



2016  
Dünyada  
Bakliyat  
Yılı olarak  
kutlanacak

## BAKLIYATTA SEFERBERLİK BAŞLIYOR

2016 yılının Bakliyat Yılı olması dolayısıyla Türkiye genelinde mercimek, nohut, bezelye, fasulye, bakla ve börülce gibi bakliyatların sofralarda alışlagelmiş tüketimlerinin dışında da tüketimleri için farkındalık yaratmayı amaçlayan Bakliyat İle Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat Platformu Projesi'nin startı verildi.

**G**eniş bir üye yapısı bulunan, 55 ülkenin üye olduğu Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu'nun başvurusu ve BM'nin kabulü ile 2016 yılının Bakliyat Yılı ilan edilmesinin ardından hazırlıklar hız kazandı. Önümüzdeki yıl yapılacak tanıtım çalışmaları ve etkinlikler sonrasında dünya bakliyat talebinde yaklaşık %10'luk artış bekleniyor. Bu kapsamda Türkiye ayağındaki çalışmalar da hız kazandı. İstanbul Kalkınma Ajansı "2015 Mali Destek Programı" kapsamında desteklenen ve yürütücülüğünü Tarım Ürünleri Hububat Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği'nin (PAKDER) yaptığı, **İstanbul Teknik Üniversitesi** ve **Yıldız Teknik Üniversitesi** Gıda Mühendisliği Bölümleri'nin ortak olarak yer aldığı "Bakliyat İle Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat Platformu Projesi" başlatıldı. 2016 Uluslararası Bakliyat Yılı'nda Türkiye'nin bu proje vasıtasıyla gerçekleştireceği tüm faaliyetler, üniversite, sektör ve kamu temsilcilerinin de katıldığı basın toplantısında kamuoyuna tanıtıldı. 1 Aralık Salı günü **İTÜ** Ayazağa Yerleşkesi'nde düzenlenen toplantıda **İTÜ** Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu ve PAKDER Başkanı Hakkı İsmet Aral proje hakkında bilgiler paylaştı.

### BAKLIYATLAR 2 MİLYAR İNSANIN PROTEİN KAYNAĞI

Projenin detayları hakkında konuşan PAKDER Başkanı Hakkı İsmet Aral, bakliyat tüketiminin sağlık açısından son derece önemli olduğuna dikkat çekti. Bakliyat ürünlerinin sağlığa yararlı etkileri açısından pek çok araştırmaya konu olduğuna anımsatan Aral, mercimek, nohut, bezelye, fasulye, bakla ve börülceyi içeren baklagillerin, içerdikleri yüksek protein, vitamin, mineral ve diyet lifi deposu olarak günlük diyetlerde önemli bir yere sahip olduğunu belirtti. Bakliyatların dünyada 2 milyardan fazla insanın diyetinde önemli yer tuttuğunu kaydeden Aral, "Günümüzde bakliyat tüketimi kanser oluşumu, Tip-2 diyabet ve obeziteye karşı korunma sağlamakta ve mide bağırsak sistemi

ve kalp damar sağlığı ile de ilişkilendirilmektedir. Teknolojinin gelişmesi ve modern çağın gerektirdiği şartlar, beslenme alışkanlıklarımızda değişime sebep olmuştur. Bu durum çalışma koşullarının getirdiği hareketsizlikle birleşince başta obezite olmak üzere pek çok hastalığa davetiye çıkarmıştır. Obezite kronik bir hastalık olmakla beraber Dünya Sağlık Örgütü tarafından da en riskli 10 hastalıktan bir tanesi olarak kabul edilmektedir" dedi. Dünya bakliyat üretiminde son 10 yıldaki istatistikleri paylaşan Hakkı İsmet Aral, Türkiye'de bakliyat üretiminde yaşanan düşüşe dikkat çekti. Dünya bakliyat üretiminde %17 artış, ithalat - ihracat üzerinden bakıldığında da bakliyat ihracat hacminde %20'lik artış olduğuna dikkat çeken Aral, "Ülkemizin ihracat hacminde ise bunu maalesef göremiyoruz. %42 oranında bir azalma bulunuyor. Türkiye bakliyat ihracatının yıllar içerisinde azalmasının en büyük





nedeni 1990'lı yıllarda 20,3 milyon dekar olarak ekim yapılan bakliyat ürünleri, 2014 yılına gelindiğinde 7,4 milyon dekar alana düşmüştür. 90'lı yıllarda yaklaşık 1,6 milyon - 1,8 milyon ton aralığında bakliyat üretilirken, bugün maalesef 1 milyon tonlara kadar düşmüştür. Bu son derece kaygı verici bir durum" şeklinde konuştu.

Bu tablodan hareketle bakliyat tüketiminin artırılması, kullanım alanlarının genişletilmesi ve dolayısıyla Türkiye bakliyat üretiminin de artışın hedeflendiği bu projeye, sektörel sorunların çözümüne büyük oranda katkı sağlamayı amaçladıklarını dile getiren PAKDER Başkanı Hakkı İsmet Aral sözlerine şöyle devam etti: "FAO'nun 2016'yı Bakliyat Yılı ilan etmesi ve bu çerçevede yapılacak çalışmalar bakliyat bilincini yükseltmek, ülkemiz açısından stratejik ürünler olan bakliyatın önemini bir kez daha ortaya koymaktadır. Çünkü günümüzde moda olan hızlı tüketim alışkanlıkları ve



Hakkı İsmet Aral

bilinçsizlikten ötürü dünyada bakliyat tüketimi artmıyor hatta bazı bölgelerde azalıyor. Yeni yılda gerçekleştirilecek tanıtım, bilgilendirme faaliyetleri ve konferanslarla ulusal ve uluslararası medyanın ana gündemi bakliyat olacak. Bizler de projemizle günlük beslenme alışkanlıklarımızda bakliyat tüketiminin artırılmasını, toplumda bilinç oluşturulmasını ve bakliyat için katma değerli ürün çalışmalarını da farklı kullanım alanlarının yaratılmasını hedefliyoruz."

### TÜKETİM ALIŞKANLIĞIMIZ DEĞİŞECEK

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu ise projenin amacını;

bakliyat ürünlerinin sağlığa yararlarına ilişkin görsel ve işitsel bilgi teknolojilerinden yararlanarak tüketicilerde bir farkındalık yaratmak, bakliyat tüketiminin diyetlerde daha çok yer almasını sağlamak ve katma değerli ürünlerin gıda sanayiinde kullanım alanlarını artırmak olduğunu açıkladı. Günümüzde obezitenin önemli bir sağlık sorunu olduğunu anımsatan Boyacıoğlu, "Bu mücadele konusunda olumlu etkiler yaratacağına inanmaktayız. Gelişmiş diğer ülkelerde olduğu gibi bakliyat ürünlerine ilişkin bu bilimsel çalışmalar da her geçen gün kuvvetle artmakta, pek çok araştırmacıyı da bu alanda çalışmaya motive etmektedir" diye konuştu. Profesör Dilek Boyacıoğlu, proje kapsamında yapılacak çalışma adımlarını ise şöyle aktardı: "Bilimsel araştırmalarda nohut, kırmızı mercimek, yeşil mercimek fasulye gibi bakliyatlardan kullanıma hazır ürünler geliştirmek, bakliyat ve toz bakliyat ürünlerini aynı zamanda sağlık etkilerinin de incelenmesi İTÜ ve YİTÜ Gıda Mühendisliği Bölümleri'nin katkılarıyla gerçekleştirilecek. Toplumda farkındalığın artmasına yönelik olarak 'Fokurdayan Tencere' isimli bir bakliyat belgeseli hazırlanacak. Bu bakliyat belgeselinin okullarda da gösteriminin yapılması, obeziteye karşı olan köşe yazarları ve diyetisyenlerin vasıtasıyla bu bakliyat içerikli beslenme programını halkımıza ve toplumumuza duyurulması sağlanmış olacak. Sektöre yönelik çözümler ve araştırma faaliyetleri gerçekleştirilecek. Ürettiğimiz bilgi ve teknolojiyi topluma ve tüm kurumlarla paylaşmayı hedeflemiş bulunuyoruz. Proje kapsamında 'Bakliyat ve Sağlık' konulu bir sempozyum düzenlenecek"

### YEŞİL MERCİMEKLİ HAMBURGER GELİYOR

Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu, Bakliyat İle Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat Platformu Projesi'nin odaklandığı konularla ilgili şu bilgileri verdi:

» Bu proje ile bakliyatı klasik; nohut, mercimek, fasulye, pilav yemekleri olarak sunmayacağız. Bu geleneksel yaklaşımı, halkımızın algısından çıkaracağız. Çünkü bakliyatı sorduğunuz zaman insanlar, "anneannemin yemeği" diyor. Bu algılanış şekli, bir gıda grubu için çok tehlikeli. Bu algıyı artık tarihe gömüyoruz.

» Türkiye'de ve dünyada kadın artık iş hayatında daha fazla, mutfakta daha az vakit geçiriyor. Hayatın her alanında hızlı tüketime doğru bir kayış var. Ama sağlıktan vazgeçmeden, doğru beslenerek hızlı yaşamalıyız. Artık kimsenin, baklagil bir gece önceden ıslatıp, ertesi gün pişirmeye vakti yok. Ancak günlük beslenme alışkanlıkları içinde de baklagil çok önemli. Biz de bu yüzden bu proje ile hızlı yemek kültürüne uygun baklagil yemekleri ve çözümleri geliştireceğiz.

» "Trendin içinde biz de varız" diyeceğiz. Pizza hamurunda, ununda yeşil mercimek ununu kullanacağız. Yeşil mercimekli hamburger yapacağız. Farklı gıda grupları ile hızlı tüketim sektörünün içinde olmayı ve günümüzün bireysel ihtiyaçlarına cevap vermeyi çalışacağız.

» Amaç "Kuru fasulye yiyin, nohut yiyin" demek değil! Biz bu yaklaşımlarla hiçbir yere varamayacağımızı biliyoruz. İnsanlar tabii ki fasulye, nohut yiyor; ama ne yazık ki az yiyor.

» Mesela 25 yaşını doldurmamış, 1600 genç ile bir araştırma yaptık. Bu araştırmaya göre gençlerin hiçbiri 25 yaşına kadar bakliyat pişirmediklerini gördük ve çok şaşırдық.

