

İzmir'e Özel Ekmek Projesi Sonuçlandı

Sebnem BORAN&Günnur Binici ALTINTAŞ

Ekmek; sofralarımızın baş tacı, halkımızın temel besin kaynağıdır. Beslenmede önemli yer tutan bu ürünün tarihi de insanlık tarihi kadar eskidir. Dünyanın en eski fırınının M.Ö. 4000 yılına ait olduğu tahmin edilmektedir.



Günümüzde teknik gelişmeler sebebiyle ekmek yapımı modern fırınlara kaymış ve köylerde bile evde ekmek yapımı azalmıştır. Kentleşme ile bir anlamda fırıncılık mesleği ortaya çıkmıştır.

Günümüzde ülkemiz genelinde fırın sayısı 20.000'i aşmış olup, İzmir'de yaklaşık 850 civarında ekmek fırını faaliyet göstermektedir. Ekmek tüketim miktarları da ekmeğin halkımızın temel gıda maddesi olduğunu kanıtlamaktadır.

ABD ve Avrupa Birliği ülkelerinde kişi başına ekmek tüketimi yıllık 40-50 kilogram arasında değişmektedir. Ülkemizde ise kişi başına günlük ekmek tüketimi ortalama 400 gr. civarındadır. Yıllık tüketimimize bakıldığında, bu ülkelere kıyasla kişi başına 3-4 kat daha fazla ekmek tüketildiği ortaya çıkmaktadır. Sektör; özellikle son yıllarda önemli gelişmeler kaydederek kabuk değiştirmiştir. Ekmek fırınları; daha modern çehrelere, daha temiz bir görünüme kavuşmuştur. Çoğu ekmek fırını, çeşit ekmekler ve unlu mamul üretimini de faaliyetlerine dahil etmişlerdir.

Ancak sektörün halen çözüm bekleyen önemli sorunları bulunmaktadır.

- İlimizde fırın sayısının ihtiyacın çok üzerinde olması dolayısıyla fırınların eksik kapasite ile çalışmak zorunda kalması,
- Yasal yükümlülüklerini yerine getirmeyen işletmelerin yarattığı haksız rekabet,
- Pazaryerlerinde açıkta ekmek satışı
- Bakkallara verilen yüzdelerinin yüksek olması ve ödemelerde yaşanan gecikmeler

sektörün ilk akla gelen sorunları arasında yer almaktadır.



Bilindiği gibi ülkemizde üretilen ekmeklerin % 90'ı beyaz ekmektir. Kalan % 10'luk kısmı da yulafli, kepekli, sütlü, soyalı vb. çeşit ekmekler oluşturmaktadır.

Oysa dünyada pek çok ülkede onlarca ekmek çeşidiyle karşılaşılmaktadır. Her ülkeye, her bölgeye özgü ekmek çeşitleri bulunmaktadır.

Sektörün öneminin bilincinde olan ve sektöre farklı bir vizyon kazandırmak isteyen Odamızca İzmir'e özgü, İzmir ile birlikte marka olabilecek bir ekmek çeşidi yaratmak amacıyla bir proje hazırlanmıştır. Bu kapsamda; proje çalışmaları 2007 yılı Mayıs ayında başlanmıştır. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Sezgin Ünal ve Odamız 09. (Ekmek ve İşlenmiş Un Ürünleri Gr.) Meslek Komitesi işbirliğinde çalışılmıştır. İzmir'e özgü, kendi ismiyle anılan, halkımız tarafından tercih edilen bir ekmek oluşturmak amacıyla bir dizi toplantı yapılmış ve fikir alışverişinde bulunulmuştur.

Proje kapsamında;

- 10 örnek farklı bileşimde buğday kırmacı ve diğer tahıllarla,
- 5 örnek buğday unu ve çeşitli tahıllarla,
- 5 örnek de farklı oranlarda üzüm ve incir parçacıklarıyla, buğday unu ve tahıllarla

ekmek çeşitleri hazırlanmıştır. İncelemeler sonucunda üretilen 20 farklı bileşimdeki ekmeklerden 2 tanesi ön plana çıkmıştır.

Tahıllı İzmir Ekmeği ve Çeşnili İzmir Ekmeği.

İlk aşamada "TAHILLI İZMİR EKMEĞİ" üretimi gerçekleştirilmiştir. 07.01.2009 tarihinde düzenlenen bir basın toplantısı ile Tahıllı İzmir Ekmeğinin kamuoyuna tanıtımı yapılmıştır.



"TAHILLI İZMİR EKMEĞİ";

- Doyurucu,
- Lif ve mineral açısından daha besleyici,
- Lezzetli,
- Uygun saklama koşulları sağlandığı takdirde daha geç bayatlamaktadır.

Ekmek ambalajlı olarak tüketime sunulacak olup, ambalajın üzerinde, İzmir Ticaret Odası tarafından yaptırılan İzmir logosu bulunacaktır.

Tahıllı İzmir Ekmeği üretmek isteyen üreticilerimiz ekmek formülünü ve üretim tekniğini İzmir Ticaret Odasından alabileceklerdir.