



Un ve ekme sektörü TUSAF Kongresi'nde buluştu

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF), kuruluşunun 10. Yılı programı çerçevesinde "Buğday, Un ve Ekmek: Dünü, Bugünü ve Yarını" Kongre ve Sergisi ile un sanayicileri, tüccarları ve tedarikçileri, değirmen makinacılarını, laboratuvar tedarikçilerini, ekme ve diğer fırıncılık mamulleri üreticilerini, finans sektörünün temsilcilerini, ve kamu ve özel sektörden çok değerli akademisyen ile uzmanlarını bir araya getirdi. Düzenlenen Kongre ve Sergide 21 ülkeden 780 ulusal ve uluslararası delege ağırlandı.

Güncel konuların irdelendiği oturum ve toplantılarda, bilimsel veriler ve piyasa gerçeklerinin ışığında bilgileri tazelemek amacının yanı sıra, mevcut ve potansiyel ticari ilişkileri güçlendirmek, yeni bağlar kurmak ve endüstrinin tüm aktörlerinin bir araya getirilmesi hedeflendi. Bu amaçla "Buğdayın Dünü Bugünü ve Yarını", "Un Sanayisi ve Gelecek Vizyonu" ve "Dengeli Beslenmede Ekmekğin Yeri" bilimsel oturumları düzenlenip, ulusal ve uluslararası boyutta ticari oturumlar ve ikili görüşmeler organize edildi.

Kongre açılış konuşmasını yapan TUSAF Başkanı Erhan Özmen, TÜİK verilerine göre, ülkemizin 2013 yılını 2,1 milyon tonu aşkın ihracatı ve yaklaşık 950 milyon dolar gelirle tarihi bir rekorla kapattığını belirterek, Türkiye'nin ihracat yelpazesini daha da genişletmek adına ticari ilişkiler geliştirilmesi ve yeni pazarların keşfedilmesi gerektiğini kaydetti.

Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürü Me-



sut Köse, kongrede yaptığı konuşmada, un sektörü açısından bakıldığında un ihracatında ülkemizin vasat seviyelerden 2013 yılı sonu itibarıyla dünya liderliğine yükselmesinin gurur verici bir başarı olduğunu belirterek "bu başarıda imzası bulunan herkesi yürekten kutluyorum." ifadelerini kullandı.

Tam Tahıl Kullanımı Kanseri Önüyor

Kongrede yapılan konuşmalarda, tam tane tahılların kullanılması ile; vücut ağırlığı ve obezitenin kontrol altına alınması, hipertansiyonun önlenmesi, kalp hastalıklarının azaltılması, metabolik sendrom ve diyabetin önlenmesi, bağışıklık sisteminin güçlendirilmesi, bazı kanser türlerinin önlenmesinin mümkün olduğu anlatıldı. Ekmek Tüketimi ile Obezitenin İlişkisi değerlendirildi. Doğru Değil

Konuşmacılar, genel kanının aksine, ekmeğin tüketiminin obezite ile ilişkilendirilmesinin yanlış olduğunu vurguladılar. Tahıl ve ekmeğin tüketiminin fazla olduğu Fransa ve İtalya gibi ülkelere göre tüketimin daha az olduğu ABD'de obezite sorununa daha fazla rastlandığını belirten uzmanlar, en önemli besin maddesi olan ekmeğin yasaklı olduğu popüler diyetleri tavsiye etmediklerini söylediler.

Buğday ve tahılların genetik olarak değiştirildikleri, obeziteyi destekledikleri, alerji ve çölyak hastalığına neden oldukları, diyabete yol açtıkları, beyin çalışmasını olumsuz yönde etkiledikleri, bağımlılık yaptıkları iddialarını doğru bulmayan uzmanlar, yapılan araştırmalarda alerji oranları bakımından; buğday ve ürünlerinin, süt, yumurta, yer fıstığı gibi gıda maddelerinden daha az alerji riski taşıdığı belirttiler.

Kongrede Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi'ni (Adana BTÜ) Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Doç. Dr. M. Sertaç Özer temsil etti. (KENT)