

BAKLIYAT YENİ TATLAR GİYİNİYOR.



2016'da Türkiye Yeni Tatlar Deneyecek. İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu'nun basına yaptığı açıklamaya göre; "Bakliyat tüketim alışkanlığını değiştirecek yeni lezzetler halka tanıtılacak."

Türkiye'de 2016 Bakliyat Yılı çerçevesinde çeşitli etkinlikler hayata geçiyor. Üniversiteler farkındalık yaratacak projelere imza atmaya başladı. İstanbul Üniversitesi Gıda mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu, basına yaptığı açıklamada "yeşil mercimekli hamburger nohutlu cips ve dahası üretilecek." dedi. Projenin startının verildiğini belirtti.

Bakliyat ile Sağlıklı Sağlıklı Hayat Platformu Projesi kapsamında; mercimek, nohut, bezelye, fasulye, bakla, börölce gibi bakliyatların sofralarda alışlagelmiş tüketimlerinin dışında da tüketilmesini sağlayacak proje ile bakliyatın daha sık sofralarda yerinin alması hedefleniyor.

Proje, İstanbul Kalkınma Ajansı 2015 Destek Programı kapsamında, PAKDER (Tarım Ürünleri Hububat Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneđi) tarafından yürütölen bir proje. İstanbul Teknik Üniversitesi ve Yıldız Teknik Üniversitesi'nde ortak olarak projede yer alıyor.

Bakliyat modern yemeklere dönüşüyor.

Bakliyat ürünleri modern lezzetlere dönüşecek. Proje kapsamında geleneksel yemeklerin yanında "yeşil mercimekli hamburger" gibi daha önce denenmemiş lezzetler ortaya konacak. Fastfood yeme

kültürünün gençler arasında yaygın olması ve çalışan kadınların hızlı hazırlanan yemeklere rağbet etmesinden dolayı böyle bir dönüşüme gidildiği 2016 Bakliyat Yılı çerçevesinde projeler geliştiren devlet kuruluşları tarafından belirtiliyor.

Sağlıklı ürünlerle fastfood kültürünü yeniden oluşturmak ve yiyecek sektörüne olumlu anlamda yön vermek için çalışılıyor. Obezite ile mücadelede de önemli bir araç olarak görülen bakliyatın tüketiminin yaygınlaştırılması hedefleniyor.

Bakliyat üretiminde düşüş var

PAKDER Genel Başkanı Hakkı İsmet Aral basına yaptığı açıklamada “Bitkisel protein ve karbonhidrat açısından oldukça zengin olan bakliyatın gerek geleneksel yöntemlerle gerek yenilikçi açılımlarla tüketilmesi son derece önemlidir. Projenin amacının da bu yenilikçi akımları ortaya koyabilmek bakliyatın direkt tüketimini veya endirekt olarak endüstride kullanımını sağlamak önemli.” dedi.

Dünya bakliyat üretiminde son on yıldaki istatistikleri Hakkı İsmail Aral tarafından basın mensuplarıyla paylaşıldı: “Dünya ticari üretiminde %17 artış, İthalat –ihracat üzerinden bakıldığında da, bakliyat ihracat hacminde %20’lik artış var. Ülkemizin ihracat hacminde ise bunu maalesef göremiyoruz. %42 oranında bir azalma bulunuyor. Türkiye bakliyat ihracatının yıllar içerisinde azalmasının en büyük nedeni 90’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.” dedi.

<http://rekoltedunyasi.com/2015/12/08/bakliyat-yeni-tatlar-giyiniyor/>