

Bu Bilim Dallarının Adlarını Hiç Duymuş muydunuz?



Psikoloji, kimya, tıp, tarih, gökbilim, ekonomi, felsefe, meteoroloji... Bunların hepsi de adlarını sık sık duyduğumuz bilim dalları. Ancak adlarını pek bilmediğimiz bilim dalları da var. İşte bunlardan bazıları...

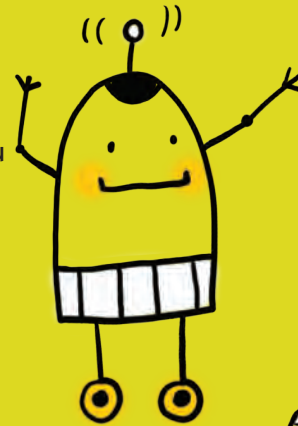


Getty Images / TURKEY

Aeroekoloji

Aeroekoloji, atmosferin yeryüzüne yakın bölümünde, aerosferde yaşam süren canlıları inceleyen bir bilim dalı. Bu canlılar arasında kuşlar, yarasalar, bazı eklembacaklılar ve mikroorganizmalar var. Atmosferdeki değişimler, bu canlıların yaşamları açısından çok önemli. Rüzgârlar, yağışlar, hava sıcaklığı değişimleri bu canlıları doğrudan etkiler. Ayrıca gökdelenler, rüzgâr türbinleri, uçaklar, hava kirliliği gibi insan kaynaklı pek çok etken bu canlılar açısından olumsuzluklar yaratabilir. Aeroekoloji alanında çalışan araştırmacılar, aerosferde yaşayan canlıların tüm bu çevre koşullarıyla etkileşimini inceler.

Aeroekoloji alanında çalışanların bir kısmı hava kirliliği gibi bazı olumsuz koşulların yarasaların yaşamına etkisini inceler.

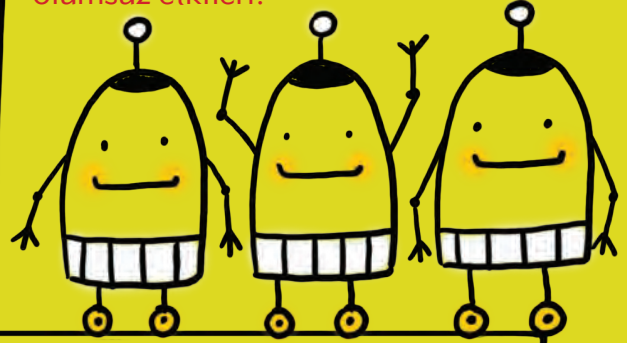




Tıbbi Jeoloji

Tıbbi jeoloji, kayaçların, minerallerin, kimyasal elementlerin, yanardağ patlamaları ve depremler gibi jeolojik olayların sağlık üzerindeki etkilerini inceleyen bir bilim dalı. Bu alanda çalışan araştırmacılar toprakta, havada ya da suda oluşabilecek ve canlıların sağlığını olumsuz etkileyebilecek durumları inceler. Sağlık sorunlarına yol açan çevre koşullarını, jeolojik olayları saptamaya ve önlemeye yönelik çalışmalar yapar.

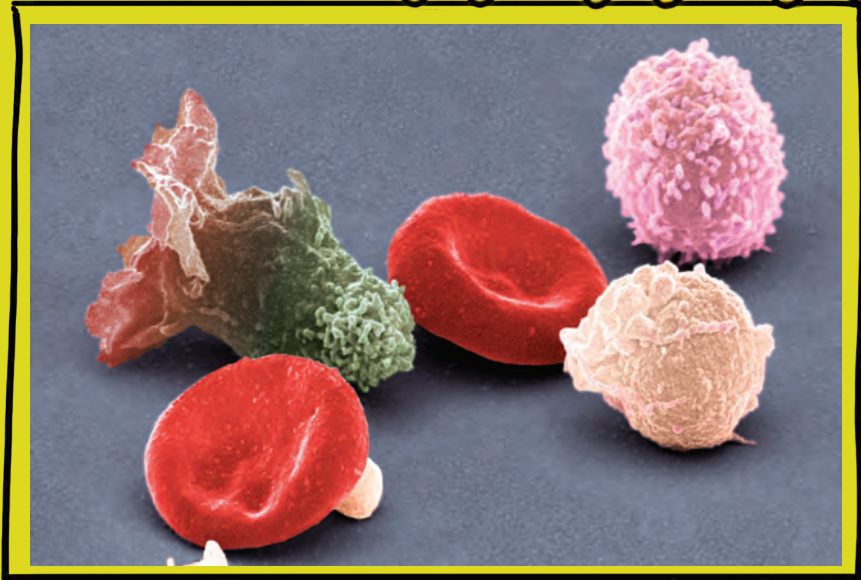
Tıbbi jeoloji kapsamında ele alınan konulardan biri de madenlerden çevreye yayılan zararlı maddeler ve bu maddelerin canlıların sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri.



Thinkstock

Görüntü Bilimi

Birçok bilim dalında bilgilerin ve çeşitli verilerin daha kolay anlaşılmasını sağlamak için çizim, fotoğraf, grafik ve animasyon gibi görüntülerden yararlanılır. Bu görüntülerin hazırlanmasında ya da elde edilmesinde elektron mikroskobu, uydular, radar gibi özel aygıtlar ve bilgisayarlar kullanılır. İşte, bu işler yapılırken gerekli olan bilgi birikimini kapsayan yeni bir bilim dalı var: görüntü bilimi. Bu alanda çalışan araştırmacılar, hem kullanılan aygıtlar ve yöntemler hem de görüntülenecek konular hakkında derinlemesine bilgi sahibidirler.



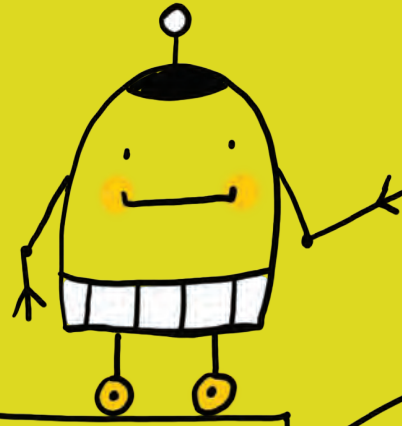
Getty Images / TURKEY

Burada, vücudumuzdaki kan hücrelerinden bazıları görülüyor. Bu görüntü, taramalı elektron mikroskobu adı verilen bir aygıtla elde edilmiş ve bilgisayarda renklendirilmiş.



Biyoinformatik

Biyoinformatik, canlıların gen dizilişlerinin ortaya çıkarılması, hücrelerin etkinliklerinin incelenmesi gibi araştırma alanlarıyla ilgili bir bilim dalı. Bunlarla ilgili araştırmalarda elde edilen verilerin bilgisayar ortamına aktarılması, bu bilgilerin düzenlenmesi ve modeller oluşturmada kullanılması biyoinformatiğin konuları arasındadır.



Bu araştırmacı, bilgisayar ekranında fare genlerine ait bir gen haritasını inceliyor. Bu özel haritada genlerin farklı bölümleri farklı renklerle gösterilmiş.

Visual Photos



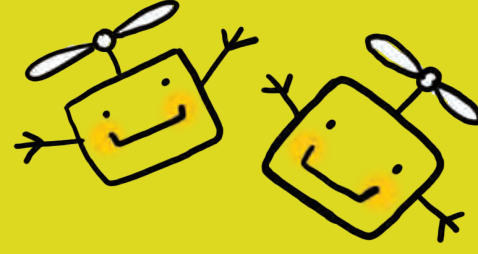
Nutrigenomi

Nutrigenomi, beslenmeyle genler ve sağlık arasındaki ilişkiyi inceleyen bilim dalı. Her insanın genetik özellikleri birbirinden farklıdır. Nutrigenomide de beslenmede bu genetik farklılıkların dikkate alınması şeklinde bir yaklaşım benimsenir. Ayrıca bazı hastalıkların beslenmeyle ilişkisi de bu dalda çalışanların incelediği konular arasındadır.



Farmakometri

Farmakometri, en eski bilim dallarından biri olan farmakolojiyle ilişkili yeni sayılabilecek bir bilim dalı. Farmakoloji, ilaçların canlılar üzerindeki etkilerini inceler. Farmakometriyse, ilaçların hastalıklar üzerindeki etkilerini ve ilaçlarla ilgili deneysel çalışmalardan elde edilen verileri inceliyor. Örneğin, farklı insanların belirli bir ilaca neden farklı tepkiler verdiğinin incelenmesi farmakometrinin konusudur. Bu bilim dalı, yeni ilaçların geliştirilmesine yönelik çalışmalar için de önemli veriler sağlar.



Farmakometri alanında, araştırmaların önemli bir bölümü laboratuvarda yapılır.



Thinkstock

Moleküler Gastronomi

Moleküler gastronomi yemeklerin hazırlanışı sırasında ortaya çıkan kimyasal ve fiziksel değişiklikleri inceleyen bilim dalı. Bu alanda çalışan araştırmacılar, pişirme sırasında besinlerin hangi sıcaklıkta nasıl bir değişim geçirdiği, farklı pişirme yöntemleri ve besinlerin dokusu, kıvamı gibi konuları inceler.

Bazı aşçılar bu bilim dalı sayesinde elde edilen bilgilerden yararlanarak ilginç görünümlü yiyecek ve içecekler üretirler.

Örneğin, fotoğrafta gördükleriniz gibi içi sıvı dolu toplara dönüştürülmüş meyve ve sebze özütleri.



Thinkstock



Seçil Güvenç Heper
Çizim: Pınar Büyükgöral