



ANAHTAR KELİMELELER

- ✓ Domates salçası
- ✓ Kalite
- ✓ Gıda güvenliği
- ✓ BRCGS
- ✓ HACCP

İLETİŞİM

E-POSTA:
elifcelik_8@hotmail.com

TEZ DANIŞMANI

TELEFON:
05307832277

E-POSTA:
etamer@uludag.edu.tr

DOMATES SALÇASI ÜRETİMİNDE BRİTİSH RETAIL CONSORTIUM (BRC)

Elif İLTER

0000-0002-8094-9878

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

DANIŞMAN

Prof. Dr. Canan Ece TAMER

0000-0003-0441-1707

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

BURSA – TÜRKİYE



TEZ ÖZETİ

Bilindiği üzere Türkiye birçok tarımsal ürün çeşidine ev sahipliği yapmaktadır. Bu tarımsal ürünlerden biri olan domates; hem sofralık olarak hem de sanayide işlenerek salça, sos, konserve, kurutulmuş veya dondurulmuş olarak tüketilmektedir.

Yoğun iş temposu, yaşam standardı, eğitim düzeyi, zaman tasarrufu vb. sebeplerden dolayı sağlıklı, kaliteli ve güvenilir ürünlere olan talep artmıştır. Genel olarak prosedürlere dayandırılarak dokümente edilen BRCGS, en kapsamlı Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinden birisidir. Bu standart ile ham maddeden tüketiciye kadar olan süreçler kontrol altında tutularak kaliteli ve güvenilir gıdaya ulaşılmaktadır. .

TEZ SONUÇLARININ UYGULAMA ALANLARI

Kaliteli ve güvenli gıda üretmeyi amaçlayan salça üreticileri tarafından bu kalite yönetim sistemi kullanılabilir.

YAYINLAR

-

