

# Özmen: Ekmekte katkı maddeleri kaldırılıyor

Yeni döneme hazır olduklarını söyleyen TUSAF Yönetim Kurulu Başkanı Erhan Özmen, "Ekmek artık sadece ekmeçlik buğday unu ve tam buğday unlarından yapılacak" dedi

**U**N, ekmeç üretimi, ambalaşlama konusunda son iki yıldır Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak hazırlanan yeni uygulamalarla ilgili süreç tamamlandı. Un, ekmeç üretimi, ambalaşlama konusunda son iki yıldır Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak hazırlanan yeni uygulamalarla ilgili süreç tamamlandı. Gıda Katkıları Tebliğı 1 Temmuz 2013, Un Tebliğı ise 2 Temmuz 2013 tarihi itibarıyla yürürlüğe girdi.

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF) Başkanı Erhan Özmen, Katkı Maddeleri Tebliğı ile yeni Un Tebliğı'nin yürürlüğe girmesini değerlendirdi. Özmen, "Ekmek artık sadece ekmeçlik buğday unu ve tam buğday unlarından yapılacak. Buğday unları yabancı Tat ve koku içermeyecek. Un içinde yabancı madde bulunmayacak" dedi. Bugüne kadar birçok tebliğı ile ekmeçin her açıdan yaşamsal bir besin kaynağı olarak üretilmesi ile ilgili altyapı hazırlandığını kaydeden Erhan Özmen, "Katkı Maddeleri Tebliğı ve Un Tebliğı ile de bu süreç sona ermiş oluyor. 2 Temmuz'dan itibaren satışa sunulacak unun ve ekmeçin her evresi sağılık kodlarına sahip olacak" şeklinde konuştu.

## KATKI MADDELERİ ARTIK YOK

Son 2 yıldır süren bütün yasal altyapı çalışmalarıyla, ekmeçin üretiminden, satışına ve sunumuna kadar tüm evrelerinin sağılıklı hale getirildiğini hatırlatan Özmen, un sanayicileri olarak yeni döneme bilgi ve teknoloji olarak hazır olduklarını söyledi. Ekmeçlik unun sadece ekmeçlik buğday unu ve tam buğday unlarından yapılacağını açıklayan Özmen, şöyle devam etti: "Ekmeçlik un sadece ekmeçlik buğday unu ve tam buğday unlarından yapılacak. Buğday unları yabancı Tat ve koku içermeyecek. Un içinde yabancı madde bulunmayacak. Buğday unları kendine özgü renk ve görünüşte olacak. Buğday unlarının en az yüzde 98'i 212 mikronluk, elekten geçirilecek. Buğday, çavdar ve arpadan hazırlanan enzim aktivitesi yüksek Malt unu veya diğer Malt ürünleri ile vital buğday glütenu, teknolojik amaçlarla buğday ununa gerektiğı kadar katılabilir. Aynı şekilde özel amaçlı buğday unlarına baklagil unları teknolojik amaçlarla gerektiğı kadar eklenebilecek. Net un ağırlığı yüzde 14.5 nem esasına göre hesaplanacak. Katkı Maddeleri Tebliğı ile bugüne kadar ekmeç üretiminde kullanılan 17 katkı maddesinin tamamen üretimden kaldırılması sağılanacak. Bundan böyle ekmeç katkı maddesi olarak sadece maya, tuz ve su kullanılacak" ■ Mustafa MUTLU- GAZİANTEP/AHT

## Yeni ekmeç, protein, vitamin ve lif ihtiyacını karşılayacak

Yeni üretilen ekmeçte lif, protein ve faydalı yağların oranı yükseleceğini, nişasta oranının ise azalacağını anlatan Özmen, 200 gram ekmeç tüketildiğinde birçok besin kaynağının bir arada alınmış olacağını vurguladı.

Özmen, "Yeni ekmeçten günde 200 gr tüketildiğinde, ortalama olarak bir insan için gerekli olan enerjinin yüzde 35'i, proteinin yüzde 25'i, B1 vitamininin yüzde 66'sı, lif ihtiyacının yüzde 55'i karşılanmış olacak. Aynı

zamanda, magnezyum, potasyum, sodyum, A vitamini, E vitamini, B1 vitamini, B2 vitamini, B6 vitamini, Niasin, Bakır, Çinko, Demir ve Fosfat gibi bir insanın en önemli yaşamsal besin kaynakları, ekmeç tüketilirken alınacak.



Erhan Özmen