

Uncuların gözü yeni dönemde

Un sanayicileri temmuzda yürürlüğe girecek yeni un tebliğinin unun ve ekmeğin içeriğinin zenginleşmesini sağlayacağı görüşünde...

Mehmet BONCUK / SABAH

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF) Başkanı Erhan Özmen, temmuzda yürürlüğe girecek yeni un tebliğinin ekmeğin zenginleşmesinin önünü açarak, bir insanın en önemli yaşamsal besin kaynaklarını ekme tüketirken almasını sağlayacağını söyledi. Özmen, yeni Un Tebliğinin ekmeğin içeriğinde ciddi bir zenginleşmenin gerçekleşmesini sağlayacağını belirtti.

UNICEF ve Una Değer Katma Girişi (FFI) ile 2009'da gerçekleştirdikleri "Una Değer Katma Kongresi"nde 52 ülkede uygulanan ekmeğin zenginleştirilmesi metodunu bir çok bakanlığın ve üniversitelerin katılımı ile ülke gündemine taşıdıklarını anımsatan Özmen, "Bu süre zarfında bu konu çok kez tartışıldı ve Başbakanımız Recep Tayyip Erdoğan'ın talimatları ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerekli düzenlemelerle Yeni Un Tebliği'ni yayımlanarak Temmuz ayında uygulanmak üzere yürürlüğe girdi. Şimdi herkes merakla yeni ekmeğin içeriğini bekliyor. Elbette burada önemli olan ekmeğin içeriğidir" dedi.

YENİ EKMEK ÇOK FAYDALI

Özmen, gıda ve beslenme uzmanlarının yeni ekmeğin faydalı yağlar, protein ve lif başta olmak üzere insan sağlığına yararlı bir çok besin maddesinin yükseldiğini ve nişasta oranının daha düşük olma sebebiyle yeni ekmeğin favorileri olacağını söylediklerini belirterek, "Yeni ekmeğin günde 200 gram tüketildiğinde, ortalama olarak bir insan için gerekli olan enerjinin yüzde 35'i, proteinin yüzde 25'i, B1 vitamini'nin yüzde 66'sı, lif ihtiyacının yüzde 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

kaynaklarını ekme tüketirken alıyor olacağız" diye konuştu.

'UN SANAYİCİLERİ OLARAK HAZIRIZ'

Unun ve dolayısıyla ekmeğin zenginleşmesini gerçekleştiren ülke sayısını 82'ye ulaştığını bildiren Özmen, "Yakında yeni ekmeğin içeriğini tanışacağız. Çocuklarımız, yetişkinlerimiz ve yaşlılarımız için günlük ihtiyacımız olan besinsel değerlere ulaşabileceğimiz en kolay yol bunları ekme tüketirken almak olacaktır. İleride beslenme uzmanlarımızın önerileri halinde ekmeğin içeriğindeki besinsel değerlerin yükseltilmesi de gündeme gelmeli. Un sanayicileri olarak daha sağlıklı bir toplum için alınacak her türlü tedbirlere teknolojiyle hazır olduğumuzu söyleyebiliriz" dedi.



Erhan Özmen