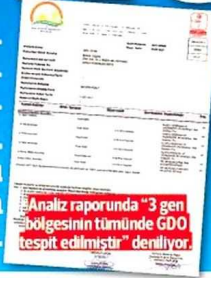




EKMEĞİMİZLE OYNUYORLAR

Hürriyet'in bir gıda mühendisinin ihbarıyla teste gönderdiği ekmeğin katkı maddesinde GDO'lu soya çıktı. Adana'da üretilen bu katkı maddesi kentteki fırınların yüzde 80'inde kullanılıyor.



FIRINLAR ÇOK MEMNUNMUŞ

■ Bir gıda mühendisi Hürriyet'e ulaşarak üretimi Adana'da yapılan ve ekmeğin hacimli görünmesini, geç bayatlamasını sağlayan "P..." markalı katkı maddesinin GDO içerdiğini öne sürdü. Önce firmanın sahibini aradık. Bizde, "Ürünümüzü Adana'da 100 fırın varsa 80'ine satıyoruz, hepsi çok memnun" dedi.

SADECE YEM OLABİLİYOR

■ Ardından ürünü alıp bir test merkezine gönderdik. Analiz sonucunda üründe GDO'lu soya kullanıldığı doğrulandı. GDO'lu soya sadece yem amaçlı Türkiye'ye sokulabiliyor. Ancak insan gıdası olarak kullanılması kesinlikle yasak. Analizi yapan merkez çıkan sonucu Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na da bildirdi. »9'da



BURAK COŞAN

Ekmek hacmini büyüten, bayatlamayı geciktiren
KATKI MADDESİNDE ŞAŞIRTAN SONUÇ

EKMEKTE GDO İZİ

Adana'da bir firma tarafından üretimi yapılan ve ekmeği olduğundan hacimli gösteren ve geç bayatlatan 'ekmek katkı maddesi'nden GDO'lu soya çıktı. Üretimi yapan firma Adana'da 100 fırından 80'ine bu ürünü sattığını iddia ederken, uzmanlar, "GDO'lu soya sadece yem amaçlı ülkemize girebiliyor. İnsan gıdası olarak kullanılması yasaktır" dedi.

İŞTE YAPILAN TEST

Test merkezinden şu açıklama yapıldı: "Gönderilen 'ekmek geliştirici' numunesinde GDO analizi yapılmıştır. Analiz sonucunda taranan 3 gen bölgesinin tümünde GDO (355.NOS.FMV) tespit edilmiştir. Gıdalarda GDO yasaklığı olduğu için izin limiti bulunmamaktadır. Bu sebeple GDO'ların miktar analizi gerçekleştirilmemiştir. Analizler Türk Akademi tarafından akredite edilmiş olup, GDO analizleri Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı'nın yayınladığı GDO analiz talimatına göre uzman kadro tarafından yapılmıştır."

Burak COŞAN



S ON yılların belki de en çok gündeme gelen ve tartışılan konularından biri her gün sofralardaki yerini alan ekmeğin sağlıksız olduğunu, tüketilmemesi gerektiğini söylerken, kimi uzmanlar ise ekmeğe ilgili bir sorun olmadığını, kararında yendiği sürece herhangi bir zarar olmayacağını savundu. Ancak geçtiğimiz günlerde bir gıda mühendisi şok bir iddia ile Hürriyet'e ulaştı. Gıda mühendisi, Adana'da bir gıda firmasının ürettiği ekmeğin üretiminde kullanılan 'ekmek katkı maddesi'nin içerisinde GDO'lu ürünler bulunduğunu öne sürdü. Bu iddia üzerine biz de GDO'lu olduğu iddia edilen Adana'daki firmadan ürettiği 'P...' isimli ekmeğin katkı maddesine ulaştık. İlk olarak şirketin sahibi ile iletişime

geçtik ve ürünle ilgili bilgi almaya çalıştık. Şirket sahibi, "Ekmeğin katkı maddemizi Adana'da 100 fırın varsa 80'ine satıyoruz. En iyi ürün firmalarımız çok memnun" dedi. Şirket sahibi 'ürünün sağlığa zararlı olup olmadığını, bakanlığın onayı bulunup bulunmadığını sorularımıza ise yanıtız bıraktı. Daha sonra bu ürünü kendimiz temin ettik ve incelemesi için bir test merkezine gönderdik. 2 gün süren test sürecinin ardından aldığımız sonuç ise gıda mühendisinin iddialarını doğrular nitelikteydi. Test merkezinden gelen rapora göre Adana'daki firmamızın ürettiği ekmeğin katkı maddesi'nin içerisinde GDO'lu madde vardı. Test merkezinden yapılan açıklamada, yasa gereği GDO'lu bir ürüne rastlanıldığı zaman çıkan raporun aynı anda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na da iletiliği ifade edildi.



GIDA HİLESİNDE SINIR TANIMİYORLAR
VİYANA merkezli Uluslararası Hububat Bilimi ve Teknolojisi Kurumu Başkanı, hububat teknolojisi, gıda kimyası ve gıda biyokimyası uzmanı, Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Hamit Göksel de, durumu 'telle' ile açıkladı. Türkiye'de GDO'lu ürünlerin gıda amaçlı kullanılmasına izin verilmemesinin

12 YILA KADAR HAPİS CEZASI

BIYOGÜVENLİK Kanunu'nuna göre GDO'lu ürünlerin kanuna göre belirtilen ürünler dışında yani hayvan yemi olarak izin verilenler haricinde insan gıdası olarak kullanılması yasak. Yine kanuna göre Biyogüvenlik Kanunu'nun gerekliliklere uymayanlar hakkında cumhurbaşkanı savcılığınca suç duyurusunda bulunulmakta ve ürünlerin piyasaya arzı engelleniyor. Savcılık kararı doğrultusunda 1-12 yıl arası hapis cezası,

200 bin Türk Lirası'na kadar idarî para cezası veya 10 bin güne kadar adli para cezası verilebilir.
Ekmeğe veya unda neden katkı maddesi kullanılıyor
● Besin değerini artırmak
● Ekmeğin raf ömrünü uzatmak
● Ekmeğin hacmini artırmak, gözenek yapısını oluşturmamak
● Tat ve aroma sağlamak
● Zararlı mikroorganizma gelişimini önlemek
● Ekmeğin renk ve albeniyi artırmak amacı ile kullanılıyor.
Ekmeğin yaparken neden soya unu kullanılıyor
● Hamur ve ekmeğin rengi beyazlar
● Hamur direnci artar
● Unun su tutma kapasitesi artar
● Ekmeğin hacmini artırarak beslenme değeri artar

HAYVAN YEMİ OLARAK GELİYOR

DÜNYADA GDO'lu ürünün en çok soya, mısır ve kanola olduğunu ifade eden Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Murat Arslan da, "Su ana kadar ne ekmeğe ne de ham maddesi buğdayda böyle bir durumlar karşılaşmadık. GDO'lu soya katkı maddelerinin kullanıldığını da duymamıştık. Ticari işletmeler için bu tip şeylere girebiliyor. Hayvan yemi olarak girdikten sonra gıda maddesi olarak kullanılıp kullanılmadığını bilmiyoruz" dedi. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Yusuf Songül de "Bu zamana kadar insan gıdası için GDO'lu ürüne izin verilmedi" dedi.

1 YIL BOYUNCA DENETLENMEYEN FİRMALAR VAR

ZİRAAT Mühendisleri Odası Başkanı Özden Güngör, "Çok daha iyi denetim yapılması gerekiyor. Ancak denetim Türkiye'de çok iyi değil. Ülkede 675 bin gıda işletmesi var. 5 bin denetim var. 1 yıl boyunca denetimin hiç uğramadığı gıda işletmeleri var. Bugüne dek ekmeğe veya ekmeğin üretiminde GDO'lu bir ürüne rastlanmamıştı" diye konuştu.