

4. Nanoteknoloji Günü Bilkent Üniversitesi'nde Gerçekleştirildi

Özlem İkinci

Bilkent Nanoteknoloji Kulübü'nün, Nanoteknoloji Araştırma Merkezi (Nanotam) işbirliği ile düzenlediği 4. Nanoteknoloji Günü 2 Nisan 2011'de Bilkent Üniversitesi'nde gerçekleşti.

Kulübün bilimsel danışmanı Prof. Dr. Ekmel Özbay'ın açılış konuşmasını yaptığı 4. Nanoteknoloji Günü'nde ODTÜ Fizik Bölümü öğretim üyesi ve Güneş Enerjisi Araştırma ve Uygulama Merkezi (GÜNAM) Müdürü Prof. Dr. Raşit Turan "Nanoteknoloji ve Güneş Enerjisi", Bilkent Üniversitesi Kimya Bölümü öğretim üyesi ve Malzeme Bilimi ve Nanoteknoloji Enstitüsü müdür yardımcısı Prof. Dr. Engin Akkaya "Kimya ve Nanoteknoloji", Koç Üniversitesi Fizik Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Alper Kiraz "Işıyan Tek Nano-Parçacıklar ve Optik Mikro/Nano Kovuklar", Hacettepe Üniversitesi Kimya Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Emir Baki Denkbaş "Tıp ve Sağlık Bilimlerinde Nanoteknoloji", Bilkent Üniversitesi Makine Mühendisliği öğretim üyesi Yrd. Doç. Dr. Sinan Filiz "Biyolojiden Esinlenen Üretim" başlıklı konuşmalarıyla katılımcılara nanoteknolojinin farklı alanlardaki uygulamalarıyla ilgili bilgi verdi.

Kulüp başkanı Alper İlhan böyle bir günü organize etmelerindeki amacı, nanoteknoloji ve nanobilimle ilgilenen lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri başta olmak üzere tüm akademisyenleri Türkiye genelinde

de yapılan nanoteknoloji ve nanobilim alanındaki çalışmalar ile buluşturmak şeklinde özetliyor. Profesyonelce organize edilmiş 4. Nanoteknoloji Günü'ne katılım da hayli yüksekti. Sadece Bilkent Üniversitesi ve Ankara'daki üniversitelerden değil Ankara dışındaki pek çok üniversiteden öğrencilerin de dinleyici olarak katıldığı bu organizasyon nanoteknoloji ve nanobilim konusuna gösterilen yoğun ilginin bir kanıtı gibiydi.

Bilkent Üniversitesi Nanoteknoloji Kulübü yüksek lisans ve doktora çalışmaları yapan araştırmacılarla toplantılar ve konuşmalar düzenliyor. Bilkent Üniversitesi Nanoteknoloji Kulübü web adresi: www.bilkentnano.com

On Çocuktan Birinde Tat Alma Bozukluğu Var

Özlem İkinci

Şekerin tadını alamayan bir çocuk şolor mu hiç? Son günlerde yapılan bir araştırmaya göre 10 çocuktan biri besinlerin tadını alamıyor. Bu tür tat alma bozukluklarının beslenme değişikliğine yol açarak obezitenin artışında önemli rol oynadığı düşünülüyor. Sidney'deki New South Wales Üniversitesi'nden David Laing ve meslektaşları yaşları 8-12 arasında değişen 432 çocuğun tat alma duyularını test etti. Her çocuk şeker, tuz, sitrik asit ve kinin hidroklorür içeren su bazı içeceklerin tadına baktı. Her bir içecekten sonra çocuklara üç fotoğraf gösterildi ve aldıkları tadı en iyi tanımlayan fotoğrafı



göstermeleri istendi. Fotoğraflardan birinde doğru tadı tanımlayan bir besin, diğer fotoğrafta yanlış tadı tanımlayan bir besin, üçüncü fotoğrafta ise tatsız bir içecek içtiklerinde seçmeleri beklenen bir bardak su vardı. Deney toplam 40 içecek olmak üzere, her farklı tattaki içecek, beş farklı yoğunlukta içirilerek tekrarlandı ve içecekler çocuklara rastgele bir sırayla verildi. İki içecek arasında çocuklar ağızlarını su ile temizledi. Belli bir tadın beş farklı yoğunluğundan en az üç tanesine doğru tepki vermeyen çocukların tat alma bozukluğuna sahip olduğu düşünüldü. Bu durumda olan çocukların oranı % 9,5 olarak tespit edildi. Yani 432 çocuktan 41 tanesinde tat alma bozukluğu olduğu sonucuna ulaşıldı.

Tat alma bozukluğu yüz felci, böbrek yetmezliği ve şeker hastalığı gibi çeşitli hastalıklar nedeniyle ortaya çıkabiliyor. Fakat Laing kronik orta kulak iltihabının çocuklarda tat alma bozukluğuna sebep olduğundan şüphelendiğini belirtiyor. Laing tat almada görevli, *chorda tympani* denilen ana sinirin beyin sapına giderken orta kulaktan geçtiğini, buradaki virüs, bakteri ve yangı proteinlerinin bu sinire hasar vermesi sonucunda tat alma bozukluğunun ortaya çıktığını düşünüyor.

Bu bozukluğun obezite artışına katkısı olabileceği düşünülüyor. Örneğin şekerin tadını alamayan bir çocuğun çok tuzlu beslenmeyi denemesi gibi, tat alma duyusunun kaybolmasıyla pek çok besinin tadının önemli derecede değişik algılanacağı, bu yüzden de farklı beslenme şekillerinin denenebileceği düşünülüyor.

