



TÜRKTÖB

TÜRKİYE'DE TOHUMCULUK SEKTÖRÜ VE BUĞDAYLA İLGİLİ GERÇEK DİŞİ İDDİALAR

Basın Bülteni

20.06.2016

Katılımcılar

Yıldırım GENÇER	Türkiye Tohumcular Birliği Yönetim Kurulu Başkanı
Dr. Vehbi ESER	Türkiye Tohumcular Birliği Yönetim Kurulu Üyesi, Bitki İslahçıları Alt Birliği Yönetim Kurulu Başkanı
Prof. Dr. S. Ahmet BAĞCI	Selçuk Üniversitesi Sarayönü Meslek Yüksekokulu Öğretim Üyesi
Prof. Dr. Hamit KÖKSEL	Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi
Doç. Dr. Taner AKAR	Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi
Ali İLKBAHAR	Ankara Halk Ekmek Genel Müdürü

Türkiye'de Tohumculuk Sektörü ve Gündemdeki Konular

Tohum, tarımsal üretim ve dolayısıyla gıda üretimi için en önemli unsurdur. Tarımda üstün nitelikli tohum kullanımının verimi diğer üretim şartlarına da bağlı olarak %20-30, hatta bazı türlerde 3 katına kadar arttırdığı bilinmektedir.

Tarım alanlarının hızla azaldığı ve nüfusun sürekli arttığı dünyamızda birim alandan daha çok ürün elde etmenin ilk şartı üstün nitelikli tohum kullanımınıdır.

Kaliteli tohumlardan elde edilmiş tarımsal ürünlerin ve bu ürünlerin işlenmesiyle sofralarımıza gelen gıdaların toplum sağlığı açısından önemi de, her dönem ulusal ve uluslararası gündemin ilk sıralarında yer almaktadır.

Kısacası tohum, tarımsal üretimin sürdürülebilir olmasının, yeterli-güvenli tarımsal ürün ve gıda üretiminin, toplum sağlığının vazgeçilmez ögesidir.

Tohum yaşamın başlangıcı olduğu gibi devamlılığının da garantisidir.

Türk tohumculuk sektörü, 2008 yılında kurulan ve kurumsal yapısını hızla tamamlayan Türkiye Tohumcular Birliği ve bağlı alt birliklerinin yurt içi ve yurt dışında yaptığı çalışmalarla her alanda başarılı sonuçlara imza atmaktadır.

2002 yılında 145 bin ton olan sertifikalı tohum üretimi, 2015 yılında 900 bin tonu geçmiştir. Bu başarılı sonuç, daha önce kamuoyuna duyurduğumuz ve Cumhuriyetimizin 100. yılı olan 2023'e tarihlediğimiz 1 milyon ton üretim hedefimizi revize etmemizi gerektirmiştir. Her yıl daha çok sertifikalı tohum kullanan çiftçimize teşekkür ediyor ve yeni hedefimizi açıklıyoruz.

2023 yılı için yeni hedefimiz; 1,5 milyon tondur.

Tohumculuk sektöründe gündemi meşgul eden diğer bir konuda dış ticaret dengesidir. İhracatımızın arttığı, ithalatın azaldığı, 70'i aşkın ülkeye ihracat yapılan sektörümüzde 2002 yılında 17 milyon dolar olan ihracat 2015 yılında 115 milyon doları aşmıştır.

TÜRKİYE TOHUMCULAR BİRLİĞİ

Lizbon Caddesi (Eski 1065. Cadde) 1309. Sokak No:7B-1 06460 A.Öveçler Çankaya ANKARA
Tel: +90 312. 472 81 72 - 73 Faks: +90 312. 472 81 93 e-posta: turktob@turktob.org.tr

Gelişmiş ülkelerde AR-GE'ye, ıslah çalışmalarına ve diğer teknolojilere yapılan yatırımlar, ülkemizden 100 yıl önce başlamıştır. Buna rağmen ülkemiz bu açığı büyük bir süratle kapatmaya başlamış, özel sektör kuruluşu sayısı ve özel sektörün AR-GE'ye yaptığı yatırımlar artmış ve Türkiye tohum ticaret hacmi açısından 1,3 milyar dolarlık büyüklükle dünyada ilk 10'da kendine yer bulmuştur.

Hedefimiz kısa vadede ilk 5, orta vadede ilk 3'te yer almaktır.

Bu noktada kamuoyunu özel iki konuda bir kez daha aydınlatmamız gerekmektedir.

Ülkemizin tohumculukta ithalata ve özellikle İsrail'den yapılan ithalata bağımlı olduğunu söylemek haksızlıktır. 200 milyon dolarlık toplam ithalat içinde İsrail'in payı sadece %6'dır.

Bir diğer konuda Türk tohumculuk sektöründe yer alan firmaların sermaye yapısıyla ilgili süregelen tartışmalardır. Sanılanın aksine sayıları 750'yi aşan Türk tohumculuk firmalarının %70'i yerli sermayeli kuruluşlardır.

Sektörümüz ile ilgili gündeme gelen diğer bir konu da, GDO ve hibrit meselesidir.

TÜRKTOB temsilcileri, Birliğimizin kurulduğu günden bu yana ülkemizde GDO'lu tohum olmadığını, üretiminin yasak olduğunu basın aracılığı ile halkımıza anlatmaya çalışmaktadır.

Ayrıca, hibrit ile GDO teknolojilerinin farklı olduğu, hibrit teknolojisi kullanılarak elde edilen tohumlardan üretilen ürünlerin insan sağlığına olumsuz bir etkisinin bulunmadığı bilimsel veriler ışığında vurgulanmaktadır.

Bilimsel hiçbir veri ortaya koyamadan bunun tersini savunan bilim adamı ünvanlı kişiler, halkımızı tükettiği gıdalar konusunda şüpheye düşüren bu yaklaşımlarıyla toplum sağlığı ile oynadıklarının umarız farkındadırlar.

Ülkemizde ve Dünyada Buğdayla İlgili Gerçek Dışı İddialar

Buğday; MÖ 8.000 yıllarında Yakın Doğu'da kültüre alınıp insanoğlu tarafından yaklaşık 10.000 yıldan beri yetiştirilen, tüm kıtalarda üretilen ve tarihi olarak neredeyse tüm uygarlıklar tarafından tüketilen bir tahıldır.

Bu süre zarfında tümü doğada kendiliğinden yetişen buğdayın yeni formları oluşmuştur. Günümüzde yaygın olarak kültürü yapılanlar ise makarnalık ve ekmeklik buğdaylardır.

Buğday sadece ekmek yapımında kullanılmayıp başta makarna olmak üzere bisküvi ve keklerin yapımında da kullanılmaktadır. Tüm bunlara ek olarak Türk kültüründe ayrı bir yeri olan "bulgur, erişte, irmik, şehriye, firik, kavurga, baklava ve börek" üretiminin de ham maddesidir.

İnsanlığın tarihiyle özdeş ve Türk kültürünün önemli bir parçası olan buğday; özellikle görsel ve yazılı basında Kardiyolog Prof. Dr. Canan Karatay ve Fitoterapist Dr. Ümit Aktaş tarafından son yıllarda Türk toplumuna olumsuz biçimde anlatılmaktadır.

***Buğday konusundaki bu karalama kampanyası sadece bizde mi yapılmaktadır?**

***Ülkemiz ve dünyadaki bu karalama kampanyası arasında benzerlikler var mıdır?**

***Bu tartışma ortamında hangi sektörün ekmeğine yağ sürülmektedir?**

Bütün bunlara gerekli cevapları vermek için öncelikle buğday konusunda ortaya atılan iddiaları (!) özetlemek kaçınılmazdır.

Her şeyden önce şunu açıkça vurgulamakta fayda var ki hem Türk hem de dünya kamuoyunda buğday konusunda aynı konular tartışılmaktadır.

Tartışmaların kökeninde Hekimler tarafından yazılan iki ayrı kitap yani “Wheat Belly (2011; Kardiyolog W.Davis), ve “Grain Brain (2014; Nörolog D. Perlmutter ve C. Loberg”) ve bu yazarların dillendirdikleri iddialar yatmaktadır.

Bu iddialar sırasıyla; İlk Çağ’larda tüketilen buğdayların genetiği ile şimdiki buğdayların genetiğinin aynı olmadığı ve çok değiştiği, bu nedenle toplumlarda buğday proteini yani glütenden dolayı Çölyak ve diğer alerjilerin arttığı hatta buğday tüketiminin şişmanlık (obezite) ve Şeker hastalığı (diyabet tip III) başta olmak üzere birçok hastalığa yol açtığını, daha da ileri giderek buğdayın bağımlılık yaptığı ve bunamaya (Alzheimer) ve Parkinson hastalığına yol açtığıdır.

Her şeyden önce şu iyi bilinmelidir ki; Prof. Dr. Karatay’ın iddia ettiği gibi buğdayın kromozom sayısı bitki ıslahı çalışmaları sonucu arttırılarak ne 48-50’ye çıkarılmış ne de Dr. Aktaş’ın iddia ettiği gibi 1960’larda buğdaya gen transferi yapılarak transgen buğdaylar insanlara habersizce yedirilmiştir.

Buğday cinsi içerisinde botanik olarak sınıflandırıldığında 14 kromozomlu ve bugün dahi ülkemizde tarımı yapılan Siyez Buğdayı var olduğu gibi 28 kromozomlu Gernik ve makarnalık buğday ve 42 kromozomlu Spelta ve ekmeklik buğday türleri de binlerce yıldır vardır ve tarımı da hâlâ yapılmaktadır.

Yine iddia edildiği gibi buğdayın kromozom sayısı bitki ıslahçıları tarafından uğraşarak arttırılmamış tam tersine buğdayın iki akrabası tahıl türüyle doğada kendiliğinden melezlenerek sırasıyla 28 kromozomlu makarnalık ve 42 kromozomlu ekmeklik buğdaylar ortaya çıkmıştır.

Yani bu türlerin kromozom sayısı binlerce yıldır aynı olup makarnalık ve ekmeklik buğdayın genetiğinde iddia edildiği gibi bir değişiklik yaşanmamıştır.

Prof. Dr. Karatay’ın söylediğinin tersine kromozom sayısı 14 olan Siyez de 28 kromozomlu makarnalıklar ve 42 kromozomlu ekmeklik buğdaylar da glüten içermektedir.

Yine yerli ve yabancı kara propagandanın aksine bir başka araştırmada da bugün yediğimiz buğdayların protein oranlarının 100 yıl önceki buğdaylarla aynı olduğu belirlenmiştir.

Dahası, 500 yıl önce Meksika’ya İspanyollar tarafından getirilen buğdaylarla bugün Meksika’da yetiştirilen buğdaylardaki glütenin birbirine benzediği Caballero ve ark. (2008) tarafından ortaya konulmuştur. **Bu bulgular eski ve yeni buğdayların genetiklerinin çok farklı olduğu tezlerini açıkça çürütmektedir.**

Ayrıca Dr. Aktaş’ın iddiasının aksine 1960’larda ABD’de değil Meksika merkezli Uluslararası Buğday ve Mısır Araştırma Merkezinde (CIMMYT) kısa ve uzun boylu

ekmeklik buğdaylar melezlenerek kısa boylu uzun başaklı buğdaylar elde edilmiştir. Bu melezlemede kullanılan buğdaylar asla transgenik değildir. Bu teknoloji zaten 1980'lerde uygulamaya alınmış ve yaygın olarak mısır ve soyada hâlâ kullanılmaktadır.

Yerli ve yabancı hekimlerin iddia ettiği diğer bir konu da buğdayın başta Çölyak olmak üzere buğday hassasiyeti, Alzhemier, Parkinson, Şeker hastalığı ve şişmanlığa (obezite) yol açmasıdır.

Çölyak hastalığı için suçlanan glüten, buğdaydan ekmek yapmak için gerekli olan bir proteindir. Yeterli ve kaliteli glütene sahip olmayan undan kaliteli ekmek olmaz, üretilecek ekmeğin de besin değeri düşük olur. Ekmek kabarmaz, içi pişmez.

Çölyak hastalığı (glüten alerjisi) genetik olup alerjik bünyelerde ortaya çıkar. Çölyak hastalığı olan insanlar ilgili proteinleri içeren buğday ya da diğer tahılları (çavdar, yulaf, tritikale, Siyez, Germik, Spelta ve arpa) tolere edemezler. Çölyak hastalığı genetik yatkınlık ile ilgili bir durumdur.

Bizim toplumumuz gibi yüzlerce/binlerce yıldır ekmekle beslenen toplumlarda –doğal seleksiyon nedeniyle- Çölyak hastalığının ortaya çıkma oranı çok düşüktür.

Çözüm, alerjik her reaksiyonda olduğu gibi bireylerin tedavisidir, buğdayın suçlu gösterilmesi değil.

Çölyak konusunda kara propaganda yapan yerliler ve yabancılar maalesef çölyak hasta sayılarını abartarak toplumu yanlış yönlendirmektedirler.

Bu konudaki resmi rakamlar dünyada Çölyak hastası oranının %1, Türkiye'de ise %0,1-%1 arasında değiştiğini belirtmelerine rağmen bir hekim olan Dr. Aktaş bu oranın ülkemizde %10 seviyesine çıktığını(!) iddia etmektedir. Bu konunun bilerek çarpıtılıp dünyada ve ülkemizde toplumun tedirgin edildiği ve belki de farkına varmadan bu insanların "glütensiz hazır ürün piyasasına" itilmelerine yol açılmaktadır.

Çölyak alerjisi sebebiyle buğday bu kadar tartışılırken neden 8 büyük alerjen arasında yer alan süt, yumurta, balık, fındık, soya, midye tartışma konusu yapılmamaktadır?

Bir başka deyişle laktoz alerjisinden dolayı da sütü hayatımızdan çıkarıp yerine başka bir şey mi aramalıyız?

Yoksa bu tartışma da düne kadar yumurta yemeyin! diyen bazı hekimlerimizin dediklerini unutup her sabah mutlaka yumurta yemelisiniz! önerisinde olduğu gibi tersine mi dönecektir?

Günümüz dünyasında Davis ve Perlmutter dışında buğdayın Alzhemier, Parkinson ve Şeker hastalığına (Diyabet Tip 3) sebep olduğuna dair fikir ileri süren bilim adamlarının olmamasına karşın özellikle kepekli ekmek veya tam buğday tüketiminin diyet lif, B vitamini ve enerji gereksinimi açısından insan sağlığına önemli katkı yaptığı ve hatta Şeker hastalığı (diyabet tip 2), şişmanlık (obezite) ve kardiyovasküler hastalıkları önlediği bilinmektedir

160.000 kadın ve erkek üzerinde yapılan bir araştırmanın sonucuna göre tam tahıl ürünlerini en çok tüketen grupta tip-2 diyabet riskinde %21-27 azalma görülmüştür.

Tahıl liflerini en çok tüketen grupta ise tip-2 diyabet riskinde %30-36 azalma görülmüştür.

Çalışma sonuçları tam tahıl tüketimi tip-2 diyabet riskini azalttığını, ayrıca diyabetli hastalarda kan glüköz kontrolünde iyileşme sağladığını göstermiştir.

Kilo alımı ve şişmanlığın (obezite) temel nedeni alınan enerjinin tüketilen enerjiden fazla olmasıdır. Şeker ve yağ oranı yüksek, lif oranı düşük besinlerle beslenenler günlük hayatlarında bu enerjiyi kullanmadıkları zaman şişmanlık kaçınılmazdır. Tam tahıllar ve baklagiller diyabet ve kardiyovasküler hastalıklara karşı koruyucu potansiyele sahiptir.

Tam tahıl ürünlerindeki yüksek lif içerikli besinler nispeten düşük enerji verir, tokluk hissi sağlar ve daha az kilo aldırır. Amerika ve İngiltere gibi ülkelerde kişi başına yıllık buğday tüketimi artmazken şişmanlık-obezite oranında artışlar gözlenmiştir. Finlandiya'da ise kişi başına yıllık buğday tüketimi azalırken şişmanlık-obezite oranında artış gözlenmiştir. Buğday tüketiminin daha yüksek olduğu Özbekistan, Pakistan gibi bazı ülkelerde şişmanlık-obezite oranlarının daha düşük olduğu görülmektedir.

II. Uluslararası Beslenme Konferansı'nda FAO, WHO ve 170 farklı devlet temsilcisinin 2025 yılına dek "kötü beslenme, mikrobeyin eksiklikleri ve şişmanlıkla mücadele etmek" için "trans ve doymuş yağlar ile tuz ve şeker oranının azaltılması ve besinlerin yasal ve gönüllü olarak içeriklerinin zenginleştirilmesi" konusunda anlaşma sağlanmışken ve bu konularda toplumları bilgilendirmek herkesin göreviyken, kara propaganda yapan yerli ve yabancı bazı hekimlerin neye hizmet ettiklerini anlamakta zorlanmaktayız.

Dünya genelinde ve ülkemizde buğday için yapılan bu acımasız ve abartılı karalama kampanyaları maalesef "glütensiz" hazır gıda sektörünün yıllık %25-30 artmasına ve dünya genelinde bu sektörün cirosunun 2,5 milyar pounda yükselmesine yol açmıştır.

Bu kampanyalar sonucu yönlendirilen glütensiz diyetlerin tüketim ivmesi artmış olup bunların diyet lif ve mikroelement yetersizliğinden dolayı insan sağlığına zarar verdiği de bilinmektedir.

Sonuç olarak dünya genelinde ve ülkemizde buğday üzerinde yapılan genelde asılsız tartışmaların insanları glütensiz hazır gıdalara yönelttiği, bunun da sağlıklı bir yaklaşım olmadığı açıkça ortadadır.

Buna ek olarak ülkemizde beyaz ekmek yerine kepekli ekmek tüketiminin yaygınlaştırılması ve ekmeğin doyumluk yerine sofralarımızda tadımlık düzeye indirgenmesi ve günlük enerji kaynağımız ile diyet lif ve B vitamini ihtiyacımızın ekmele birlikte diğer buğday ürünleri olan bulgur veya makarnadan da karşılanması daha sağlıklı bir toplumsal yapı için kaçınılmazdır.

Bunun yanında toplumumuzun %0,1'ini oluşturan Çölyak hastalarının ise bu ihtiyaçlarını ömür boyu buğday, yulaf ve arpa dışındaki tahıllardan karşılaması da bir zorunluluktur.