

Gıda Teknoloji Bülteni 10 – Eylül 2025

Eylül sayımızla yeniden karşınızdayız. Bu ay gıda sektörü, özellikle yatırım alanında yoğun gelişmelere sahne oldu. Düzenleyici kurumların aldığı kritik kararlar, biyoteknoloji ve fonksiyonel gıdalar alanındaki yatırımlar ve küresel pazar dinamiklerindeki dalgalanmalar, sektörün geleceğini şekillendirmeye devam ediyor. Bu sayıda hem küresel eğilimleri hem de Türkiye’den bir yatırım haberini sizler için derledim.

Keyifli okumalar dilerim.

Ayın Gelişmeleri

California eyalet senatosu okullarda ultra işlenmiş gıdaları yasaklayan yasayı onayladı ve ultra işlenmiş gıdaları [tanımladı](#). Yasa halen valinin imzasını beliyor. Bu yasaya göre ultra işlenmiş gıda tanımı şu şekilde:

- Aşağıdakilerden bir veya daha fazlasını içerir
 - ✓ Yüzey aktif maddeler
 - ✓ Stabilizatörler ve kıvam arttırıcılar
 - ✓ İtici gazlar, havalandırıcı maddeler ve gazlar
 - ✓ Renklendiriciler ve renklendirici katkı maddeleri
 - ✓ Emülgatörler ve emülgatör tuzları
 - ✓ Aroma maddeleri ve yardımcı maddeler
 - ✓ Besin değeri olmayan tatlandırıcılar [D-sorbitol, eritritol, hidrojene nişasta hidrolizatları, sukraloz, izomal, laktitol, Luo Han Meyve konsantresi, maltitol, steviol glikozitler, taumatine, ksilitol]
- Ve aşağıdakilerden bir veya daha fazlasını içerir:
 - ✓ Kalorinin %10'unu veya daha fazlasını oluşturan doymuş yağ
 - ✓ 1:1'den fazla mg sodyum/kalori oranı
 - ✓ Kalorinin %10'undan fazlasını oluşturan şekerler

ABD Tarım Bakanlığı (USDA), Trump yönetiminin gıda yardımlarına yönelik kesintilerinin etkilerini ölçmekten kaçınmakla eleştirilen bir kararla, 1990'lardan bu yana her yıl yayımlanan **gıda güvensizliği anketini** durduracağını [açıkladı](#).

ABD yönteminin sentetik renklendiricilere yönelik tepkisi birçok şirketin gönüllü olarak çeşitli adımlar atmasını [tetikledi](#). Örneğin Tyson Foods ürünlerinden nişasta bazlı şeker ve petrol bazlı renklendiricileri 2025 sonuna kadar çıkaracağını [bildirdi](#). Rise Baking ise sentetik renklendiricileri 2026 sonuna kadar kullanmayı bırakacağını [açıkladı](#).

MAHA (Make America Healthy Again) Komisyonu, çocuklarda kronik hastalıkları önlemeye yönelik geniş kapsamlı bir strateji [açıkladı](#). Komisyonun planı, gıda endüstrisini ve politikayı dönüştürmeyi hedefleyen önlemleri içeriyor: şekerli ve işlenmiş ürünlere

yapılan pazarlamanın sınırlandırılması, sağlıklı gıdalara erişimin artırılması, beslenme eğitimlerinin güçlendirilmesi ve gıda tedarik zinciri düzenlemeleri gibi adımlar yer alıyor.

ABD Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanı Robert F. Kennedy Jr, tıp fakültelerinde artık beslenme konusunda eğitimin zorunlu olacağını [açıkladı](#).

2022 yılından beri meydana gelen rekor düzeyde artışların ardından, iklim koşullarının iyi gitmesi ve talebin düşmesi sayesinde kakao fiyatları nihayet istikrar [kazandı](#). Fiyatlar Ocak 2025'teki 10,75 USD/kg seviyesinden, 7 USD/kg civarına gerilemiş durumda. Ancak piyasada Batı Afrika'daki siyasi istikrarsızlık ve iklim risklerinin tedariki yeniden aksatabileceği endişesi hakim.

Küresel sigorta şirketi Swiss Re tarafından yayınlanan yeni bir [rapora](#) göre, GLP-1 ilaçları 2045 yılına kadar ABD'deki ölüm oranlarını %6,4 oranında azaltacak. %6,4'lük bulgu, raporun en iyimser senaryosu olup, obeziteyi azaltmak için GLP-1'lerin yaygın kullanımı, kullanıcıların tedaviye bağlı kalması ve uzun vadeli sağlık iyileştirmelerini destekleyecek ek yaşam tarzı değişikliklerinin uygulanmasını gerektirecektir.

[The Food Institute](#) 2025 yılının en hızlı büyüyen gıda şirketlerini ele aldığı yazısında şu şirketlere dikkat çekiyor: Olipop, Miss Vickie's, Melinda's, Liquid Death, Poppi ve Chomps.

FDA, GRAS katkı maddeleriyle ilgili yasal boşluk (loophole) olarak görülen uygulamayı düzeltmek amacıyla önemli bir adım [atıyor](#). Yeni teklife göre, firmaların bir katkı maddenin güvenli olduğunu “kendi kendine onaylaması” halinde artık sağlık verilerini ve belgeleri FDA'ya sunmaları zorunlu olacak.

Et alternatifleri için “burger” ve ‘biftek’ gibi et ürünlerini andıran isimlerin yasaklanması, Avrupa Parlamentosu Tarım ve Kırsal Kalkınma Komitesi'nde yapılan oylamada kabul edilmesinin ardından hayata geçirilmeye bir adım daha yaklaşmış [durumda](#).

Yeni bir [çalışmaya](#) göre, nanoplastikler ilk kez sebzelerin yenilebilir kısımlarında tespit edildi. Beş günlük maruziyet deneyinde toplam plastiğin yaklaşık %4,4'ü turpa geçerken, bunun yaklaşık %25'i yenilebilir köklerde, yaklaşık %10'u ise sürgünlerde birikti.

Cell Metabolism dergisinde yayınlanan araştırma, ultra işlenmiş gıdaların üreme ve metabolik zindeliği olumsuz yönde etkilediğini ortaya [koydu](#). Çalışmada, 43 sağlıklı katılımcı 3 hafta boyunca izokalorik diyetle iki gruba ayrıldı: kalorisinin %77'si ultra-işlenmiş gıdalardan (UPF) vs %1'i UPF olan diyet. UPF grubunda endokrin bozucular kanda saptandı; kilo artışı görüldü; GDF15 ve FSH düzeyleri azaldı; sperm toplam motilitesi düşme eğilimi gösterdi. Aynı kaloriyi alan “işlenmemiş” grup ise kilo kaybetti, kolesterol ve tiroid fonksiyonlarında iyileşme yaşadı. Araştırma, aşırı kalori alımından bağımsız olarak UPF tüketiminin kardiyometabolik ve üreme göstergelerini olumsuz etkilediğini ortaya koyuyor.

Stanford Üniversitesi'nde yapılan bir çalışmada, 4.500 kişiye sahte bir Chipotle menüsü gösterilerek, menüye bitki bazlı et alternatifleri eklemenin gerçekten et tüketimini azaltıp

azaltmadığı test edildi. Sonuçlara göre, bitki protein seçenekleri eklendiğinde et tercih edenlerin oranı pek değişmedi (yaklaşık %89'dan %87–88'e düşüş), yani bitki bazlı alternatifler daha çok sebze-guacamole türü seçeneklerin yerine tercih edildi — et tüketimi üzerinde kayda değer bir düşüş [görülmedi](#).

Biyoteknoloji ve Hücresel Tarım

ABD merkezli Oobli, sakarozdan 550 kat daha tatlı özelliğe sahip brazzein-54 proteini için FDA'dan onay [aldı](#). Böylece şirketin portföyündeki onaylı tatlandırıcı sayısı 3'e ulaştı. (brazzein-53, monellin ve brazzein-54). Şirket, üretimi brazzein DNA dizisi aktarılmış *Komagataella phaffii* kullanarak hassas fermentasyon ile gerçekleştiriyor.

Onego Bio, hassas fermentasyonla üretilen ve yumurta akı proteinlerine alternatif olarak geliştirilen Bioalbumin ürünü için FDA onayı [aldı](#).

CO2 kaynaklı protein üreticisi İsveç merkezli Solar Foods, bitki bazlı ve yumurta sarısı içermeyen solein ile üretilmiş mayonez ürünü [geliştirdi](#).

İngiliz girişim Clean Food Group, sürdürülebilir maya kaynaklı yağını ABD ve Avrupa'da kozmetik bileşeni olarak kullanmak için düzenleyici kurumların onayını [aldı](#).

İsveçli kültür eti girişimi Re:meat, İskandinavya'daki ilk fabrika olacak olan Lund'da bir pilot tesis kurmak için anlaşma [imzaladı](#).

Yatırım Haberleri

Bill & Melinda Gates Vakfı ile Novo Nordisk Vakfı, CO₂'yi besin kaynağına dönüştürerek sürdürülebilir protein üretimini hedefleyen Acetate Consortium projesine ek 25,6 milyon dolar destek [sağladı](#).

İçime hazır yüksek proteinli içecek üreticisi Slate milk 23 milyon dolar yatırım [aldı](#).

Hollanda merkezli Revyve, yumurta ve katkı maddeleri yerine kullanılabilecek fonksiyonel maya proteinleri geliştirmek üzere 24 milyon euro yatırım [topladı](#).

Hollandalı fermentasyon girişimi The Protein Brewery, funguslardan elde edilen Fermotein bileşenini pazara sunmak için 30 milyon euro topladı. Fermotein, düşük pH seviyeleri ve yüksek sıcaklıklara dayanıklı ekstremofilik bir tür olan Rhizomucor pusillus'tan elde edilen bir [proteindir](#).

Accro markasıyla tanınan Fransız bitki bazlı et üreticisi Nxtfood, geçen yıl gelirini üç katına çıkardıktan sonra 49 milyon euro yatırım [aldı](#). Bu miktar bitki bazlı ürünler için 2025 yılında gerçekleşen en büyük yatırım.

California merkezli girişim Alice Mushrooms, ilk yılında yedi haneli gelir elde ettikten sonra, fonksiyonel vegan çikolata ürünleri genişletmek için 8 milyon dolarlık bir finansman turunu [tamamladı](#).

Singapur merkezli Terra Oleo, 3.1 milyon dolar fon [aldı](#). Terra Oleo, gıda, kişisel bakım, kozmetik ve ilaçlarda kullanılmak üzere palm yağı ve kakao yağına sürdürülebilir alternatifler yaratmak için fermentasyon teknolojisini kullanıyor.

Süt yağı yerine ayçiçeği bazlı oleozomları kullanan Hollanda merkezli girişim Time-Travelling Milkman, yeni nesil krem peynir ve tatlıların piyasaya sürülmesini desteklemek için 2 milyon euro fon [topladı](#).

Danimarkalı girişim Summ Ingredients (eski adıyla Nutrumami), çok işlevli fermente protein FermiPro'yu pazara sunmak için 1.7 milyon euro tutarında finansman [sağladı](#).

İngiliz girişimi Xampla, tek kullanımlık plastik ambalajlara alternatif olan bitki bazlı ürünlerini ölçeklemek için 14 milyon dolarlık finansman [sağladı](#). Şirket bezelye, patates, kolza tohumu, ayçiçeği gibi ürün atıklarından elde edilen proteinleri kullanarak çeşitli plastik ve PFAS içermeyen malzemeler üretiyor.

Protein Industries Canada, iki yerel girişimin bakla ve miselyumdan protein üretmeyi amaçlayan projesine 6.6 milyon Kanada doları (4.8 milyon ABD doları) tutarında katkıda [bulundu](#).

İzlanda merkezli ORF Genetics, kültür etinin üretiminde kilit rol oynayan özel proteinlerin üretimini ölçeklemek için yeni bir finansman turunda 5 milyon euro kaynak [sağladı](#).

Bitki bazlı süt ürünleri üreten Finnish Food Factory, 10 milyon euro ölçek büyütme fonu [sağladı](#).

Organik ve yüksek proteinli makarna üreten bir girişim olan Kanada merkezli Chickapea, D Serisi finansman turunda 4,25 milyon Kanada doları (3 milyon ABD doları) yatırım [aldı](#).

10 sayı sonunda ilk defa ülkemizden bir yatırım haberine yer veriyorum. Kaju bazlı yoğurtlar ve peynirler ile tanınan Türk gıda teknolojisi girişimi Itz Nutz, yeni ürünler geliştirmek ve dağıtım ağını genişletmek için 535.000 dolarlık yatırım [aldı](#).

Yatırım konusunda haberler hep iyi değil. Bitki bazlı deniz ürünleri, et ve soslar üreten Hollanda merkezli girişim Vegan Finest Foods, talebin azalması ve Covid sonrası yaşanan zorlukları gerekçe göstererek iflasını [açıkladı](#).

Yeni Ürünler

Probiyotik ürünlere talebin artmasına cevaben Lifeway, 10 yıl önce üretimini durdurduğu “Basics Plus” shot’larını yeniden piyasaya [sürdü](#). Ürün, kefir ve kolostrum içeriği ile bağırsak sağlığı, bağışıklık desteği ve iyileşme gibi faydalar vadediyor.

JonnyPops, dondurarak kurutulmuş buzlu şeker (popsicle) ürünlerini piyasaya [sürdü](#). Ürün 3 farklı aroma seçeneğine sahip.

İsveç’li girişim Ironic Biotech, hassas fermentasyon ile ürettiği bitki kaynaklı heme proteininin, laktoferrin gibi geleneksel demir kaynaklarına kıyasla 65 kat daha yüksek

demir emilimi sağladığını gösteren in vitro sonuçları [yayımladı](#). Protein, C vitamini ile birlikte kullanıldığında hem kırmızı et demiriyle eşdeğer biyoyararlılığa ulaşırken, demir sülfat, bisglisinat gibi formülasyonlardan önemli oranda üstün performans sergiliyor.

Huel, 42 vitamin, mineral, süper gıda ve adaptogenler ile 4 g diyet lifi içeren Daily Greens RTD ürünün piyasaya [sürdü](#). Düşük gazlı ürün bir serviste 1 g şeker içeriyor.

Sonuç

Eylül 2025 bülteninde öne çıkan gelişmeler, gıda dünyasında dönüşümün hız kesmeden sürdüğünü gösteriyor. Düzenlemeler, tüketici eğilimleri ve bilimsel bulgular, sektörün daha sağlıklı, sürdürülebilir ve yenilikçi bir yöne doğru evrildiğinin sinyallerini veriyor. Önümüzdeki dönemde biyoteknoloji yatırımları, alternatif proteinler ve fonksiyonel ürünlerin pazardaki ağırlığını artırması beklenirken, şirketler için en büyük fırsat, bu dönüşüme hızlı ve stratejik uyum sağlayabilmek olacak.

Bir sonraki sayıda görüşmek üzere.