyor: öğrendiklerini paylaşmak ve özellikle akranlarını eğitmek. Eğitim konusu: endüstriyel gıda sisteminin yıkıcılığı ve alternatifleri. Birke *TEDxNextGenerationAsheville*'de 2010 yılında konuştu. Gönüllü olarak the Humane Society'de çalışıyor ve hayvanlarla ilgileniyor.



*Europe's Deadly E. Coli Outbreak a 'Wake-Up Call' Over Global Food Distribution (Avrupadaki ölümcül E.Coli salgını ve dünya gıda dağıtımına çaldığı uyan borusu)*

[http://www.pbs.org/newshour/bb/health/jan-june11/ecoli2\\_06-02.html](http://www.pbs.org/newshour/bb/health/jan-june11/ecoli2_06-02.html)

Yeni bir E. Coli bakterisi Avrupa'da yüzlerce insanı hasta etti ve kamu sağlık görevlilerini zor durumda bıraktı. Gıda yoluyla bulaşan hastalıklar konusunda çalışan hukukçu Bill Marler ve Cornell Üniversitesi gıda bilimi profesörü Robert Gravani'yle birlikte Ray Suarez salgının küresel etkisini konuşuyor.

*Jamie Oliver's TED Prize wish: Teach every child about food (Her çocuğa gıdayı öğretin)*

[http://www.ted.com/talks/lang/eng/jamie\\_oliver.html](http://www.ted.com/talks/lang/eng/jamie_oliver.html)

Huntington, West Virginia'da şişmanlık karşıtı önemli hikayelerini paylaşan TED ödülü sahibi Jamie Oliver gıdayla ilgili cehaletimize yok etmemizi tavsiye ediyor.

*Jamie Oliver's Food Revolution (Gıda devrimi)*

[http://www.jamieoliver.com/jamies-ministry-of-food/\(Cooking videos\)](http://www.jamieoliver.com/jamies-ministry-of-food/(Cooking videos))

[http://www.jamieoliver.com/campaigns/jamies-food-revolution \(School food\)](http://www.jamieoliver.com/campaigns/jamies-food-revolution (School food))

*Marcel Dicke: Why not eat insects? (Neden böcek yemeyelim?)*

[http://www.ted.com/talks/marcel\\_dicke\\_why\\_not\\_eat\\_insects.html](http://www.ted.com/talks/marcel_dicke_why_not_eat_insects.html)

Marcel Dicke herkesin diyetine böceği eklemeyi savunuyor. Ürkek aşçıbaşlarına mesajı şu: çekirge ve tırtılın etle lezzet, besin değeri, ve ekolojik olarak rekabet edebileceğini söylüyor. Marcel Dicke hergün açlığı artan bir dünyada böcekleri lezzetli ve ekolojik olarak tanıtmamızı ve böceklerle ilişkimizi tekrar değerlendirmemizi istiyor.

*Ann Cooper talks school lunches (Okul öğle yemekleri hakkında konuşma)*

[http://www.ted.com/talks/ann\\_cooper\\_talks\\_school\\_lunches.html](http://www.ted.com/talks/ann_cooper_talks_school_lunches.html)

2007 EG konferansında konuşan, "öğle yemeği dönüğü" Ann Cooper çocukların okulda yemekleri konusunda yaklaşan devrimle ilgili konuşuyor: yerel, sürdürülebilir, mevsimsel, hatta *eğitici* yemek geliyor.

*Food Safety Public Service Announcements (Gıda güvenliği toplum hizmet bildirimleri)*

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/Food\\_Safety\\_PSA/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Food_Safety_PSA/index.asp)

ABD'nin resmi Gıda güvenliği ve denetimi kurumunun gıda güvenliğiyle ilgili farklı videolar.

*Dan Barber: How I fell in love with a fish (Bir balığa nasıl aşık oldum.)*

[http://www.ted.com/talks/dan\\_barber\\_how\\_i\\_fell\\_in\\_love\\_with\\_a\\_fish.html](http://www.ted.com/talks/dan_barber_how_i_fell_in_love_with_a_fish.html)

Aşçı Dan Barber günümüzde birçok aşçının karşılaştığı ikileme el atıyor: balık münüde nasıl kalır. Etkileyici bir araştırma ve eğlenceli bir edayla, sevebileceği sürdürülebilir balığı arıyor ve İspanya'da keşfettiği devrimsel bir balık tarımı metoduyla yetişen inanılmaz lezzetli balıkla tanıştığından beri yaşadığı balayını anlatıyor.

*Mark Bittman on what's wrong with what we eat (Yediklerimizle ilgi yanlışlar)*

[http://www.ted.com/talks/mark\\_bittman\\_on\\_what\\_s\\_wrong\\_with\\_what\\_we\\_eat.html](http://www.ted.com/talks/mark_bittman_on_what_s_wrong_with_what_we_eat.html)

Bu ateşli ve komik konuşmada, *New York Times* gıda yazarı Mark Bittman, yediklerimizle ilgili yanlışları (çok fazla et, çok az bitki, çok fazla fast-food, çok az ev yemeği) ve bu durumun dünyamızı nasıl tehdit ettiğini anlatıyor.

*Paul Ewald asks, Can we domesticate germs? ( Mikropları evcilleştirebilir miyiz?)*

[http://www.ted.com/talks/lang/eng/paul\\_ewald\\_asks\\_can\\_we\\_domesticate\\_germs.html](http://www.ted.com/talks/lang/eng/paul_ewald_asks_can_we_domesticate_germs.html)

Evrin biyologu Paul Ewald mikropları incelemek için bizi kanalizasyona götürüyor. Neden bazıları diğerlerinden daha zararlı? Zararlı olanları zararsız kılabilir miyiz? Cevap ararken tiksindirici ancak ilginç bir konuyu inceliyor: diyare. Yıllarca bu rahatsızlığı mikropların bakış açısıyla inceledikten sonra mikrobiyolog Paul Ewald büyük ilaç firmalarının bazı konularda çok hatalı olduklarını düşünüyor. Doğrusu ne?

*Carolyn Steel: How food shapes our cities (Gıda şehirlerimize nasıl şekil veriyor?)*

[http://www.ted.com/talks/lang/eng/carolyn\\_steel\\_how\\_food\\_shapes\\_our\\_cities.html](http://www.ted.com/talks/lang/eng/carolyn_steel_how_food_shapes_our_cities.html)

Londra'da hergün 30 milyon öğün yemek yeniyor. Peki bunca yemek nereden geliyor? Mimar Carolyn Steel bir şehir beslemenin günlük mucizesini anlatıp, eskiden kalma gıda yollarının modern dünyayı nasıl şekillendirmiş olduğunu



anlatıyor. Gıda paylaşılan bir gereksinim ayrıca paylaşılan bir düşünce şekli diyor Carolyn Steel. Gıda ağlarına bakmak, şehirlerin gelişimi hakkında çok farklı ve aydınlatıcı bir yöntem.

*Amy Smith shares simple, lifesaving design (Basit yaşam kurtaran tasarım)*

[http://www.ted.com/talks/amy\\_smith\\_shares\\_simple\\_lifesaving\\_design.html](http://www.ted.com/talks/amy_smith_shares_simple_lifesaving_design.html)

Evde pişirme sonucu olarak çıkan yangın dumanı gelişen dünyada her yıl 2 milyon çocuğun ölümüne sebep oluyor. MIT mühendisi Amy Smith basit ve heyecan verici bir çözüm öneriyor: tarım çöpünü temiz yanan bir kömür haline dönüştürme aracı. Amy Smith gelişmekte olan ülkelerdeki zor sorunlara ucuz, pratik çözümler tasarlıyor. Başarıları arasında, bu MIT mühendisi 2004 MacArthur "dahi" bursunu kazanmış.

## Basılı kaynaklar

### Gıda işleme ve güvenlik önlemleri:

*Food Safety (True Books) (Gıda Güvenliği)*

Christine Taylor-Butler (yazar)

*Children's Press(CT) (Eylül 2008)*

*Food Safety (Rookie Read-About Health) (Gıda güvenliği – acemilere okuma - sağlıkla ilgili)*

Sharon Gordon (yazar)

Children's Press (CT); 1 edition (Mart 2002)

*The OrganWise Guys: Food Safety 101 (Organakıllısı kişiler: Gıda güvenliği 101)*

Michelle Lombardo; D.C. (yazar), Mark Herron (çizimler)

Basımevi: The OrganWise Guys, Inc. (1 Ekim, 2005)

*Food Safety / Seguridad de los Alimentos (Bookworms: Safe Kids/ Bookworms: Ninos Seguros)(Gıda güvenliği (Kitap kurtları: Güvende çocuklar)*

Dana Meachen Rau (yazar)

Publisher: Benchmark Books (NY); Bilingual edition (Eylül 2009)

*Food (Close-Up) (Gıda (yakın çekim))*

John Woodward (yazar), Leon Gray (yazar)

Brown Bear Books (Ağustos 2007)

### Gıda etiketlemesi

*Food Labels: Using Nutritional Information To Create A Healthy Diet (The Library of Nutrition) (Gıda etiketleri: Besinbilgilerini sağlıklı diyet yaratmak için kullanmak (Beslenme kütüphanesi))*

Rose McCarthy (yazar)

Rosen Publishing Group (Kasım 2004)

*Looking at Labels: The Inside Story (Slim Goodbody's Lighten Up!) (Etiketlere bakmak)*

John Burstein (yazar)

Crabtree Publishing Company; 1 edition (15 Mart 2008)

### Gıda üretimi:

*Where Does Food Come From? (Exceptional Science Titles for Primary Grades) (Gıda nereden geliyor)*

Shelley Rotner (yazar/fotoğrafçı), Gary Goss (yazar)

Millbrook Press (30 Aralık 2005)

Gıdanız nereden geliyor serisi;

Gretchen Will Mayo (Yazar)

Weekly Reader Learning Library (Milwaukee, WI)



*Frozen Vegetables, 2004.*

*Applesauce, 2004.*

*Cereal, 2004.*

*Pasta, 2004.*

*Milk, 2004.*

*Orange Juice, 2004.*

Weekly Reader Early Learning Library (January 2004)

*Where Does Milk Come From?: The Story of Milk*

Rachel Scott (yazar)

Silverleaf Press (1 Ekim 2010)

*Where Does Honey Come From?: The Story of Honey*

Rachel Scott (yazar)

Silverleaf Press (1 Ekim 2010)

### Gıdayla bulaşan hastalıklar:

*Recipe for Disaster: The Science of Foodborne Illness (Headline: Science)*

Compass Point Books (1 Ocak 2010)

*Food Safety (True Books, Food & Nutrition)*

Joan Kalbacken (yazar)

Children's Press (CT) (Ağustos 1998)

*Food Borne Illnesses (Health Alert)) Gıdayla bulaşan hastalıklar*

Benchmark Books (NY) (31 Ocak 2006)

*There's a Rat in My Soup: Could You Survive Medieval Food? (Ye Yucky Middle Ages) (Çorbamda fare var: ortaçağ yemeğini yiyerek hayatta kalabilir miydiniz?)*

Chana Stiefel (yazar)

Enslow Pub Inc (Tem 2011)

### **Uluslararası linkler (Bilim Kahramanları tarafından derlenmiş ülkelerarası, ABD, AB, Çin, Hindistan kaynakları!)**

<http://www.ifpri.org/> (Uluslararası gıda politikaları araştırma enstitüsü)

<http://www.ifpri.org/publication/fish-2020> (2020'de balık)

<http://www.foodsecurityportal.org/> (Gıda güvenliği portalı)

[http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne\\_disease/oecd/en/](http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/oecd/en/) (Dünya Sağlık Örgütü - OECD ülkelerinde gıda yoluyla bulaşan hastalıkla raporu - 2003)

[www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/en/probiotics.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/probiotics.pdf) (Dünya sağlık örgütü probiyotik kullanımı)

[http://www.bio.org/foodag/animal\\_biotech/](http://www.bio.org/foodag/animal_biotech/) (Biyoloji Endüstrisi Örgütü)

[http://www.treehugger.com/files/2008/04/word\\_of\\_the\\_yea\\_1.php](http://www.treehugger.com/files/2008/04/word_of_the_yea_1.php) (Önemli bir kelime: LAGOM = "yeterli")

[http://ec.europa.eu/regional\\_policy/sources/docoffic/working/regions2020/pdf/regions2020\\_demographic.pdf](http://ec.europa.eu/regional_policy/sources/docoffic/working/regions2020/pdf/regions2020_demographic.pdf) (Dünya nüfusu öngörülleri ve sorunları)

[http://www.businessworld.in/bw/2009\\_11\\_13\\_The\\_Fight\\_Over\\_The\\_Future\\_Of\\_Food.html?storyInSinglePage=true](http://www.businessworld.in/bw/2009_11_13_The_Fight_Over_The_Future_Of_Food.html?storyInSinglePage=true) (Gıdanın geleceği mücadelesi)

<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/100095/index.html> (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü – Tüketilmiş Balık Mevcudu)





- <http://www.euractiv.com/en/cap/fish-farming-seen-driving-food-security/article-187688> (Balık tarımı gıda emniyetinin yapı taşı)
- <http://www.foodnavigator-usa.com/Business/Bioethics-professor-argues-for-meat-tax> (Biyoetik profesörü, et için vergi uygulanmasını istiyor)
- [http://en.wikipedia.org/wiki/In\\_vitro\\_meat](http://en.wikipedia.org/wiki/In_vitro_meat) (Laboratuvarda et üretimi)
- <http://www.meatfreemondays.com/index.cfm> (Etsiz Pazartesi hareketi)
- <http://www.syntheticgenomics.com/> (İşe yarayan mikrop üretimi)
- [http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/Summit/Docs/Final\\_Declaration/WSFS09\\_Declaration.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/Summit/Docs/Final_Declaration/WSFS09_Declaration.pdf) (Dünya Gıda Örgütü 2009 Zirvesi bildiri)
- [http://en.wikipedia.org/wiki/World\\_Summit\\_on\\_Food\\_Security\\_2009](http://en.wikipedia.org/wiki/World_Summit_on_Food_Security_2009) (Dünya Gıda Güvenliği Zirvesi-2009 bilgileri)
- <http://nfs.gov.in/> (Ulusal Gıda Güvenliği Misyonu – Hindistan)
- <http://sd.defra.gov.uk/2010/01/food-2030/> (İngiltere’de gıdalla ilgili sürdürülebilir politikalar 2030 vizyonu)
- <http://www.foodvision.gov.uk/pages/food-strategy> (İngiltere’de insanların sağlığını arttırmak üzere gıda politikaları hazırlayan bir kuruluş)
- <http://www.rockefellerfoundation.org/uploads/files/bba493f7-cc97-4da3-add6-3deb007cc719.pdf> (Teknolojinin gelişimi ve uluslararası gelişim üzerine senaryolar)
- [www.globalbusinessinsights.com/content/rbhc0172t.pdf](http://www.globalbusinessinsights.com/content/rbhc0172t.pdf) (Besleyici ilaçlar)
- <http://www.hantzfarmsdetroit.com/> (Şehirlerde kurulabilecek çiftliklerden örnek)
- <http://www.iftf.org/> (Gelecek Enstitüsü)
- <http://www.theworkfoundation.com/research/publications/publicationdetail.aspx?oltemId=241> (Fikir toplumu üzerine çalışmalar)
- <http://www.goldenrice.org/> (Gelişmekte olan ülkelerin gıdalarındaki en eksik olan vitaminleri tamamlamak üzerine düşünülmüş bir proje)
- <http://edelmaneditions.com/2011/01/trust-barometer-2011/> (Güven konusunda çok önemli bir araştırma)
- <http://nyeleni2011.net/> (Avrupa Gıda Bağımsızlığı Forumu)

ve tabii FLL resmi sayfası ve linkleri:

- <http://firstlegoleague.org/challenge/teamresources>
- <http://education.ssc.nasa.gov/foodforthought.asp> (NASA’nın gıdalla ilgili eğitim içeriği)
- <http://www.foodsafety.gov/blog/mythbusters.html> (Gıda güvenliğiyle ilgili ABD resmi sitesi)
- <http://www.servsafe.com/nfsem/training.aspx> (ABD Ulusal Restoran Derneği sitesi)
- <http://www.foodsafetynews.com/> (ABD Gıda güvenliği haberleri)

