

Ekmek daha da kepekli oluyor

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF) Yönetim Kurulu Başkanı Erhan Özmen, Un Tebliği ile Gıda Katkıları Tebliği'nin yürürlüğe girmesiyle yeni üretilecek ekmekte, lif, protein ve faydalı yağların oranının artacağını, nişasta oranının ise azalacağını bildirdi.

Özmen, yaptığı yazılı açıklamada, ekmek üretiminde kullanılan unun doğal vitamin ve mineral gibi çok önemli besin değerleriyle desteklendiğini veya buğdayın doğal yapısında bulunan lif, vitamin ve mineral açısından çok zengin olan kepek ve ruşeymlle zenginleştirildiğini belirterek, insanların sağlıklı yaşamları için gerekli olan bir çok besinin değerini ekmek tüketirken aldığını ifade etti. Özmen, TUSAF olarak farklı ortamlarda gerek farkındalık çerçevesinde gerekse sosyal sorumluluk projeleri kapsamında ekmeğin beslenmedeki önemini, 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 getirdiklerini ve bu toplumsal sorumluluğa sahip çıktıklarını anımsattı.

Daha sağlıklı ekmek tüketimine yönelik çalışmaları desteklediklerini vurgulayan Özmen, içindeki bileşenleri sayesinde çok yüksek bir besin değerine sahip olan unun ve ekmeğin insan sağlığına olan faydaları ve Ekmek İsrafının Önlenmesi Kampanyası çalışmalarını, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü, Türkiye Fırıncılar Federasyonu (Tff), TUSAF ve Beslenme Eğitimi ve Araştırma Vakfı (BESVAK) olarak sürdürdüklerini kaydetti.

2 Temmuz 2013 tarihinde yürürlüğe girecek olan Un Tebliği ile ekmeğin zenginleştirilmesinin önünün açılacağına dikkati çeken Özmen, şu değerlendirmelerde bulundu: "Bir insan en önemli yaşamsal besin kaynaklarını ekmek tüketirken sağlayacak. Yeni üretilecek ekmeğimizde, lif, protein ve faydalı yağların oranı yükselecek ve nişasta oranı ise azalmış olacak.

Bu kapsamda, yeni ekmekten günde 200 gram tüketildiğinde, ortalama bir insan için gerekli olan enerjinin yüzde 35'i, proteinin yüzde 25'i, B1 vitamininin yüzde 66'sı, lif ihtiyacının yüzde 55'i

karşılırken, 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 alınacak."

Bu kapsamda, TÜBİTAK ve Hacettepe Üniversitesine yaptırılan teknik analizlerin söz konusu değerleri desteklediğini kaydeden Özmen, un sanayicileri olarak daha sağlıklı bir toplum için her türlü tedbiri aldıklarını ifade etti. Geleneksel yöntemlerle üretilen buğdayları, modern teknolojiyle işleyip en temel besin kaynağı olan una ve ekmeğe dönüştürüleceğini bildiren Özmen, "Bu çerçevede, Bakanımız Mehdi Eker'in 23 Martta, Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu ve Beslenme Eğitimi ve Araştırma Vakfı tarafından düzenlenen Diyetle Sağlıklı Ekmek Yemek Gerek panelinde ifade ettiği üzere, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından üzerinde çalışılan ve 1 Temmuz'da 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" dedi.

(AA)

