

## GLUTENSİZ UN FABRİKASI GÜMÜŞHANE'DE ÜRETİME BAŞLADI



**KAYNAK: GÜMÜŞKOZA GAZETESİ – 12.11.2019**

Geçtiğimiz temmuz ayı içerisinde Gümüşhane'nin Kelkit ilçesi Öbektaş Beldesi'nde "Tamtarım A.Ş." tarafından temeli atılan glutensiz un fabrikası hizmete girdi. Tamtarım A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Tayyar Gürsoy; Türkiye'de yaklaşık 700 bin çölyak hastası olduğunu, bu hastaların glutensiz gıdalara ulaşımının zor, fiyatlarının da yüksek olduğunu belirterek bu nedenle Türkiye'de üretilmeyen glutensiz unu ürettiklerini ifade etti.

### **Karabuğday (Greçka) Nedir ?**

Karabuğday, ülkemizde yetiştiriciliği çok yeni olan Fagopyrum esculentum Moench. familyasından bir bitkidir. Yetiştirilen bölgenin iklimine göre 3-4 ay gibi kısa sürede elde edilebilir.

Unu ve danesi gluten içermeyen karabuğday çölyak hastalarının kullanımına en uygun tahıl cinsidir. Karabuğday unu ile ekmek yapılabilir, lezzet arttırıcı olarak tüm hamur işlerine eklenebilir, danesinden pilav yapılabilir.

Buğday alerjisi teşhisi konulan bir çok kişideki hassasiyet buğdaydaki yoğun gluten'e karşıdır. Bu alerjiye sahip olanlar, buğdaya göre gluteni daha az olan çavdar, arpa ve yulaf unlarını tercih edebilecekleri gibi karabuğday unu'nu da tercih edebilirler.

Yapılan araştırmalar; "kara buğday"ın düzenli tüketilmesi halinde fazla kiloları azalttığı, damarları esneklettiği ve yüksek kan basıncının düzenlenmesine yardımcı olduğu yönündedir.

Kara buğday; çölyak rejimine uygundur. Gluten içermez. Çölyak ekmeği ve diğer unlu mamulleri de un yerine kullanılır.

**KAYNAK LİNKİ:**

<http://gumuskoza.com.tr/haber-ilk-glutensiz-un-fabrikasi-uretime-basladi-28908.html>