

# Eker: Çöpe atılan ekmele ile 500 kilometre daha duble yol yapılırdı



**G**IDA, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, Türkiye’de her sene 2 milyar, her gün 6 milyon ekmeği çöpe atıldığından yakındı. Ekmele israfının ekonomiye maliyetini 1,5 milyar lira olarak açıklayan Eker, “Bu meblağ ile 500 kilometre (km) daha duble yol, onlarca havaalanı, 100 yataklı 80 hastane ve pek çok okul yapılır.” dedi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Eker, Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF) tarafından tertip edilen ‘Diyette Sağlıklı Ekmele Yemek Gerek’ konulu panele katıldı. Panelde buğdayın besin olarak önemini vurgulayan Mehdi Eker, ürünün beden için yararlı kepek, vitamin, mineral ve protein ihtiva ettiğini dile getirdi. Bu aralar gıda maddelerine saldırının moda haline geldiğinden dert yanan Eker, yumurta ve etin ardından buğdayın hedef alındığından şikayet etti.

Ekmeğin güvenle tüketimi adına ellerinden geleni yaptıklarını belirten Eker, “Bu çerçevede Türkiye’de ekmeğin içinde bulunan minimum kepek oranının yüzde 20 artırılması şartını koyduk. Uygulama 2012’de devreye alındı. Yine ekmelede tuz miktarını yüzde 25 indirdik. Son olarak ekmele satış alanlarına tam buğday ekmeğini bulundurma şartını koyduk.” ifadelerini kullandı.

Ekmele ile ilgili tedbirlere önemle ele aldıklarını anlatan Eker, bu anlamda yakında Un Tebliği’ni yürürlüğe koyacaklarını duyurdu. Eker, “Malum ekmele 17 katkı maddesi içeriyor. Tebliğ ile bunları kaldırıyoruz. Ekmelede buğday unu, maya, su ve minimum miktarda tuz yer alacak.” dedi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı, Türkiye’de 150 tür tarım ürünü bulunduğunu; bunların birini birine tercih etmeyeceğini aktardı. Mehdi Eker, şöyle devam etti: “Artık toplum bu topraklarda üretilen tüm ürünleri almalı, tabii dengeli. Hikmet burada. Örneğin ben, tarım ürünlerinin hepsinden yiyorum hepsini yemiyorum. Önüme gelen

gıda ne ise hepsinden yiyorum. Kendimi mahrum etmiyorum. Çünkü gerekli. Bu topraklarda üretildi ise yararı vardır. Yeter ki ihtiyacım kadar yiyeyim. Ekmele israfında da dillendirdiğimiz bu. Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO), bu sene 17 Ocak’ta kampanyaya başladı. Ekmeği israf etmemeyi, ihtiyaç kadar tüketmeyi önerdi. Senede 1,5 milyar lira tutarında ekmele israf ediyoruz. Hâlbuki kültürümüzde ekmele bizim için mübarektir, nimettir, çöplük değildir. Biz, yolda yürürken bir ekmele parçası görsek tozunu üfürüp, öpüp alımıza koyarak ayakların değmediği yerlere bırakan bir kültürden geliyoruz.

Ekmeleğe karşı saygımız büyük. Ne oldu da biz her sene 2 milyar adet ekmele çöpe atıyoruz, her gün 6 milyon adet ekmele çöpe atıyoruz? Bunun ekonomik boyutu 1,5 milyar lira. Bu meblağ 500 km duble yol, onlarca havaalanı, 100 yataklı 80 hastane, pek çok okul yapılır. Bu anlamda TMO’nun kampanyasını önemli görüyorum. Ekmele bayatladı mı bir yemekte değerlendirelim. Bakın, bayat ekmelemden 20 tür ürün yapıyor. Bizim ekmeleisrafetme.com diye bir web ortamımız var. Buraya ara ara yeni tarifler geliyor. Yani muhakkak bayat ekmele ile pek çok etli, sebzelı yemek yapılabilir.”

Eker, ekmele sanayinde belli başlı firmaların ekmeleğe kabarması ya da beyazlaması için katkı maddeleri koyduğundan yakındı. Bunun uygun olmadığına temas eden Mehdi Eker, topluma sıhhatli ve dengeli beslenme için tam buğday ekmeğin ihtiyaç oranında tüketilmesini önerdi. Öğrencilerden ve öğretim üyelerinden ilgi gören panelde son olarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker’e beslenme uzmanı Prof. Dr. Ayşe Baysal tarafından plaket takdim edildi. Bu jestten memnun olan Mehdi Eker de TUSAF Genel Başkanı Erhan Özman’a plaket sundu. • CHA