

UN VE UNLU MAMÜLLER SEKTÖRÜNDE FIRINCILIK

Bugün işletme halinde bulunan ve %80 nispetinde olan eski tip fırınların düzeltilmek suretiyle veya yeniden kurularak fabrikasyon stilinde üretim yapan modern işletmeler haline dönüştürülmeleri gerekmektedir.

UN VE UNLU MAMÜLLER SEKTÖRÜNDE FIRINCILIK

Emeği ve sermayeyi ve hatta üretimi verimsiz kılacak kararlar ve usullerin kullanılmasında ilgili mercilerin sakınır olmaları başlıca şarttır.

Böylelikle atıl kapasite ile çalışan, kar edemeyen ve ekmek kalitesinden taviz veren çok sayıda fırın açılması önlenerek maksimum kalitede üretim yapan 2-3 adet fırın ile metropollerin dahi ekmek ihtiyaçlarını en karlı bir şekilde karşılamak mümkün olacaktır.

Ülkemizde ekmek konusunda başta gelen ihtiyaçlardan en önemlisi un standardı ve kontrol işidir.

UN VE UNLU MAMÜLLER SEKTÖRÜNDE FIRINCILIK

Buna ait etkin bir çalışma ve tedbir tam anlamı ile yapılamamaktadır.

Buna mukabil ekmek fabrikası kurulması, işletilmesi gibi gayet karışık bir işe teşebbüs edilmektedir ve şehirlerimizde ihtiyacın çok çok üstünde fırın açılabilir.

61

UN VE UNLU MAMÜLLER SEKTÖRÜNDE FIRINCILIK

Un üretiminde standardizasyon getirilememiş olmasına ilave olarak kalifiye fırın işçisi meselesinde yetersizlikten,

ekmek fiyatının tespitinde objektif ve bilimsel verilere önem verilmemesinden hatta bu hesapların tek taraflı yapıp yürürlüğe konulmasından doğan neticeler ekmeği ülke için problem halinde tutmaktadır.

62

UN VE UNLU MAMÜLLER SEKTÖRÜNDE FIRINCILIK

Neticede;

- a. Türkiye çapında ekmek imali özel sektöre ait ve bu husustaki tesislerin tamamına yakını bu sektöre aittir.
- b. Türkiye genelinde ekmekçiliği bütün yönleri ile ele alarak ve üretim usullerinden başlayarak modernize edecek bir kanun meydana getirilmesi gerekmektedir.

63

UN VE UNLU MAMÜLLER SEKTÖRÜNDE FIRINCILIK

- c. Un standardını sağlayacak esaslar meydana getirilmelidir.
- d. Ekmek imal teknolojisine geniş ölçüde uyum ve gelişme sağlamak üzere Üniversiteler ve Araştırma kuruluşları ile temaslar hazırlanmalı ve programlar geliştirilmelidir.

64

FIRINLARDA MEKANİZASYON VE OTOMASYONDA SON DURUM

Halen Türkiye’de üretilen ekmeğin büyük bir kısmı köylerdekinden başlayarak büyük şehirlerdeki birçok tesis dahil olmak üzere, tamamen yerli olarak imal ve tesis edilen fırınlarda üretilmektedir.

Bugünlerde ithal edilmekte olan, büyük kapasiteli, el değmeden üretim yapan, yüksek randımanlı yarı otomatik tesislerin yurt içinde imalatları da gerçekleştirilmektedir.

Fırın ve makinaların yerli yapılabilmesi tamamen araştırma ve mühendislik hizmetine bağlıdır. Türkiye’de mevcut işletme tezgahları ve işçi kapasitesi böyle tesislerin yapımı için yeterlidir.

65

Yerli imalat İmkanları

Halen ithal edilmek istenen günde 4-5 milyon adet ekmeğin üretim kapasitesine sahip ekmeğin kombinalarının, her parçası yurt dışında imal edilen tesislerin kısmen veya tamamen yerli imalatına başlanması için aşağıda belirtilen yollar mevcuttur;

- a. Tesisin kurulması taahhüdünü firma alacak ve Türkiye’de imali mümkün olan kısımlar yerli olarak imal edilecektir.
- b. Tesisin kurulması, mesuliyeti, yatırım yapan firma veya bir müteahhit firma tarafından üstlenilecek, uygun görülen teçhizat ithal edilmek ve gerisi yerli yapılmak suretiyle tesis kurulabilecektir.

66

Ekmek eşitleri

Ekmek: Buğday ununa; su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde Őeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, Őekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

Ekmek eşitleri: Ekmek tanımında geçen bileşenlere ilave olarak tahıl ürünlerini ve istenildiğinde çeşni maddelerini de içeren ve tekniğine uygun olarak üretilen ekmekleri,

67

Ekmek eşitleri

Ekşi hamur ekmekleri: Tahıl unlarına su, tuz, maya, geleneksel veya endüstriyel yöntemlerle elde edilen ekşi veya ekşi hamur ilavesiyle hazırlanan hamurun tekniğine uygun olarak yoğrulması, Őekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile üretilen ekmek ve ekmek çeşitlerini,

Karışık tahıllı ekmek: Buğday unu, tam buğday unu veya bunların karışımına, her birinden en az % 5 oranında olmak üzere; mısır, arpa, yulaf, avdar, pirinç, darı, tritikale unları, kırmaları, kırık taneleri veya ezmelerinden en az  ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,

68

Tam Buğday Ekmeği

Tam buğday ekmeği:

Tam buğday unundan tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğ çeşidini,

Tam buğday unlu ekmeğ:

Buğday ununa en az % 60 oranında tam buğday unu ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğ çeşidini,

69

Kepekli Ekmeğ

Kepekli ekmeğ:

Buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğ çeşidini,

70

Yulafly Ekmek

Yulafly ekmek:

Buğday ununa en az %15 oranında yulaf unu, yulaf kırması, yulaf kırığı, yulaf ezmesi veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,

71

Çavdarly Ekmek

Çavdarly ekmek:

Buğday ununa en az % 30 oranında çavdar unu, çavdar kırması, çavdar kırığı, çavdar ezmesi veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini

72

Ekmek Çeşidi	Rutubet %(m/m) en çok	Kül %(m/m) en çok	Tuz %(m/m) en çok
• Ekmek	38	0,65-,1	1,5
• Tam Buğday Ekmeği	42	1,2-2,9	1,5
• Tam Buğday Unlu Ekmek	42	1,1-2,5	1,5
• Çavdarlı Ekmek	43	0,7-2,5	1,5
• Kepekli Ekmek	43	1,2-2,5	1,5
• Yulafli Ekmek	43	0,7-1,5	1,5
• Mısırlı Ekmek	42	1,1-2,0	1,5
• Diğer Ekmek Çeşitleri	---	---	1,5

Tabloda görüldüğü üzere ekmekte A ve C vitamini dışındaki vitamin ve mineraller enerji ve protein içeriğine oranlı olarak bulunmaktadır. Tam buğday unundan yapılan ekmeğin vitamin ve mineral içeriği beyaz

un ekmeğinden çok daha yüksektir. Aynı zamanda vücutta enzimler tarafından sindirilemeyen karbonhidratların oluşturduğu posa miktarı da saflaştırılmamış undan yapılan ekmekte yüksektir.

Ekmek türü	Nem	Protein	Enerji (kal)	Karbonhidrat		Ca	Fe (mg)	BI (mg)	B2 (mg)	NIASIN (mg)
				TOPLAM	POSA					
BEYAZ	31,8	9,1	276	56,4	0,2	7	0,7	0,09	0,06	0,8
ÇAVDAR (1/3 Çavdar, 2/3 Buğday)	35,5	9,1	243	52,1	0,4	75	1,6	0,18	0,07	1,4
TAM BUĞDAY (Kepekli)	34,0	9,1	246	53,1	1,1	84	2,4	0,23	0,14	1,2
Yetişkin bireylerin günlük gereksinimlerini karşılama durumu (erkek ve kadın ortalaması)										
		13-14	10-12		9-13		4-16	9-21	4-10	5-9