

Bakliyat İle Sağlıklı Beslenme, Sağlıklı Hayat

Tarım Ürünleri Hububat, Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği (PAKDER) Başkanı Hakkı İsmet Aral, "Bakliyat sektöründe ulusal ve uluslararası durum göz önünde bulundurulduğunda günlük beslenme alışkanlıklarında bakliyat kullanma eğiliminin arttırılması, toplumda bakliyatın sağlık üzerine olumlu etkilerine ilişkin bilinç oluşturulması ve bakliyat için katma değerli ürün çalışmaları ile farklı kullanım alanlarının yaratılmasının projenin en önemli hedefleri olduğunu bildirdi. Aral, "Bakliyat sınıfına giren mercimek, nohut, fasulye, bakla, bezelye ve börülcenin dünyada iki milyardan fazla insan için protein kaynağı olduğu bilinmektedir. İnsanların beslenmesinde bitkisel proteinlerin yüzde 22'si ve karbonhidratların yüzde 7'si yemeklik tane baklagillerden karşılanmakta olup, baklagil tarımı dünyada tarım alanlarının yaklaşık yüzde 11'lik kısmını oluşturmaktadır. Dünya bakliyat üretiminde son 10 yıl içerisinde yüzde 17 oranında bir artış olduğu gözlemlenmiştir. İthalat ve ihracat verilerine bakıldığında ise, dünya bakliyat ihracat hacminde yüzde 21 artış yaşanmıştır. Bu tablodan hareketle bakliyat tüketiminin arttırılması, kullanım alanlarının genişletilmesi ve dolayısıyla Türkiye bakliyat üretiminin de artışın hedeflendiği bu projeye, sektörel sorunların çözümüne büyük oranda katkı sağlanması hedeflenmektedir" dedi.

[Paylaş](#)[Beğen](#)[Paylaş](#)[Dinle](#)[Ekle](#)

Düzenlediği basın toplantısında Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme, Sağlıklı Hayat Projesi hakkında bilgi veren PAKDER Başkanı Hakkı İsmet Aral, bakliyat sektöründe ulusal ve uluslararası durum göz önünde bulundurulduğunda günlük beslenme alışkanlıklarında bakliyat kullanma eğiliminin arttırılması, toplumda bakliyatın sağlık üzerine olumlu etkilerine ilişkin bilinç oluşturulması ve bakliyat için katma değerli ürün çalışmaları ile farklı kullanım alanlarının yaratılmasının projenin en önemli hedefleri olduğunu bildirdi. Aral, "Bakliyat sınıfına giren mercimek, nohut, fasulye, bakla, bezelye ve börülcenin dünyada iki milyardan fazla insan için protein kaynağı olduğu bilinmektedir. İnsanların beslenmesinde bitkisel proteinlerin yüzde 22'si ve karbonhidratların yüzde 7'si yemeklik tane baklagillerden karşılanmakta olup, baklagil tarımı dünyada tarım alanlarının yaklaşık yüzde 11'lik kısmını oluşturmaktadır. Dünya bakliyat üretiminde son 10 yıl içerisinde yüzde 17 oranında bir artış olduğu gözlemlenmiştir. İthalat ve ihracat verilerine bakıldığında ise, dünya bakliyat ihracat hacminde yüzde 21 artış yaşanmıştır. Bu tablodan hareketle bakliyat tüketiminin arttırılması, kullanım alanlarının genişletilmesi ve dolayısıyla Türkiye bakliyat üretiminin de artışın hedeflendiği bu projeye, sektörel sorunların çözümüne büyük oranda katkı sağlanması hedeflenmektedir" dedi.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu'nun (FAO) 2016 yılını "Uluslararası Bakliyat Yılı" ilan ettiğini hatırlatan Aral, alınan kararın uluslararası bakliyat sektörü için çok önemli olduğunu ifade etti. 2016 yılı için yapılacak tanıtım, bilgilendirme, konferanslar ile ulusal ve Uluslar arası medyadan da ana gündeminin bakliyat olacağını söyleyen Aral, bakliyat tüketiminin azalmasının bugünkü gençlerin ve gelecek nesillerin kötü beslenmesi anlamına geldiğini bildirdi. Bu farkındalığı dünya toplumlarına anlatmak için BM'nin bu kararının büyük bir fırsat olduğuna değinen Aral, şu bilgileri verdi:

"Bu kapsamda projemizin başlığı olan; Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat kavramının ülkemizde de oluşmasında önemli rol oynayacaktır. Bakliyat ve sağlık ilişkisi bu projemiz ile değişen beslenme alışkanlıklarının bizim toplumumuzda da gündemde olduğu bu dönemde fayda sağlayacaktır. Bakliyat sektöründe ulusal ve uluslararası durum göz önünde bulundurulduğunda Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat Platformu Projesi aracılığıyla günlük beslenme alışkanlıklarında bakliyat kullanma eğiliminin arttırılması, toplumda bakliyatın sağlık üzerine olumlu etkilerine ilişkin bilinç oluşturulması ve bakliyat için katma değerli ürün çalışmaları ile de farklı kullanım alanlarının yaratılması en büyük hedeflerimizden biri olacaktır."

Bakliyat ürünlerinin sadece beslenme öğünlerimizin içindeki bir gıda maddesi olmadığını belirten Aral, sözlerini şöyle tamamladı:

"Bakliyat proteinden fazlası, içerdiği liflerden fazlası, vitaminlerden fazlası, minerallerden fazlası, çeşitlilikten fazlası, bakliyat bir besinden daha fazlası, dünya üzerindeki birçok alternatiften fazlası, gıda adına her şeyden fazlası. Biz bu sese inanıyoruz, kişiye özel faydalarına inanıyoruz. Tüm bu parametreler bakliyatı proteinden daha fazlası yapıyor."

Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat Projesi, Tarım Ürünleri Hububat, Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği (PAKDER) önderliğinde İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) ve Yıldız Teknik Üniversitesi (YTÜ) ortaklığında yürütülüyor.