



Sürdürülebilir Beslenmenin Altın Anahtarı Bakliyat

Daha sağlıklı bir dünya oluşturmak için daha sürdürülebilir ve besleyici gıdaların beslenmeye dahil edilmesi gerektiğini belirten Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı Emin Duru "Anadolu'nun yerli tohumlarına sahip çıkarak, bakliyat ve bulgurda ürün çeşitliliğine yöneliyoruz; sağlıklı ve sürdürülebilir beslenmenin temellerini atıp, sağlıklı bir gelecek için çalışıyoruz " dedi.

Dünya Gıda Güvenliği ve Beslenme Durumu 2018 raporuna göre, dünyada 821 milyon insan aç, yani her 9 kişiden 1'i açlıkla mücadele ediyor. Birleşmiş Milletler (BM) Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 'ne göre 2050'de dünyada 300 milyon insan açlıkla baş etmek zorunda kalacak. BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun önerisi üzerine Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarının ikincisi olan "Açlığa Son Verilmesi" amacına atıfla, 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü olarak ilan edilmiş, teması "Sürdürülebilir Bir Gelecek İçin Besleyici Tohumlar" olarak belirlenmişti. Bu yıl da Dünya Bakliyat Gününde aynı tema etrafında bakliyatın, yüksek düzeyde besleyici değeri, sağlığa faydaları, sürdürülebilir tarıma teşvik ve iklim değişikliğinin etkilerini azaltma yönünde etkileri vurgulanıyor.

Pratik haşlanmış bakliyat ürünlere tüketicinin ilgisi artıyor

Dünya Bakliyat Günü dolayısıyla bir açıklama yapan Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı Emin Duru, sürdürülebilir beslenme ve gıda güvencesi için tohumumuza ve tarımımıza sahip çıkılmasının önemine dikkat çekti. Emin Duru "Duru Bakliyat olarak besleyiciliği, lezzeti ve kalitesi daha yüksek ürünlere yöneliyoruz. Dünyada açlık ve yoksulluğun ortadan kaldırılması için yardımcı olabilecek besleyici kaynakların üretilmesi için tarımsal hammaddelerimizi sürdürülebilir kaynaklardan elde ediyoruz. Sağlıklı ve sürdürülebilir beslenmenin temellerini atıp, sağlıklı bir gelecek için çalışıyoruz" dedi.

Tohuma sahip ülkelerin gıdayı, gıdasına sahip ülkelerin sağlıklı bir geleceği yönettiğini hatırlatan Duru "Biz de Duru Bulgur olarak yerli tohumumuza sahip çıkıyoruz. Ar-Ge çalışmalarına önem vererek, bakliyat ve bulgurda ürün çeşitliliğine yöneliyoruz. İki yıl süren yoğun bir Ar-Ge süreci sonunda pratik haşlanmış bakliyat ürünlerimizi geçtiğimiz yıl tüketicimizle buluşturduk. Bu ürün grubumuz, sunduğu lezzet, pratiklik ve çeşitlilikle, özellikle sosyal izolasyon döneminde büyük talep gördü. Özenle seçtiğimiz en lezzetli bakliyat ürünleri haşlayarak sağlıklı bir ambalaj içerisinde tüketicimize sunuyoruz. Sadece kuru bakliyat, su ve tuzdan oluşan ürünlerimizle

salatalardan mezelere, pilavdan çorbalara varıncaya pek çok tarif pratik bir şekilde hazırlanabiliyor” dedi.

2 bin yıllık Ahmet buğdayı yeniden tarım endüstrisine kazandırılıyor

Emin Duru, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi – Duru Bulgur işbirliği ile Anadolu'nun 2 bin yıllık Ahmet buğdayını yeniden sanayiye kazandırmak için önemli bir Ar-Ge projesi yürütüyoruz. Bulgur üretiminde kullanılan buğdayın kalitesinin geleneksel yöntemlerle artırılmasının gerek bulgur kalitesini gerekse ürün verimini ve çeşitliliğini olumlu yönde etkileyeceğine inanıyoruz” dedi.

Anadolu, leziz ve besleyici gıdalar açısından bir cevher

Doğru tarım uygulamalarına da dikkat çeken Emin Duru, “Türkiye'de kıraç arazilerin ekilerek ekonomiye kazandırılması çok önemli. Üniversite- Sanayi işbirliği ile yürüttüğümüz proje kapsamında da ülkemizde yetiştiriciliği çok azalan ve çok kaliteli ürüne sahip eski Anadolu buğdaylarını kullanarak geleneksel yöntemlerle sert durum buğdayının kalitesini iyileştiriyoruz. Bir ülkenin tarımsal ürünlerde marka olmasının en önemli şartı, üstün kalite özelliklerine sahip, yerli tarımsal ürünler yetiştirmesidir. Anadolu, bu leziz ve besleyici gıdalar açısından bir cevher. Bu gıdaların besin değerleri de oldukça yüksek. Ülke ekonomisinin güçlü kalmasında yerli üretimin payının yüksek olduğunu her fırsatta ifade ediyoruz. Tohum ise bağımsızlığın gıda güvencesinin temeli. Tohumumuza, tarımımıza sahip çıkarsak gıda güvencesini sağlayabiliriz” dedi.