

TEZİN TOPLUMA KATKISI (1)

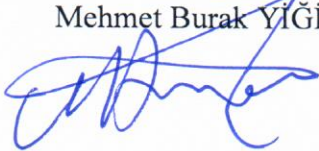
(Yapmış olduğunuz tez çalışmanız, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları teması altında konumlandırılan aşağıdaki AGÜ Araştırma Odak Alanlarından Hangisi veya Hangilerini Kapsamaktadır? Tezinizin bu odak alan(lar)ında topluma, küresel sorunlara ve Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına yaptığı (veya yapmasını beklediğiniz) katkıyı en az 200 kelime ile açıklayınız.

<input type="checkbox"/>	İleri Malzemeler	<input type="checkbox"/>	Şehirler ve Toplumlar
<input checked="" type="checkbox"/>	Sağlık ve Medikal Biyoteknoloji	<input type="checkbox"/>	Enerji
<input type="checkbox"/>	Akıllı Sistemler	<input type="checkbox"/>	İnovasyon ve Girişimcilik

İlgili yüksek lisans tez çalışması Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları teması altında konumlandırılan AGÜ Araştırma Odak Alanlarından Sağlık ve Kaliteli Yaşam (SDG3) araştırma ortak alanına katkı sağlayacaktır. Halk sağlığı açısından oldukça önem arz eden sağlıklı mikrobiyotaya sahip olmak her geçen gün kaliteli besin ve lif açısından oldukça zayıf olan hazır ve işlenmiş gıdaların artan sıklıkla tüketilmesi sebebiyle zorlaşmaktadır. Geleneksel gıdalarda bol miktarda bulunan probiyotik bakterilerin sağlıklı bağırsak florasının oluşmasını sağladığı ve besin patojenlerinin kolonileşme kabiliyetini inhibe ettiği bilinmektedir. Sıklıkla tüketilen ve erişimi kolay olan ve yararlı probiyotik bakteriler bakımından zengin olan bu besinlerin tüketiminin yaygınlaştırılmasını amaçlayan bu çalışma sayesinde BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları çerçevesinde sağlıklı mikrobiyotaya sahip bireylerin daha sağlıklı şekilde hayatlarını sürdürebilmesi (SKA 3), pahalı olan probiyotik ilaçlar yerine doğal besin alternatiflerinin kullanılması (SKA 9), ve bu sayede bireylerin tedaviye erişimlerinin kolaylaştırılması (SKA 10) hedeflenmektedir. Aynı zamanda, bağırsak hücrelerine yüksek bağlanma ve patojen inhibitör aktivitesi gösteren doğal ürünlerin gıda takviyesi olarak tüketilmesi ve bu sayede yan etkisiz iyileşme amaçlanmaktadır. Ayrıca probiyotik içeriği zengin besin ürünlerinin tüketiminin yanı sıra ekim ve üretiminin de yaygınlaştırılması yoluyla bölge ekonomisinin de kalkınmasına destek olmak amaçlanmaktadır. Çalışmamızda, tarhana, siyez ekşi maya, boza ve pancar turşusundan izole edilmiş 25 suş üzerinde çalışılmış ve bazı suşların güçlü probiyotik özellikler vaat ettiği tespit edilmiştir. İlerleyen çalışmalarda bu suşların farklı probiyotik özellikleri ve güvenlikleri araştırılarak toplum sağlığına sağlayacağı katkıyı hayata geçirmek hedeflenmektedir.

13/09/2023

Mehmet Burak YİĞİT



13/09/2023

Dr. Öğr. Üyesi Aysun ÇEBECİ AYDIN

