



1 Temmuz 2013

EKMEKTE YENİ DÖNEM BAŞLADI

EKMEK ARTIK GERÇEK BİR GIDA MADDESİ!

- **TÜRKİYE UN SANAYİCİLERİ FEDERASYONU (TUSAF) BAŞKANI ERHAN ÖZMEN: “UN SANAYİCİLERİ OLARAK YENİ DÖNEME HAZIRIZ”**
- **ÖZMEN, 2 TEMMUZ’DAN İTİBAREN EKMEĞİN HER EVRESİNİN ‘SAĞLIK’ KODLARINA SAHİP OLACAĞINI BELİRTEREK, YENİ UNUN VE YENİ EKMEĞİN TÜKETİCİNİN PROTEİN, VİTAMİN VE LİF İHTİYACININ KARŞILANMASINA ÖNEMLİ ÖLÇÜDE YARDIMCI OLACAĞINI SÖYLEDİ.**

Türkiye’de artık ekmeğin ‘gerçek bir gıda deposu’ olarak üretilecek. Katkı Maddeleri Tebliği ile yeni Un Tebliği’nin yürürlüğe girmesini değerlendiren Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF) Başkanı Erhan Özmen, “Ekmeğin artık sadece ekmeğin buğday unu ve tam buğday unlarından yapılacağı. Buğday unları yabancı tat ve koku içermeyecek. Un içinde yabancı madde bulunmayacak” dedi. Bugüne kadar birçok tebliğ ile ekmeğin her açıdan yaşamsal bir besin kaynağı olarak üretilmesi ile ilgili altyapı hazırlandığını kaydeden Erhan Özmen, “Katkı Maddeleri Tebliği ve Un Tebliği ile de bu süreç sona ermiş oluyor. 2 Temmuz’dan itibaren satışa sunulacak unun ve ekmeğin her evresi ‘sağlık’ kodlarına sahip olacak” diye konuştu.

Un, ekmeğin üretimi, ambalajlama konusunda son iki yıldır Türk Gıda Kodeksi’ne uygun olarak hazırlanan yeni uygulamalarla ilgili süreç tamamlandı. Gıda Katkıları Tebliği 1 Temmuz 2013, Un Tebliği ise 2 Temmuz 2013 tarihi itibarıyla yürürlüğe girdi. Bütün bu çalışmaların daha sağlıklı ekmeğin üretimine ve tüketimine yönelik olduğunu anlatan TUSAF Başkanı Erhan Özmen, bu çalışmalara büyük bir kararlılıkla destek verdiklerini söyledi.

“Protein, B1 Vitamini ve lif ihtiyacını karşılayacak”

Yeni üretilecek ekmeğin lif, protein ve faydalı yağların oranı yükseleceğini, nişasta oranının ise azalacağını anlatan Özmen, 200 gram ekmeğin tüketildiğinde birçok besin kaynağının bir arada alınmış olacağını vurguladı. TÜBİTAK ve Hacettepe Üniversitesi’nin de bu analizleri doğruladığını kaydeden Özmen konuyla ilgili şu bilgileri verdi:



“Yeni ekmekten günde 200 gr tüketildiğinde, ortalama olarak bir insan için gerekli olan enerjinin yüzde 35’i, proteinin yüzde 25’i, B1 vitamininin yüzde 66’sı, lif ihtiyacının yüzde 55’i karşılanmış olacak. Aynı zamanda , magnezyum, potasyum, sodyum, A vitamini, E vitamini, B1 vitamini, B2 vitamini, B6 vitamini, Niasin, Bakır, Çinko, Demir ve Fosfat gibi bir insanın en önemli yaşamsal besin kaynakları, ekmek tüketilirken alınacak. Kısaca artık ekmek tüm katkı maddelerden arındırılmış gerçek bir besin kaynağı olarak tüketilecek”

“Un sanayicileri olarak yeni döneme hazırız”

Son 2 yıldır süren bütün yasal altyapı çalışmalarıyla, ekmeğin üretiminden, satışına ve sunumuna kadar tüm evrelerinin sağlıklı hale getirildiğini hatırlatan Özmen, un sanayicileri olarak yeni döneme bilgi ve teknoloji olarak hazır olduklarını söyledi. Özmen’in verdiği bilgilere göre yeni dönemde ekmek üretiminde kullanılan buğday ununun ana özellikleri şöyle olacak:

“Ekmeklik un sadece ekmeklik buğday unu ve tam buğday unlarından yapılacaktır. Buğday unları yabancı tat ve koku içermeyecektir. Un içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Buğday unları kendine özgü renk ve görünüşte olacaktır. Buğday unlarının en az yüzde 98’i 212 mikronluk elekten geçirecektir. Buğday, çavdar ve arpadan hazırlanan enzim aktivitesi yüksek malt unu veya diğer malt ürünleri ile vital buğday gluteni, teknolojik amaçlarla buğday ununa gerektiği kadar katılabilecektir. Aynı şekilde özel amaçlı buğday unlarına baklagil unları teknolojik amaçlarla gerektiği kadar eklenebilecektir. Net un ağırlığı yüzde 14.5 nem esasına göre hesaplanacaktır”

Katkı maddeleri artık yok!

Katkı Maddeleri Tebliği ile bugüne kadar ekmek üretiminde kullanılan 17 katkı maddesinin tamamen üretimden kaldırılması sağlanacaktır. Bundan böyle ekmek katkı maddesi olarak sadece maya, tuz ve su kullanılacaktır.