



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMUZ KATKILI GIDALAR GİDEREK MUTFAKLARI İŞGAL EDİYOR

<https://mansettv.com>

Domuzun kasaplık et statüsüne almasının ardından, domuz gerçeğinin ulaştığı boyutlar bu kadar da olmaz dedirtiyor. Vatandaşların en fazla tükettiği yiyeceklerden biri olan yoğurt üretiminde de domuz katkı maddesinin kullanıldığının ortaya çıkması, tehlikeyi gözler önüne serdi. Bu durum karşısında herhangi bir önlem alınmayışı tedirginliği daha da artırırken, vatandaş çaresizlik içinde ne yapacağını düşünüyor.

Domuz derisi ve kemiklerinden yapılıyor.

Yoğurt üretiminde domuz menşeli ithal jelâtin katkı maddesi olarak kullanılıyor. Yoğurtların kıvamını arttırmak ve su tutması için jelâtin katılıyor. Jelâtin, domuzun deri veya kemiklerinin kaynatılmasıyla elde ediliyor. Normalde 2 litre sütte, 1 kilo yoğurt elde edilirken, jelâtin katıldığında, 1 litre sütte 1 kilo yoğurt elde edilebiliyor. Üretici firmalar az maliyetle daha fazla yoğurt elde etmek için bu yola başvuruyor. Yoğurdun girmedığı ev yok denecek kadar az. Anadolu mutfağında yoğurtla yapılan yiyecekler gözönünde tutulduğu zaman, olayın vehameti daha iyi anlaşılıyor.

Türkiye'de 'gıda terörü' hız kesmeden devam ediyor. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın domuzu kasaplık et statüsüne almasının ardından, domuz eti ve domuz katkı ürünler adeta vatandaşın kabusu oldu. Yetersiz denetimin sonucu domuz eti, vatandaşın mutfağına kadar girmeyi başardı. Tanınmış firmaların da domuz eti kullanıyor olması, tedirginliği daha da arttırdı. Dünya helal Gıda Birliği Genel Başkan Yardımcısı Ahmet Gelir'in Domuz jelâtininle ilgili yaptığı açıklama ise tartışmaları yeniden alevlendirdi.

Domuzdan yapılan katkı helal değildir

Gelir, domuz kaynaklı katkıların helal olmadığını söyledi. Gıda üretiminde hile yapılmaması gerektiğini söyleyen Gelir, "Gıdalarda zararlı bir maddenin bulunmaması gerekiyor. İnancımıza aykırı katkı maddelerinin gıdadan dışlanması gerekiyor. Bugün yoğurtta jelâtin katkısı bulunuyor. Jelâtinin kendisi bir problem değildir. Jelâtin bir protein kaynağıdır. Hayvanların uzun kemiklerinden ve derilerinden elde edilen bir proteindir. Bizim buradaki sıkıntımız, dünyada bu jelâtin helal yoldan üretebilecek yerlerin az olmasıdır. Yani sığır jelâtinin bulunmasıdır. Batı kaynaklı olduğundan, genelde firmalar ithalatlarını yaparken, İsviçre, Belçika, Almanya, Hollanda'dan satın aldıklarından, buradan gelen ürünler domuz jelâtinidir." dedi.

Türkiye'nin jelâtin tüketimi 20 bin ton

Türkiye'nin jelâtin tüketiminin 20 bin ton olduğunu ifade eden Gelir, "20 bin tonun tamamının helal kaynaklardan gelmesini sağlayıcı projelerimiz var. Şu anda 12 firma jelâtin üretimi için çalışma yapmaktadır. Biz bunları tavsiye ediyoruz. Firma ile alakalı bir yaptırıma gitmek, alt yapı uygun değilse, yani denetimlerimiz yerinde değilse kargaşa oluşturabilir." ifadelerini kullandı.

Marka kolay oluşmuyor diyen Gelir, "Siz 20-30 yıl çalışarak, bir markayı bir yere getireceksiniz. 5 bin insan buradan nemalanacak. Ama sonra herhangi bir laboratuardaki teknik personelin hatasından dolayı o firma teşhir edilip zarara uğrayacak.

Biz bunu kabul etmiyoruz. O firmanın iyileştirme yollarına gidilmeli. Buna rağmen vatandaşın sağlığı ile oynayan bir kurum veya kuruluş olursa elbette ki, o zaman teşhir edilmeli. Sadece gündemi meşgul etmek için, çok iyi inceleme yapılmadan, emin olmadığımız bir noktada yapılacak uygulama o firmaya zarar verebilir." şeklinde konuştu.

"Tüketici bunları takip etmeli"

57 İslam ülkesinin tüm standartlarını bağlayıcı şekilde çalışma yapan bir SİNİK kuruluşunun olduğunu hatırlatan Gelir, "İslam ülkeleri standardizasyon ve metroloji enstitüsü daha gelişmelidir. TSİ bu gün helal sertifikası verebiliyor. Biz de ürünlerin ambalajında helallığı gösteren, aynı zamanda sağlık ve hijyen yönünden zararsızlığını ifade eden amblemlerimizi koyuyoruz. Tüketici bunları takip etmeli." ifadelerini kullandı.

Jelâtin, domuzun deri ve kemiklerinin elde ediliyor

Tüketiciler Birliği Genel Başkan Yardımcısı Mustafa Dinç ise, Türkiye'de 'gıda terörünün' devam ettiğini, yoğurt üretiminde domuz menşeli ithal jelâtin katkı maddesi kullanıldığını söyledi. Dinç, "Yoğurtlara kıvam arttırmak ve su tutması için jelâtin katılmaktadır. Jelâtin, domuzun deri veya kemiklerinin kaynatılmasıyla elde ediliyor. Normalde 2 litre sütte, 1 kilo yoğurt elde edilirken, jelâtin katıldığında, 1 litre sütte 1 kilo yoğurt elde edilebiliyor." dedi.

Amerika ile Avrupa'dan ithal ediyoruz

Katkı maddesiz köy yoğurtları ise kaşığa alındığında dağılır diyen Dinç, "Yoğurda katılan jelâtinin ithal ediyoruz. Çünkü sığır derisi ve kemiğinden 6 haftada içinde jelâtin üretimi yapılıyor. Domuzdan 2 gün içinde jelâtin elde ediliyor. Jelâtinin ise Türkiye'de üretilmiyor ve genellikle Amerika ile Avrupa'dan ithal ediyoruz. Orada domuz eti kullanıldığı içinde domuzdan jelâtin elde ediyorlar." şeklinde konuştu.