

Gıda Teknoloji Bülteni 11 – Ekim 2025

Gıda alanında haberlere yer veren ondan fazla kaynaktan haberleri derlediğim bültenin bu sayısı yine dolu dolu. Özellikle çeşitli raporlar, yasal gelişmeler, yenilikler ve yeni ürünlere ilaveten, yeni yılın yaklaşması nedeniyle 2026 yılına ait trend öngörülerini zengin bir içerik sizleri bekliyor.

Keyifli okumalar dilerim.

Ayın Gelişmeleri

AB parlamentosu, 8 Ekim 2025'te yapılan oylama sonucunda, "burger", "steak", "sosis" gibi geleneksel et terimlerinin yalnızca hayvansal ürünler için kullanılmasına izin veren bir düzenleme tasarısını [onayladı](#). Böylece bu ifadelerin bitkisel bazlı alternatiflerde kullanılmasını yasaklama yönünde adım attı.

EAT Lancet tarafından ilki 2019 yılında yayınlanan raporun ikinci [versiyonu](#) yayınlandı. Birçok önemli yaklaşım içeren raporu özetlemek zor olsa da raporda, dünya nüfusunun 9,6 milyara ulaşacağı 2050 yılına dek gıda sistemlerinin hem insan sağlığını hem de ekosistemleri koruyacak şekilde yeniden yapılandırılması gerektiği vurgulanıyor. "Planetary Health Diet" olarak adlandırılan, bitki-ağırlıklı ve hayvansal kaynakları sınırlı bir beslenme modeliyle, yılda yaklaşık 15 milyon erken ölüme engel olunabileceği öngörülüyor. Ayrıca, gıda sistemlerinin küresel sera gazı emisyonlarının yaklaşık üçte birini oluşturduğu belirtilerek, sadece enerji dönüşümünün yeterli olmayacağı uyarısı yapıldı. Bu kapsamda, rapor sağlık, çevre ve sosyal adalet boyutlarını birlikte ele alıyor ve zengin %30'un tüm gıda kaynaklı çevresel etkilerin %70'inden fazlasına neden olduğu ve milyarlarca insanın sağlıklı bir diyetle ulaşamadığı ortaya konuyor.

UNICEF'in Feeding Profit: How Food Environments Are Failing Children adlı 2025 tarihli [raporu](#), dünya genelinde 5-19 yaş arası çocuklar ve ergenler arasında aşırı kilolu veya obez olma oranının ilk kez "zayıf/alt kilo" oranını geçtiğini ve bu değişimin özellikle düşük ve orta gelirli ülkelerde hız kazandığını ortaya koyuyor. Raporda, bu trendin arkasında; ucuz, kolay erişilebilir ve agresif olarak pazarlanan yüksek oranda işlenmiş gıdaların diyeti domine etmesi, taze ve besleyici gıdaların görece erişiminin az olması ve gıdaların zihinsel-besinsel gelişimi tehdit eder şekilde yapılandırılması olduğu vurgulanıyor.

ABD'de yürürlüğe girmesi planlanan devlet yardımlarının (Supplemental Nutrition Assistance Program - SNAP) kısıtlamalarının başta gıda perakendecilerine yaklaşık 1,6 milyar dolar maliyet getirebileceği [hesaplanıyor](#).

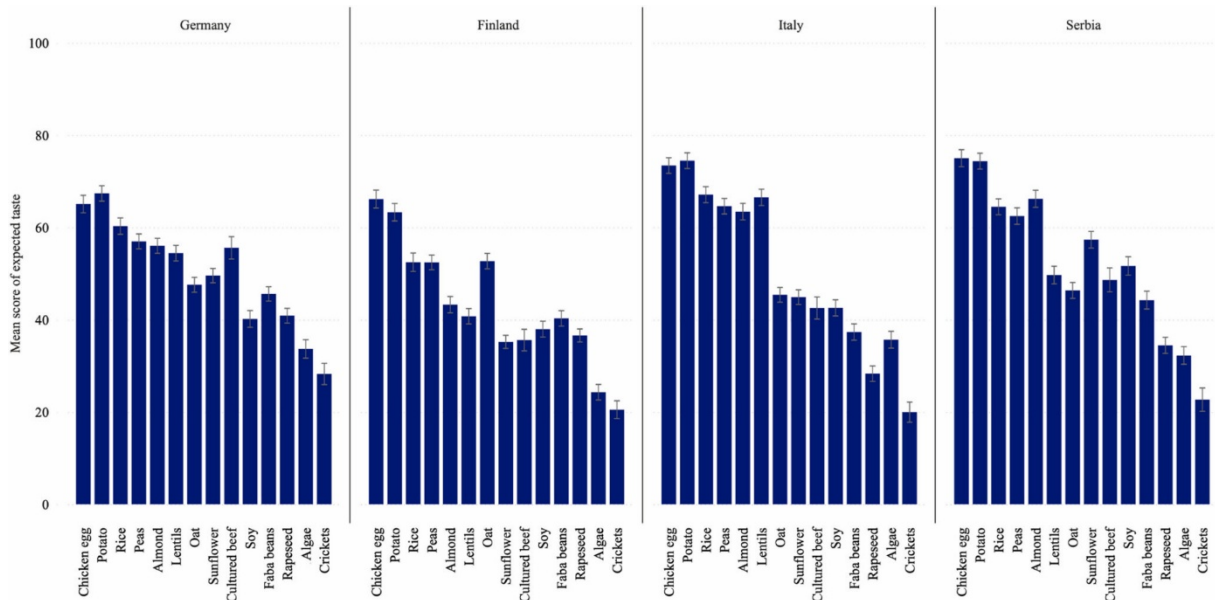
Tyson Foods, ABD domuz eti pazarında rekabet ihlalleriyle ilgili açılan toplu dava kapsamında, tüketicilerle yaptığı uzlaşma çerçevesinde yaklaşık 85 milyon USD ödeme yapmayı [kabul etti](#). Bu uzlaşma, 2009-2018 yılları arasında domuz eti ürünlerinde arzı

kısıtlayarak fiyatları yapay şekilde yükseltmekle suçlanan şirketlerin davasında, en yüksek tutarlı çözüm olarak kayıtlara geçti.

Fonksiyonel gıdalar, uzun süredir talep patlaması yaşayan bir kategori. Yeni bir [araştırmaya](#) göre, fonksiyonel gıda tercihi kuşaklar arasında farklılıklar gösteriyor. Nitekim Z ve Alfa kuşakları enerji, üretkenlik ve hız odaklı fonksiyonel gıdalara yönelirken; X ve Y kuşağı daha çok önleyici sağlık, güvenilirlik ve sadeliği tercih ediyor. Araştırma, enerji atıştırılabilirlikleri, probiyotik içecekler ve mikrobiyota destekli formüllere talebin giderek arttığını gösteriyor.

Nestlé, 2023 Aralık'ta başlatılan ve süt üretiminde metan emisyonlarını düşürmeyi amaçlayan Dairy Methane Action Alliance adlı küresel girişimden çekildiğini resmi olarak [açıkladı](#). Bu hamle çevre gözlemcileri ve yatırımcılar tarafından iklim taahhütlerine dair şeffaflık ve hesap verilebilirlik açısından endişeyle karşılandı. Şirket, metan başta olmak üzere tedarik zinciri genelinde sera gazı emisyonlarını azaltma hedefinden vazgeçmediğini ve 2050'ye kadar net-sıfır ulaşma hedefini sürdürdüğünü vurguladı.

Appetite dergisinde yayınlanan ve 4 Avrupa ülkesinde 2000 katılımcı ile gerçekleştirilen bir [çalışmada](#) et alternatifleri için en uygun protein kaynağı belirlenmeye çalışıldı. Buna göre en yüksek puanı patates proteinleri alırken, pirinç ve bezelyede yüksek puan alan diğer protein kaynakları oldu. Kültür et ve böcek proteinleri ise listenin arka sıralarında kaldı.



Walmart, ABD'deki özel markalı (private label) gıda ürünlerinde sentetik pigmentler ve 30'dan fazla katkı maddesini Ocak 2027'ye kadar tamamen kaldırmayı planladığını [açıkladı](#). Şirket bunun yaklaşık 1000 farklı ürün üzerinde yürütülecek büyük ölçekli bir operasyon olduğuna dikkat çekiyor.

Kerry Group'un "Smug Dairy" adıyla piyasaya sürdüğü süt ve yulaf karışımı (hibrit) süt ürünleri serisini durdurduğu ve markayı önümüzdeki yıl %100 süt bazlı ürünlerine

yönlendirdiğini [açıkladı](#). Şirketin strateji değişiminin arkasında ise iki temel sebep bulunuyor: Birincisi, “süt ve tereyağı gibi kategorilerde tüketici eğilimini değiştirmenin çok zor” olduğuna ilişkin değerlendirme. İkincisi ise tüketicilerin hibrit süt ürünlerinde benzer tat ve fayda algısı için yüksek fiyat ve düşük bitkisel içerik oranı nedeniyle ikna edilmesinin güç olması.

UK Biobank verilerine dayanan yeni bir [çalışma](#), hem şeker ilaveli içeceklerin hem de yapay tatlandırıcı içeren içeceklerin günlük 250 g üzeri tüketiminin metabolik disfonksiyonla ilişkili olarak alkole bağlı olmayan yağlı karaciğer hastalığı riskini sırasıyla %50 ve %60 artırdığını ortaya koydu.

Son sayıda vali imzasına kalan California eyaletindeki okullarda “ultra-işlenmiş gıdaları” yasaklayan yasa onaylanarak yürürlüğe [girdi](#). AB 1264 adlı bu yasa kapsamında, eyalet ilk olarak 2028’de bir tanım oluşturmayı, 2032’ye kadar tedarikçilere bu tür gıdaları sunma yasağı getirmeyi ve 2035’e kadar okullarda bu gıdaların tamamen çıkarılmasını hedefliyor.

ABD’li endüstriyel dondurma üreticilerini bir araya getiren International Dairy Foods Association (IDFA) yönetimindeki girişim çerçevesinde, sütlü dondurma ve krem tatlıları üretiminde yaygın kullanılan yapay renk maddeleri (örneğin Red 3, Red 40, Green 3, Blue 1, Blue 2, Yellow 5 ve Yellow 6) 31 Aralık 2027’ye kadar kademeli olarak piyasadan [çıkartılacak](#).

Yuka uygulaması, yapay tatlandırıcı Aspartam (E951) odaklı yeni bir rapor yayımlayarak, ABD’de yasaklanması için kampanya [başlattı](#).

Hollanda’da kişi başı et tüketimi 2024 yılında karkas ağırlık bazında yıllık 74,4 kg düzeyine düşerek son 20 yılın en düşük seviyesine [geriledi](#).

Biyoteknoloji ve Hücresel Tarım

Yeni teknolojiyle üretilmiş et ve fermantasyonla elde edilen süt ürünleri gibi alternatif protein kaynaklarına ilişkin olarak yapılan [araştırmaya](#) göre, tüketicilerin yaklaşık %75’i bu tür gıdaların üzerinde kullanılan teknolojilerin açık şekilde etiketlenmesini isterken, hâlâ büyük bir kısmı bu ürünlerin ne olduğunu ya da nasıl üretildiğini tam olarak anlamıyor.

Bezos Earth Fund, alternatif protein üretimine yönelik olarak, açık kaynaklı bir yapay zeka modelinin geliştirilmesi için Food System Innovations ve Stanford University tarafından yürütülecek çalışmaya 2 milyon USD destek [sağladı](#). Bu model, bitki-bazlı ve hibrit et alternatiflerinin duyuusal özelliklerini moleküler yapı ve tüketici algısıyla ilişkilendirerek formülasyon süreçlerini hızlandırmayı hedefliyor.

FDA, Verley adlı Fransız girişimin, “FermWhey Native” ve “FermWhey MicroStab” adlarını taşıyan hassas fermantasyonla üretilmiş süt proteini bileşenlerini işlevsellik, saflık, alerjenlik ve sindirilebilirlik gibi kriterlerde detaylı değerlendirmeden geçirip, GRAS statüsünü [verdi](#).

Celleste Bio adlı girişim, çikolata kalitesinde hücre kültürüyle üretilmiş “kakao yağı” teknolojisini [tanıttı](#). Bu yağın, geleneksel kakao çekirdeğinden çıkarılan kakao yağıyla kimyasal ve fonksiyonel olarak eşdeğer olduğu; erime noktası, dokusu ve çikolata kırılması özelliklerini sağladığı belirtiliyor.

Geltor’un “PrimaColl” isimli hayvansız kolajen polipeptid bileşeni, FDA tarafından güvenli (GRAS) statüsüne uygun [bulundu](#). retiminde mikrobiyal hassas fermantasyon kullanılan ürün alerjen içermiyor ve vegan, helal ve koşer sertifikalı olarak pazarlanıyor.

Fransız girişim Nutropy, hassas fermantasyon teknolojisine dayalı biyobenzer kazein içeren “cheeseable milk powder” adlı süt proteini geliştirdi ve bu yeniliği ölçeklendirmek için €7 milyon yatırım [aldı](#). rn, geleneksel süt bazlı peynirlere işlenebiliyor, benzer erime ve esneme özellikleri sağlıyor ve üretiminde daha az su, enerji ve arazi kullanımıyla çevresel yükü azaltıyor.

Mission Barns, kültüre domuz eti ve yağı içeren hibrit et ürünlerini ilk kez ticari mağaza raflarına çıkarmaya [hazırlanıyor](#). Kaliforniya’daki Berkeley Bowl West marketinde 1 Kasım 2025 tarihinde 304 g’lık bir paket şeklinde sunulacak kültüre domuz köfteleri için sınırlı sayıda satış yapılacak.

Ajinomoto, Solar Foods ve Prefer iř birliğiyle Singapur’da piyasaya sürülen “ekirdeksiz kahve” ürünleri, kahve çekirdeğinin %30’unu mikrobiyal fermantasyonla üretilmiş alternatifle ikame ederken krema kısmında CO₂-kaynaklı %78 protein içeren Solein [kullanıyor](#).

Avrupa merkezli Parima, çok-türlü hücre kültürü et platformu kapsamında geliştirdiği “kültür tavuk” ürünü için Singapore Food Agency (SFA)’dan onay alan Avrupa merkezli ilk şirket olma başarısını [gösterdi](#).

Avustralyalı Vow şirketi, Japon bıldırcın hücrelerinden ürettiği kültüre etiyle ev tüketimi için satışa çıkan ilk ürün [oldu](#).

Appleyard Lees’in “Inside Green Innovation” raporuna göre sürdürülebilir protein teknolojilerinde patent başvurularının azalma trendine girdiği [rapor](#) ediliyor. Rapora göre kültür et segmentinde patent başvuruları 2022’de 125’ten 2023’te 113’e geriledi. Bitki bazlı et alternatiflerinde ise 2022’den 2023’e geçişte başvurular 280’den 223’e indi.

Stockeld Dreamery adlı vegan peynir girişimi, mercimek ve baklagil türevleriyle fermantasyon bazlı “nc dalga” peynir alternatifleri geliştirme sürecini yaklaşık 6 yıl sürdükten sonra girişimi kapatma kararı [aldı](#). Firma CEO’su, “bitki bazlı ürünlerde piyasanın artık büyümediğini, hatta daraldığını” ve bu yüzden yeni bir yatırım turuna girmenin ekonomik olarak sürdürülemez olduğuna işaret etti.

Abu Dhabi, sürdürülebilir gıda sistemlerine yönelimi kapsamında yeni bir düzenleyici onay mekanizması üzerinde [alışıyor](#). Bu yapı, hücre-kültür et ürünleri ve hassas fermantasyonla üretilen alternatif proteinler gibi yeni gıda kategorilerini kapsayacak.

Yatırım Haberleri

Alec's Ice Cream, hem sürdürülebilir süt çiftçiliğine geçiş hem de kültürlenmiş süt (culture-cup) ürünlerini genişletme hedefi doğrultusunda 11 milyon dolar tutarında A serisi finansmanı [aldı](#).

Danimarka merkezli MATR Foods, mikrobiyal mantar miselyumu kullanarak geliştirdiği temiz etiketli et alternatiflerini ölçeklendirmek üzere 40 milyon euro finansman turuna [çıktı](#).

Chobani, bu yıl toplam 650 milyon USD tutarında yeni öz-sermaye finansmanı sağlayarak büyüme ve inovasyon stratejisini [güçlendirdi](#). Bu kaynak, aynı zamanda ABD'de planlanan 1,2 milyar USD'lik yeni (New York) üretim tesisine ve Idaho'daki mevcut donanım genişletilmesine yönlendirilecek.

Yeni Ürünler



Desert Harvest, EfferTM markalı hassas fermentasyon ile üretilmiş insan-özdeş laktoferrin içeren takviye edici gıda ürünün [tanıttı](#). Ürün 300 mg insan-özdeş laktoferrin ile patentli az miktarda aloe vera kombinasyonu içeriyor. Menopoz öncesi ve menopoz dönemindeki kadınlarda hormon dengesi, demir emilimi, bağışıklık ve vajinal mikrobiyom desteğini hedefliyor.



The Very Food Co, nohut haşlama suyundan elde ettiği aquafabayı endüstriyel ölçekte toz forma dönüştürerek yumurta akına işlevsel bir alternatif [geliştirdi](#). Avrupa menşeli nohudun haşlama suyunun konsantre edilip kurutulmasıyla üretilen bu toz, sıvı aquafabaya kıyasla daha uzun raf ömrü, kolay dozajlanabilirlik ve lojistik avantajlar sunuyor.



Bazooka Brands, yenilikçi şekliyle dikkat çeken “Juicy Drop Gummy Mystery Cube” adlı ürününü ABD genelinde satışa [sundu](#). Ürün, soyulabilir dış katmanı aralanınca içinde sürpriz bir 3 boyutlu hayvan şekilli çikolata benzeri jel-şeker çıkarmasıyla “yemek değil deneyim” yaklaşımını benimsiyor.

2026 Trend Tahminleri

İlk sayıda bu bültene başlama fikrinin gelecek tahminine yönelik yazılardan çıktığına değinmişim. Yılın o zamanı yine geldi ve yeni yılda gıda teknolojisine yönelik trend

tahminleri ile ilgili çok sayıda yazı yayınlanmaya başladı. İşte dikkatimi çeken bazı yazılarda bulunan trendler.

[The Food Institute](#) tarafından yapılan 6 trend tahmini:

- Bütçeye uygun lavaş ürünleri,
- Protein yoğun gıdalar
- Ekşi mayalı ürünler
- Şeker içermeyen enerji içecekleri
- Tereyağının
- Air fryer (hava fritözü) için atıştırmalıklar

[Whole Foods Market](#) tarafından ele alınan 5 gıda trend tahmini:

- Lif yeniden yükselişe geçecek
- Eski usul yağlar (özellikle kuyruk yağı)
- Soğuk zincirde “fine-dining” düzeyinde donmuş ürünler
- Premium instant (hızlı hazır) gıdalar (gurme kahve, trend yemekler vs.)
- Yeni yoğun tatta ve yenilikçi formatta sirkeler

[FoodNavigator’a](#) göre şekerleme endüstrisi trendleri:

- Antep fıstığına ilgi devam edecek
- Kişiselleştirilmiş ambalaja sahip ürünler
- Ultra sınırlı sayıda piyasaya sürülen ürünler
- Hediyeelik ürünler
- Premium ürünler

Mintel analizine dayanan bir [değerlendirmeye](#) göre, 2026 yılında gıda-içecek sektöründe üç ana eğilim öne çıkıyor:

- Maksimizasyon yerine dengeye geçiş: yüksek protein ve yüksek lif odaklı ürünler hâlâ önemli olmasına rağmen “ne kadar çok o kadar iyi” anlayışı yerini çeşitliliğe ve dengeli beslenmeye bırakacak.
- Nostaljinin konforu: Tüketiciler belirsizlikle dolu bir dünyada daha güvenli, tanıdık tatlara yöneliyor. Bu bağlamda geleneksel ambalajlı uzun raf ömürlü ürünler yeniden değer kazanacak
- Duyusal yenilik: Tat, doku ve koku açısından daha zengin ve deneyimsel ürünler ilgi görecek

[NewHope’a](#) göre 2026 yılında doğal ürün pazarında öne çıkacak on temel trend şu şekilde sıralanıyor:

- Gelişmiş bulyon formatları: Adaptogenler, mantarlar ve fonksiyonel içerikler ile bulyon kavramı “şifa içeceği” formatına evrilecek
- Donmuş süt ürünleri: Dondurulmuş süt/yoğurt bazlı ürünler, fonksiyonel bileşenler (protein, pre-biyotik lif, kolajen) eklenerek büyüyor.
- Sos, baharat ve çeşnilerde yenilik: Global tat profilleri, fermente tatlar ve besin değeri zenginleştirilmiş formüller sos kategorisine ivme kazandırıyor.
- Çok işlevli içecekler: Tek içekte hidrasyon, ruh hâli, enerji ve rahatlama gibi birden fazla ihtiyacı karşılayan ürünler öne çıkıyor.
- Besin yoğun pratik ürünler: Hızlı atıştırmalıklar veya hazır ürünler artık sadece pratik değil; protein, lif gibi makro/mikro besinlerle yoğunlaştırılmış çözüm olarak geliyor.
- Fantastik wellness deneyimleri: Botanik iksirler, ritüelleşmiş bakım-tüketim deneyimleri wellness sektöründe yükseliyor.
- Temiz güzellik genişliyor: Temiz içerikli kişisel bakım ürünleri, özellikle genç kullanıcı grupları ve etnik çeşitlilik açısından artan taleple büyüyor.
- Hormon odaklı ürünler: Kadın sağlığı, döngü destek ürünleri, metabolik hormon dengesi gibi alanlarda gıdadan kozmetiğe kadar çözümler öne çıkıyor.
- Primal ürünler: Hayvansal kaynaklı protein ve sağlıklı yağ içerikleriyle (örneğin otla beslenmiş et, whey, kuyruk yağı) geleneksel ama yenilenmiş formatlar yükseliyor.
- Evde-hazır hissi veren ürünler: Tüketiciler daha çok ev yapımı hissi veren ama hazır formda ürünleri tercih ediyor.

Sonuç

Bu ayın gelişmeleri, gıda teknolojisinin geleceğinin artık yalnızca yeni ürün değil, yeni üretim mantıkları, yeni regülasyon modelleri ve yeni tüketici değerleri etrafında şekillendiğini gösteriyor. Hücre kültürü etlerin Avustralya ve ABD gibi pazarlarda ticarileşmeye başlaması ve evlere girmesi, fermantasyon bazlı ürünleri GRAS onayı alması ve bitkisel kaynaklı formülasyonların raflarda kalıcılığını artırması, 2026’nın “ölçeklenme yılı” olacağına işaret ediyor.

Türkiye açısından ise bu dönüşüm; yerel hammadde kaynaklarını değerlendiren, bilimsel Ar-Ge ile desteklenen ve sürdürülebilirliği merkeze alan yatırımlar için güçlü fırsatlar barındırıyor. Önümüzdeki dönemde başarı, “trendleri takip eden” değil, onları veri, teknoloji ve yerel potansiyelle harmanlayarak yeniden tanımlayan işletmelerin olacak.

Bir sonraki sayıda görüşmek üzere.