



## TÜRKİYE UN SANAYİCİLERİ FEDERASYONU

### BASIN BİLDİRİSİ

## *"Yeni Un ve Yeni Ekmek"*

Yeni üretilecek ekmeğimizde, lif, protein ve faydalı yağların oranı yükselecek ve nişasta oranı ise azalmış olacaktır. Bu kapsamda, yeni ekmekten günde 200 gr tüketildiğinde, ortalama olarak bir insan için gerekli olan enerjinin %35'i, proteinin %25'i, B1 vitamininin %66'sı, lif ihtiyacının %55'i karşılanırken, 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 alınacaktır.

Ekmek üretiminde kullanılan **Un** doğal vitamin ve mineral gibi çok önemli besin değerleri ile desteklenmekte veya **buğday'ın doğal yapısında bulunan lif, vitamin ve mineral açısından çok zengin olan kepek ve ruşeym ile zenginleştirilmekte**, dolayısıyla insanlar sağlıklı yaşamları için gerekli olan bir çok besin değerini ekmek tüketirken almaktadırlar.

Biz, Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu(TUSAF) olarak farklı ortamlarda gerek farkındalık çerçevesinde gerekse sosyal sorumluluk projeleri kapsamında ekmeğin beslenmemizdeki önemi, una değer katma, sağlıklı ekmek konularında uluslararası kuruluşların yanı sıra Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Toprak Mahsulleri Ofisi, Sağlık Bakanlığı ve çeşitli üniversitelerden akademisyenler, diyetisyenler ve diğer sivil toplum kuruluşlarının katıldığı organizasyonlarda, unun ve dolayısıyla ekmeğin önemini ve zenginleştirilmesini gündeme getirmiş ve bu toplumsal sorumluluğa sahip çıkmışızdır.

Daha sağlıklı Ekmek tüketimine yönelik çalışmaları kesinlikle destekliyoruz. İçindeki bileşenleri sayesinde çok yüksek bir besin değerine sahip olan bu Unun ve Ekmeğin insan sağlığına olan faydaları ve Ekmek İsrafının Önlenmesi Kampanyası çalışmalarını; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü, Türkiye

Fırıncılar Federasyonu(TFF), TUSAF ve Beslenme Eğitimi ve Araştırma Vakfı (BESVAK) olarak sürdürmekteyiz.

2 Temmuz 2013 tarihinde yürürlüğe girecek olan Un Tebliği, ekmeğin zenginleştirilmesinin önünü açarak, bir insanın en önemli yaşamsal besin kaynaklarını ekmek tüketirken sağlayacaktır. Yeni üretilen ekmeğimizde, lif, protein ve faydalı yağların oranı yükselecek ve nişasta oranı ise azalmış olacaktır. Bu kapsamda, yeni ekmekten günde 200 gr tüketildiğinde, ortalama olarak bir insan için gerekli olan enerjinin %35'i, proteinin %25'i, B1 vitamininin %66'sı, lif ihtiyacının %55'i karşılanırken, 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 alınacaktır.

Bu kapsamda, TUBİTAK ve Hacettepe Üniversitesi'ne yaptırdığımız teknik analizler yukarıda ifade ettiğimiz tüm değerleri desteklemekte ve bizi teyit etmektedir.

Un sanayicileri olarak, daha sağlıklı bir toplum için alınacak her türlü tedbirlere teknolojiyle hazırlıklarımız tamamlanmıştır.

Geleneksel yöntemlerle üretilen buğdaylarımızı, modern teknolojiyle işleyip en temel besin kaynağımız olan una ve ekmeğe dönüştürülecektir.

Bu çerçevede, Bakanımız Sayın M.Mehdi Eker'in 23 Mart 2013 tarihinde, Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu ve Beslenme Eğitimi ve Araştırma Vakfı tarafından düzenlenmiş olduğumuz "Diyette Sağlıklı Ekmek Yemek Gerek" panelinde ifade ettiği üzere, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından üzerinde çalışılan ve 1 Temmuz 2013 tarihinde yayınlanması beklenen "Gıda Katkıları Tebliği"ne göre de ekmek üretiminde kullanılan katkı maddeleri de yasaklanacak, böylece besin değeri yüksek, doğal, lezzetli ve geleneksel ekmeğimize geri dönmüş olacağız.

Önümüzdeki ay içerisinde Ankara'da **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın M. Mehdi Eker**'in katılımıyla, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü, TFF, BESVAK ve TUSAF olarak TUBİTAK ve Hacettepe Üniversitesi analiz sonuçlarının da değerlendirmesini yaparak, yeni un ve yeni ekmeğimizin tanıtımını yapacağımız bir toplantı düzenlemeyi birlikte planlamaktayız.

Bilgilerinize sunarız.

Saygılarımızla

**Erhan Özmen**  
**Yönetim Kurulu Başkanı**

26 Haziran 2013