

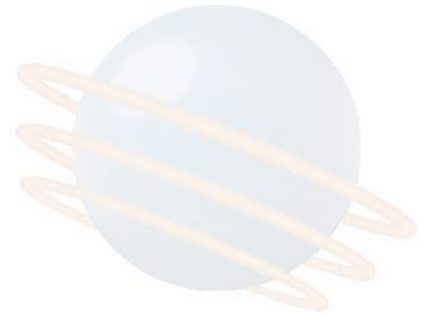
“HER KENEVİR, ETKEN MADDE DEĞİLDİR”



Kenevirden yenilebilir içilebilir ürünler üreten bir şirketin kurucu ortağı olan Orkan Uzunyayla, “Her kenevir, etken madde değildir” dedi.

MÜRVET KARA ORKAN

Uzunyayla, “Bugün yerli ve milli teknolojiler denildiğinde ağırlıklı olarak savunma sanayii öncelikli şekilde akla geliyor ama aslında gıda ve tarımda da yapılan yatırımlar hem dış ticarete hem de ülkenin ekonomik bağımsızlığında çok kritik bir öneme sahip” ifadelerini kullandı. >> 7’DE





Geçtiğimiz günlerde OSTİM Teknik Üniversitesinde gerçekleştirilen Kenevir Forumu'nda Türkiye'nin keneviri toplumsal fayda sağlayacak biçimde üreten şirketlerinin temsilcileri buluştu.

MÜRUVET KARA

FORUMDA buluşan temsilcilerden, Ticari Hayat okurları için özel açıklamalar aldık. Kenevir alanında üretim yapan Ateş Zafer Korkmaz ve Orkan Uzunyayla'nın anlatımıyla karşınızdayız.

"Çok daha uygun ve doğal"
Biomedikal Ürünleri Üretim ve Pazarlama Sorumlusu Ateş Zafer Korkmaz, kenevir proteinleri hakkında bilgilendirmede bulunarak, "Bu gıda, kenevir proteini diye bilinir. Kenevir tohumlarının öğütülmesi ile elde edilen bir gıdadır. Dünyanın her yerinde süper besin olarak geçen gıdalardandır. 100 gramında yaklaşık 50 gram protein mevcuttur. Sağlıklı beslenmeyi tercih edenler için oldukça yüksek profil aminoasit ve multi vitaminler içeriyor. Yaklaşık 18 miligram kadar çinko barındırıyor. Fiyat bakımından da diğer süper besinlere nazaran çok daha uygun ve doğal.

Bu proteinlerimizde hiçbir katkı maddesi bulunmuyor. Amasya'da yetişen kenevirlerden yani doğadan gelen ürünü saf hâliyle veriyoruz. Normalde İstanbul merkezli çalışıyoruz. Bugün forum için Ankara'ya geldik" şeklinde konuştu.

Korkmaz, kenevir proteini dışında, kenevir sabunu, kenevir yağı, kenevir kumaşları, kenevir şali, kenevir kumaşından erkek gömleği, iç ve ev giyim ürünleri, seccade ve çanta da ürünlerini söyleyerek sözlerine son verdi.

"Cannabis baska, hemp baska"
Kenevir hakkında konuşmanın, bu konuda üretilen ürünlerin reklamını yapmanın oldukça zor olduğuna dikkat çeken Orkan Uzunyayla, "Bugün kenevir ürününün reklamını yapmak aslında çok zor. Her kenevir, elken madde değildir. Ancak bunu anlatmak bazen çok zor olabilir. Bunun isminin bile geçmesi aslında birçok açıdan sıkıntıya sokabilir. Ancak bu durum yabancılarla farklılaşıyor. İngilizcede sözcüğe de sirayet etmiş. İlaç ve etken madde için farklı sözcükler kullanılıyor. Etken madde için cannabis kelimesi kullanılırken fonksiyonel endüstriyel ürünler 'hemp' diye geçiyor. Aslında farklı bir isimlendirmesi var ve bambaşka amaçlar için kullanılan iki farklı şeyden bahsediyoruz. Birkaçı adam öldürmek ve yemek yapmak gibi aslında aradaki fark çok belirgin" dedi.

Süper gıda, kenevir ve açlık
Kenevirden yenilebilir içilebilir ürünler üreten bir şirketin kurucu ortağı olan Orkan Uzunyayla, "Biz bu yolculuğa 2018'de başladık. Tarımını yaparak başlamıştık ve gördük ki aslında bunun sanayisi Türkiye'de yok denecek kadar az. Gelecekte üretilen hancinde büyük bir üretim söz konusu değil. Dolayısıyla çiftçinin de ürünü ekmesi için bir motivasyon kaynağı yok. Biraz buna soyunduk aslında. Dünyadaki açlık sayılarında baktığımız zaman 1990 yılında açlık sınırında yaşayan 1 milyar insan olduğunu görüyoruz. Pek çok teknoloji geliştirmeden bahsetsek de madalyonun diğer yüzünde açlık gibi çok temel problemlerimiz hala var. Belli bir dönem 750 milyon civarına düşüyor ama sonra tekrar yukarı çıkıyor."

Ekonominin basat aktörü: Gıda Uzunyayla, ekonomide yaşanan gelişmelere değinerek gıdanın bu anlamdaki önemini şu sözlerle anlattı: "Bugün yerli ve milli teknolojiler denildiğinde ağırlıklı olarak savunma sanayii öncelikli şekilde aklı geliyor ama aslında gıda ve tarımda da yapılan yatırımlar hem dış ticarete hem de ülkenin ekonomik bağımsızlığında çok kritik bir öneme sahip. Bununla birlikte hayatımıza süper gıda diye bir kavram girdi. Hayattaki pek çok şey değişirken gıda da değişti. Eskiden beslenme denildiğinde insanların aklına bir kibrit kutusu kadar beyaz peynir gibi şeyler geliyordu ya da en iyi ihtimalle beslenme piramidi vardı. Akla, ilkokuldan beri öğrendiğimiz bu piramit gelirdi ama trendler değişti. Çünkü fonksiyonel tıp pratikleri hayatımıza girdi. Bu da fonksiyonel beslenme pratiğini devreye soktu. Dolayısıyla gıda ve hastalık arasındaki ilişki giderek daha fazla çalışılan bir konu olmaya başladı. Böylece fonksiyonel beslenmeyi destekleyici gıdalar da hayatımıza girdi. Süper gıdalar da bunlardan bir tanesi. Kenevir tohumu da süper gıda olarak uluslararası istisnalarla sürekli olarak karşımıza çıkmaya başladı. Peki neden? Her şeyden önce kenevirin çok yüksek bir protein oranı var, yüzde 40 civarında. Çok kıymetli ve kaliteli bir bitkisel protein kaynağıdır. Çok yüksek bir lif oranı var, dolayısıyla sindirimi de yüksek. Omega-3 ve omega-6 yağ asitleri içeriyor. Dolayısıyla kenevirin çok yüksek kaliteli yağı bulunuyor. İnsanların dışarıdan almaması gereken 9 tane temel amino asit var ve çok az bitkisel kaynak bunların tamamını içeriyor, kenevir bunlardan bir tanesi."

Kenevir tohumunda diğer bitkisel tohumlarla mukayesesi yapan Uzunyayla, "Chia tohumu 4.4 proteine sahipken kenevir tohumu 10.3 protein oranına sahip. Yani neredeyse iki kat fazla. Karbonhidrat oranı da chia tohumundan çok daha düşüktür dolayısıyla şekeri artırmayan bir yapısı mevcut. Yağlılığı da çok yüksek bir tohum dolayısıyla bulunmaz bir değere sahip" dedi.

Sektörel problemleri anlatan Uzunyayla, "Gıda tarafında 2 farklı sektörel problemden de bahsetmek istiyorum. Birincisi, Türkiye'de çok ciddi miktarda tohum sıkıntısı var. Diğer ise az önce bahsettiğim reklam ve konuşulabilirlik. Biz 2018'den beri bu konuyu tarımını yapıyoruz. Şimdi anlatmaya ikincisinden devam edelim. Büyük arazilerde de yapıyoruz ama Türkiye'de tohum üretimi hala çok düşük. Gerçekten tohum bulamıyoruz. Bu miktarın artırılması lazım. Yerli tohumun daha fazla üretmesi gerek. Bu da tabii ki sanayi ile çok kol kola bir işleyiş demek. Gıdada kenevir tohumu bazı üretimler mümkün. Bu tohum, Tarım Bakanlığında pozitif olarak işaretlenmiş ama belli kısıtları söz konusu ve bunlara uymamız gerekiyor. Fakat gerçekten zor kısıtlamalardan bahsediyoruz. İsrarlı bu konuya ilişkin adım atıyoruz, atmayanları da anlıyorum, çünkü hakikaten kolay bir süreç değil. Çeşitli düzenlemeler ile bu süreçler biraz daha rahatlayabilir. Bizim ürünlerimiz tabii ki yerli üretim ve çeşitli zincir marketlerde bulunabilirler ancak bu zorlu süreçleri kolaylaştırmamız gerekiyor" ifadelerini kullandı.

Veri faaliyetleri yaptıklarında da dikkat çeken Orkan Uzunyayla, "Bu konuda çok ciddi bir veri faaliyeti yapıyoruz. 2018 yılında aylık olarak kenevir kelimesinin aranması 28 bin civarındayken bu bazı aylarda 1 milyon üzerine çıkıyor. Dolayısıyla insanlarda bir merak olduğunu buradan anlayabiliyoruz" cümleleriyle açıklamasına son verdi.

