

[Türkiye “2016 Bakliyat Yılı” İçin Hazırlanıyor](#)

Türkiye “2016 Bakliyat Yılı” İçin Hazırlanıyor

Oca 12, 2016

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO), Roma’da gerçekleştirilen 146. Konsey toplantısında 2016 yılı “Uluslararası Bakliyat Yılı” ilan edildi.

İstanbul Kalkınma Ajansı “2015 Mali Destek Programı” kapsamında desteklenen ve yürütücülüğünü PAKDER (Tarım Ürünleri Hububat Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği)’in yaptığı, İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) ve Yıldız Teknik Üniversitesi (YTÜ) Gıda Mühendisliği Bölümlerinin ortak olarak yer aldığı “Bakliyat İle Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat Platformu Projesi” başlatıldı.

Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyemiz Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu; mercimek, nohut, bezelye, fasulye, bakla ve börülce gibi bakliyatın sofralarda alışlagelmiş dışında da tüketilmesi için farkındalık yaratan projenin startının verildiğini söyledi.

Boyacıoğlu, ülkemizde yakın zamanda bakliyat tüketim alışkanlığının değişeceğini; yeşil mercimekli hamburgerden nohutlu cipse kadar birçok yeni lezzetle insanlarımızın tanışacağını ifade etti.

Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu ve PAKDER Genel Başkanı Hakkı İsmet Aral projenin detaylarını şöyle açıkladı:

“Bakliyat tüketim alışkanlığımız değişecek”

Prof. Dr. Boyacıoğlu, projenin amacının bakliyat ürünlerinin sağlığa yararlarına ilişkin görsel ve işitsel bilgi teknolojilerinden yararlanarak bakliyatın sofralarda alışlagelmiş tüketimlerinin dışında da tüketilmeleri için bir farkındalık yaratmak olduğunu söyledi. Gıda sanayii bu ürünlerini beşer olarak koyabilmek bunun içinde yeni ürün kombinasyonlarını da bakliyattan elde edilecek katma değerli ürünlerin ortaya çıkması içinde araştırma yapmak olduğunu ifade eden Boyacıoğlu “Hedefimiz: kullanışlı, besleyici, düşük maliyetli bu kıymetli ürünlerin sağlık üzerine etkilerini vurgulayarak tüketicilerde bir farkındalık yaratmak. Bakliyat tüketiminin diyetlerde daha çok yer almasını sağlamak ve katma değerli ürünlerin gıda sanayiinde kullanım alanlarını artırmaktır. Günümüzde obezite önemli bir sağlık sorunudur. 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.” şeklinde konuştu.



Yeşil

mercimekli

hamburger

-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, baklagili 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. Ben yeşil mercimekli hamburger yapacağım. 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 pişirmediğini gördük ve çok şaşırdık.

İTÜ ve YTÜ’den laboratuvar desteği

Boyacıoğlu, proje kapsamında yapılacak çalışma adımlarını ise şöyle aktardı: “Bilimsel araştırmalarda nohut, kırmızı mercimek, yeşil mercimek fasulye gibi bakliyalardan kullanıma hazır ürünler geliştirmek, bakliyat ve toz bakliyat ürünlerini aynı zamanda sağlık etkilerinin de incelenmesi İTÜ ve YTÜ 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 toplumla ve tüm kurumlarla paylaşmayı hedeflemiş bulunuyoruz.”



PAKDER önderliğinde İTÜ ve YTÜ ortaklığında İSTKA ‘nın mali desteğiyle yürütülen projenin detaylarını aktaran Genel Başkan Hakkı İsmet Aral, konuşmasında bakliyat tüketiminin sağlık açısından son derece önemli olduğuna dikkat çekti. Aral, “Bakliyat ürünleri sağlığa yararlı etkileri açısından pek çok araştırmaya konu olmuştur. Mercimek, nohut, bezelye, fasulye, bakla ve börülceyi içeren baklagiller, içerdikleri yüksek protein, vitamin, mineral ve diyet lifi deposu olarak diyetimizde önemlidir. Bakliyatlar Dünya’da iki milyardan fazla insanın diyetinde önemli yer tutmaktadır. 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 on hastalıktan bir tanesi olarak kabul edilmektedir.” dedi.

“Bakliyat üretimindeki düşüş kaygı verici”

“2010 Yılında obezitenin önlenmesine yönelik “Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı” adı altında yayınlanan Başbakanlık Genelgesi ile de bu noktaya dikkat çekilmiş ve çekilmek istenmiştir.” Aral sözlerine, şöyle devam etti: “Kaliteli ve uzun bir yaşam formülünün sporla beraber sağlıklı ve dengeli beslenmeden geçtiği unutulmamalıdır. Bu anlamda bitkisel protein ve karbonhidrat açısından oldukça zengin olan bakliyatların gerek geleneksel yöntemlerle gerek yenilikçi açılımlarla tüketilmesi son derece önemlidir. Projenin amacının da bu yenilikçi akımları ortaya koyabilmek bakliyatın direkt tüketimini veya indirekt olarak endüstride kullanımını sağlamak” olduğunu söyledi.

Dünya bakliyat üretiminde son on yıldaki istatistikleri paylaşan Aral, Ülkemizde bakliyat üretiminde yaşanan düşüşe dikkat çekti. “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. Bunun son derece kaygı verici bir durum olduğunu da sözlerine ekledi.

•