

“Merdiven altı değil markalaşmış zeytinyağı tüketin”

8. Olivtech Fuarı kapsamında gerçekleşen Gurme Sohbetler’de sağlıklı zeytinyağı tüketiminin önemi konuşuldu. Markalaşmış zeytinyağına vurgu yapan Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Fahri Yemişçioğlu, “Hangi zeytinyağı sorusunun cevabı markalaşmış, yatırım yapılmış zeytinyağıdır. Merdiven altı, ‘köyden geldi’ diye iddia edilen, markalaşmaya 5 kuruş yatırmamış, ne olduğu belli olmayan zeytinyağı değildir” dedi.

İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından düzenlenen ve Türkiye’nin ihracatına katkı yapması beklenen Gurme İzmir’de yerli üreticiler ile yabancı alıcılar bir araya geldi. B Holünde ünlü şeflerin yemek şovları, uzmanlarla şarap tadım atölyeleri etkinlikleriyle renklenen Olivtech’te zeytin ve zeytinyağı sektörünün konuşulduğu Gurme Sohbetler de büyük ilgi gördü.

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Aytaç Saygın Gümüşkesen ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Fahri Yemişçioğlu, “Zeytinyağı İşleme, Hasat Dönemi ve En İyi Yağı Üretmek için Dikkat Edilecekler” adlı panelde sektörün sorunlarını dile getirdi.

Hangi zeytinyağı?

Sağlıklı zeytinyağı için sorulması gereken sorunun ‘Hangi zeytinyağı?’ olduğunu ifade eden Yemişçioğlu, “Bu soruyla alakalı ya bir saat konuşurum ya da şuan Olivtech Fuarı’nda bulunan yağlar, derim. Fuarda iki kategori üretici sizi bekliyor. Birinci kategori ‘çok güzel bir ürün üretmişsiniz’ sözünü duymak için markalaşmaya çalışan butik üreticiler. İkinci kategori, konvansiyonel üreticilerimiz var. Türkiye’de standart kaliteyi yakalayıp Avrupalı marka olma yolunda Avrupa’ya ürün satarak yurda döviz getirmeye çalışan, bu döviz istihdama bilimsel bilgi birikimine yatıran konvansiyonel üreticilerimiz var. ‘Hangi zeytinyağı’ sorusunun cevabı markalaşmış, yatırımı yapılan zeytinyağıdır. Merdiven altı zeytinyağı değildir. Ne şişesi olduğu belli olmayan, ‘köyden geldi’ diye iddia edilen, markalaşmaya beş kuruş yatırmamış, ne olduğu belli olmayan zeytinyağı değildir. Markalaşma, butik üretim, zeytinyağının hak ettiği değeri veren, dürüst ve düzgün üreticinin yağını tüketirsek eğer sağlık ve lezzet unsurlarından faydalanırız. Ülkemize de yatırım yapmış oluruz. Sağlıklı yağı ancak o zaman tüketmiş oluruz” dedi.

Büyük bir kirlilik var

“Yaşamak için mi yemeli yoksa yemek için mi yaşamalı” sorusuna da cevap arayan Yemişçioğlu, “Hangi sonuca karar verirsiniz verin diğeri sizi zorlar. Nerede zararlı, tüketme



denilen şey varsa hepsi güzel, nerede bunları tüketin ama kararınca tüketin denilen şeyler varsa son derece sıradan unsurlar. Bu ikileme hayat boyu devam eder. Bu ikileme bir tane unsur dahil değildir; zeytinyağı. Çünkü hem faydalı hem lezizdir. Bugün gıda sektörünün ürettiği tüm ürünler, hele ki görsel medya tam bir bombardıman altında. Günün 24 saati, özellikle de sabah saatlerinde yapılan programlar bilgi kirliliklerini barındırıyor. ‘O ürünü yeme, şu ürünü tüketme’ gibi bilgi bombardımanında daha çok kendi mesleklerini yapmaktan imtina edip başka mesleklerin alanlarına girmeye çalışan kişilerce işgal altındadır. Her alanda halkımızı paniğe sokan kişilerin tek söz söylemediği şey zeytinyağıdır. Zeytinyağı size diğer ürünlerden uzak, stressiz bir hayat da sunar çünkü zeytinyağının sağlık demek olduğunda birleşmiştir. Zeytinyağı hayatımızda iki çelişkiden kurtarıyor. Birincisi hem zevkli hem sağlıklı bir yaşam sunuyor, ikincisi medyatörlerin bilgi kirliliğinin bile dil uzatamadığı bir sektör oluşuyor. Zeytin ve zeytinyağı, gerçek anlamda yerli ve milli, gurur ürünümüz olduğu için seviyoruz. Zeytinyağı bir kültürdür, bir yaşam tarzıdır, alışkanlıktır. Sağlığa ve zinde yaşamaya getiren bir alışkanlıktır” ifadelerini kullandı. Prof. Dr. Aytaç Saygın Gümüşkesen de sektörde yaşanan sıkıntılara dikkat çekerken, zeytine daha fazla önem verilip zeytinliklerin yok edilmemesi gerektiğini ifade etti.

