

Başlangıç Gündem

## Bakliyat ile sağlıklı beslenme, sağlıklı hayat

Şunun tarafından gönderildi: Ali Değişmiş Tarih: Şubat 18, 2016 in: Gündem  
Bir yorum bırakın 103 Görüntüleme

### Bakliyat ile sağlıklı beslenme, sağlıklı hayat

Düzenlediği pres toplantısında Titreşim -li Kısık Gıda, Dinç Olay Projesi üstünde bilgi veren PAKDER Başkanı Hakkı İsmet Aral, baklagiller sektöründe milli ve uluslararası yer bölme evvel bulundurulduğunda hatıra defteri gıda alışkanlıklarında bakliyat alıştırmaya eğiliminin artırılması, toplumda bakliyatın sağlık üstünde olumlu etkilerine ilgili akıl oluşturulması ve nabız atışı karşı bütünleyici ağır ürün çalışmaları beraber farklı başvuru formu alanlarının yaratılmasının projenin en önemli hedefleri olduğunu bildirdi. Aral, "Vuruş sınıfına yeni başlayan mercimek, nohut, fasulye, bakla, bezelye ve börülcenin dünyada iki milyardan artı adam amacıyla protein kaynağı olduğu bilinmektedir. İnsanların beslenmesinde bitkisel proteinlerin yüzde 22 'si ve karbonhidrattarın yüzde 7 'si yemeklik taş baklagillerden karşılanmakta olup, baklagil tarımı dünyada tarım alanlarının bazı yüzde 11 'lik kısmını oluşturmaktadır. Doğa bakliyat üretiminde cila 10 yaş içerisinde yüzde 17 oranında yaklaşık artım olduğu gözlemlenmiştir. İthalat ve ihracat verilerine bakıldığında fakat, doğa nabız atışı ihrac hacminde yüzde 21 kâr yaşanmıştır. Bu tablodan hareketle bakliyat tüketiminin artırılması, başvuru formu alanlarının genişletilmesi ve dolayısıyla Türkiye vuruş üretiminin da artışın hedeflendiği bu projeye, sektörel sorunların çözümüne kocaman oranda katkı sağlanması hedeflenmektedir" dedi.

Birleşmiş Milletler Yiyecek ve Tarım Organizasyonu'nun (FAO) 2016 yılını "Uluslararası Bakliyat Yılı" haber ettiğini hatırlatan Aral, alınan kararın uluslararası titreşim sektörü göre kaba önemli olduğunu ibare etti. 2016 yılı amacıyla yapılacak tanıtım, bilgilendirme, konferanslar -li milli ve Uluslar arası medyanın da belli başlı gündeminin titreşim olacağını anlatan Aral, baklagiller tüketiminin azalmasının şimdiki gençlerin ve ilerideki nesillerin kotu beslenmesi anlamına geldiğini bildirdi. Bu farkındalığı mizaç toplumlarına anlatmak uygun BM'nin bu kararının iri amma uygun durum olduğuna değinen Aral, şu bilgileri verdi:

"Bu kapsamda projemizin başlığı olan, Vuruş ile Dinç Besin Boğuk Deneyim kavramının ülkemizde da oluşmasında zorunlu rol oynayacaktır. Nabız ve sıhhat ilişkisi bu projemiz ile değişen gıda alışkanlıklarının bizim toplumumuzda ayrıca gündemde olduğu bu dönemde avanta sağlayacaktır. Bakliyat sektöründe ulusal ve milletlerarası ayaklık kısım önüne bulundurulduğunda Bakliyat Birlikte Kabuklu Besleme Kabuk Gibi Deneyim Platformu Projesi aracılığıyla ajanda besleme alışkanlıklarında baklagiller çalışma eğiliminin artırılması, toplumda bakliyatın sıhhat üstünde müspet etkilerine akraba his oluşturulması ve bakliyat uygun ek şerefli ürün çalışmaları birlikte da aksine başvuru formu alanlarının yaratılması çap çok hedeflerimizden tek olacaktır."

Nabız ürünlerinin bir tek beslenme öğünlerimizin içindeki biraz besin maddesi olmadığını belirten Aral, sözlerini şöyle tamamladı:

"Baklagiller proteinden fazlası, içerdiği liflerden fazlası, vitaminlerden fazlası, minerallerden fazlası, çeşitlilikten fazlası, bakliyat kimi besinden bir kat daha fazlası, dünya üzerindeki çeşit çeşit alternatiften fazlası, yemek namına katışıksız şeyden fazlası. Biz bu sese inanıyoruz, vücut faydalarına inanıyoruz. Katışıksız bu parametreler bakliyatı proteinden bir kat daha fazlası yapıyor."

Baklagiller ile Kabuklu Gıda Kabuklu Deneyim Projesi, Tarım Ürünleri Hububat, Nabız Atışı İş ve Paketleme Sanayicileri Derneği (PAKDER) önderliğinde İstanbul Bilim Üniversitesi (İTÜ) ve Şans Teknik Üniversitesi (YTÜ) ortaklığında yürütülüyor.