



Ekmeklik una kepek mecburiyeti

Sağlıklı ekmek tüketimini desteklemek amacıyla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, fırınların kullanacağı ekmeklik un için yeni standartlar belirliyor.

Çalışmaları süren düzenleme ile ekmek yapımında kullanılan üç tip un tek tipe indiriliyor. Un tebliğinde yapılacak değişikliğin ardından tip 550, tip 650 ve tip 850 olarak isimlendirilen üç farklı ekmeklik un üretimi yapılamayacak. Düzenleme sonrasında kepek miktarının daha yüksek olduğu tip 650 ile tip 850 arasında yeni bir standart belirlenecek. Kepek oranı arttığında ekmeğin işlenmesi zor olduğu için fırıncıların konuya sıcak yaklaşmadığı belirtiliyor. Normalde daha çok kepek içeren unların daha ucuz olduğuna dikkat çeken Bakanlık kaynakları, “Ancak kepek oranı arttıkça rengi bir miktar koyulaşiyor. İşlenmesi de zor olduğu için bazı fırınlar daha beyaz olanını tercih edebiliyor.” diyor.

Bakanlığın koordinasyonunda oluşturulan komisyonun konuya ilişkin çalışması devam ederken, yeni dönemde toplamda üç farklı un üretimi gerçekleştirilecek. Ekmeklik unun yanı sıra tam buğday unu ve özel amaçlı un üretimi yapılabilecek. Özel amaçlı unlar baklava, börek, yufka, bazlama gibi ekmek ürünlerinin üretiminde kullanılabilecek.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, yapacağı düzenleme ile birlikte ekmek yapmak için gereken yüzde 65 ve üstü randımanlı unun ölçütlerini netleştirmiş olacak. Sektör temsilcileri ile yürütülen çalışmaya önümüzdeki günlerde son şeklinin verilmesi planlanıyor. Yapılan kontrollerde ekmeğe belirlenen oranın üzerinde tuz katıldığı tespit edilirken, kepek miktarının ise yeterli olmadığı görülmüştü. Un tebliği ile kepek miktarı istenilen oranın altına inmeyecek. Ekmek tebliği ile azami tuz oranı yüzde 1,5’e indirilirken kepek oranı da artırılmıştı. Tebliğe göre ekmek, Türk Gıda Kodeksi buğday unu tebliğinde yer alan tip 650 ve daha yüksek kepek içeren ekmeklik buğday unlarından yapılabiliyor. 1 Temmuz 2012’de yürürlüğe giren Ekmek Tebliği’ne göre ekmeğin bakkala taşınması ve tüketiciye sunulmasının tüm aşamalarında hijyen kurallarına azami dikkat edilmesi gerekiyor. Düzenleme kapsamında kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmeklerinin 300 gram yerine en az 250 gram ağırlıktan başlayarak 50’şer gram artırılmak

suretiyle piyasaya sunulması gerekiyor.

Beyaz ekmeği sofradan kaldıralım

Ekmemde daha sağlıklı olan kepek miktarının artırılmasına yönelik çalışmalar devam ederken konuya Bařbakan Recep Tayyip Erdođan da dikkat çekiyor. Bařbakan, birkaç gün önce katıldığı ekmemde israfi önleme kampanyasının açılış toplantısında beyaz ekmeğin sofralardan kaldırılması gerektiğini řu sözlerle ifade etmişti: “Niçin beyaz ekmeği yapıyoruz? Bizim dedelerimiz, ninelerimiz bu beyaz ekmeği mi yiyordu? Tam aksine buğdayı alıyordu, değirmende öğütüyordu, oradan elde ettiği unla ekmeği üretiyordu. şimdi onun adımlarını atıyoruz, inşallah bunu başlatıyoruz, başladı, hızla da bunu yaygınlaştıracadıız.” ercan baysal ankara

2013-01-20