

# TÜRKİYE UN SANAYİCİLERİ FEDERASYONU



“Un’da Kıl Var!” İddiasına Cevap



Haber 7 Yazarı Mehmet Ali Bulut’un  
İddiasına Cevabımız

...Siz hiç bir çuval beyaz un gördünüz mü? Gördüyseniz, üzerindeki yazıları okudunuz mu? Eğer okumuş olsaydınız şöyle bir ifade ile karşılaşacaktınız: Miksedilmiş un...

*Kül: % bilmem şu kadar. Protein: % bilmem bu kadar. Un: % bilmem ne kadar...*

*Un'a kül niye katılır, protein niye katılır bunu -muhtemelen- fırıncılardan başkası bilmez!*

*Peki, o protein adı altında hepimize insan saçı, domuz kılı yedirildiğini söylersem ne dersiniz?*

... Evet, unun içinde, kıvam almasını, çabuk yoğurulmasını ve ekmek pişerken içinin de rahat pişmesini sağlamak için mutlaka bir miktar L-cystein katmaları gerekiyormuş. Öyle diyorlar.

O yüzden de fabrikalar unu miks ederken bu aminoasidi de katıyorlarmış... Tabii ki size L-cystein demiyorlar. Ne diyorlar? E 920, E 921, E 910! Bunların ne olduğunu söylemiyorlar.

Bunlar işte size sözünü ettiğim o aminoasit. Siyah saçlı insanların baş kılı, domuz kılı ve kaz-ördek tüyünden yapılan bir katkı maddesi.

**Haber 7 Yazarı Mehmet Ali BULUT**

Öncelikle bahsedilen tüm iddialar hiçbir bilimsel bilgiyle uyuşmamakta olup nitekim un ve ekmek hakkında hemen hemen her gün yeni bir karalamanın yapıldığı şu zamanlarda yine kamuoyunu yanlış bilgilendirmeye sebep vermektен daha öteye gidememektedir.

Yukarıdaki iddianın unun ham maddesinin ne olduğunu, neden üretildiğini ve buğdayın biyolojik yapısı hakkında en ufak bir bilgiye sahip olmadan yapıldığı aşıkardır. Çünkü kül ve protein una katılmamaktadır, kendi yapısında bulunan ve unun yapısını ve hangi işlevde kullanılmasını görmeyi sağlayabildiğiniz parametrelerdir. Öyle ki buğday tanesinin bileşimi şu şekildedir;

Buğday tanesinde sudan ayrı olarak karbonhidratlar, protein, yağ, selüloz, madeni maddeler, enzim ve vitaminler vardır. Bu maddelerin buğday tanesindeki miktarları, çeşide ve yetiştiği bölgeye göre değişmekte olup ortalama olarak bu maddelerin oranları şöyledir;

Su -----	:12
Karbonhidrat -----	:70
Protein -----	:12
Yağlar -----	:2
Selüloz -----	:2.2
Kül (Madensel Maddeler)-----	:1.8
Toplam -----	:100

Buradan da anlaşılacağı gibi "kül" diye ifade edilen terim;unun 800 derecede yakılması durumunda yanmayan kısmını (mineralleri) belirtir. Kül aynı zamanda randıman belirlemek için kullanılan uluslararası bir ölçüm birimidir. Doğal

olarak 1 kg buğdaydan elde edilen un miktarı arttıkça unun mineral değeri de artacak ve paralel olarak kül değeri de artacaktır. İddiada belirtilenin aksine kül

ÜRÜN	%Kül Km'de (m/m)	%Protein(1) Miktarı Km'de (en az)
<b>Özel Amaçlı Buğday Unu</b>	Aranmaz	7
<b>Ekmeklik Buğday Unu</b>	$0,7 < \%Kül \leq 0,8$	10,5
<b>Tam Buğday Unu</b>	En az 1,2	11

miktarı ne kadar çoksa minareler açısından o kadar zengin un demektir. 2 Nisan 2013 tarihinde yayımlanan "Un Tebliği" 'nde kül ve protein değerleri çeşitli amaçlı kullanılacak unlara göre şu şekilde belirlenmiştir;

İçine protein katıldığı iddiasına gelinirse üzerinde belirtilen protein miktarı içine katılan değil buğdayın kendi yapısında olan doğal olarak unun içindeki protein miktarıdır. Zaten hububatların genelinde (mercimek, nohut, kuru fasulye) önemli miktarda protein olup beslenme konusunda da hayvansal bazlı protein alamayanların hububatlardan bu proteini karşılayabilecekleri çok eskiden bilinen bir gerçektir.

Kaldı ki unun içinde bulunan protein sağlığımız açısından artı bir etken oluşturuyorken bunun "içine protein katılıyor", "unda katkı maddesi var" "içine insan saçından elde edilen protein ekleniyor" gibi yargılarla öne çıkarmak halkı yanlış yönlendirmeye çalışan kasıtlı ve yersiz bir iddiadır.

Yukarıda ki buğdayın bileşenlerini gösteren tabloya göre ortalama olarak buğdayın %12 si proteindir. Bu proteinin adı da glütendir. Her buğday çeşidinin protein miktarı farklı dolayısıyla da her unun farklıdır. Zaten her unlu mamulde yapının sağlanabilmesi için farklı protein miktarları gerekir. Örnek olarak bisküvide %7 ekmekte %11 hamburger ekmeğinde %13 vs. gibi. Dolayısıyla her ekmek üreticisi üreteceği ürüne göre ununu seçer ve iddiada bahsedildiği gibi ekmeğin kıvamını tutturmak için ya da pizzanın büzüşmesini önlemek için içine katkı maddeleri koymaz koyamaz da zaten. Çünkü 30 Haziran 2013 de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği" gereğince E kodlu katkıların (C vitamini hariç) ekmeklik unda ve ekmek katkı mikslerinde kullanılmaları yasaklanmıştır, eğer kullanılıyorsa da yasal değildir ve cezai işleme tabidir. Yani bahsi geçen E920 kodlu L-cystein sadece un da değil hiçbir gıda katkı maddesinde hiçbir gerekçe ile kullanılmamaktadır, yasaktır.



İLETİŞİM



Konrad Adenauer Caddesi 523. Sokak No: 1 / 2

Yıldız / Çankaya / ANKARA Genel Sekreterlik

**Telefon :** 0 (312) 440 04 54

**Faks :** 0 (312) 440 03 64

**E-posta :** bilgi@tusaf.org

**Facebook :** <https://www.facebook.com/pages/T%C3%BCrkiye-Un-Sanayicileri-Federasyonu/147284085397368>

**Twitter:** <https://twitter.com/UnFederasyonu>

**Youtube:** <http://www.youtube.com/channel/UCunHAivpWCnRXJ0A2raALug>