

OMÜ'DEN BÜYÜK BAŞARI

Samsun OMÜ Kenevir Araştırmaları Enstitüsü'nce kenevir tohumundan, 'kenevir sütü' geliştirildi



Samsun OMÜ Kenevir Araştırmaları Enstitüsü'nde kenevirin kullanım alanlarını çoğaltmak ve farkındalık oluşturmak adına kenevir sütü, kenevir krokanı ve kenevir poğaçası geliştirildi. Laktoz intoleransı olan ve hayvansal gıdalar tüketmeyen veganlar için önemli bir besin kaynağı olmaya aday olan kenevir sütünün, raflarda yerini alması hedefleniyor.

"AR-GE ÇALIŞMALARIMIZ SÜRÜYOR"

Kenevirin birçok alanda kullanıldığının altını çizen OMÜ Kenevir Araştırmaları Enstitüsü Müdürü Prof. Dr. Selim Aytaç, "Çok şükür geldiğimiz noktada iki tohum adayımız önümüzdeki hafta

Tohum Sertifikasyon Merkezi'nde tescil komisyonuna girecek. İki adayımızın da tescil almasını umuyoruz. Ayrıca kenevir tohumlarının da gıda sektöründe kullanılması için çalışmalar başlattık. Kenevir sütü, kenevir krokanı ve kenevir poğaçası ürettik. Kenevir sütü fazla ilgi gördü, bu süt kenevir tohumlarından elde ediliyor. Yüzde 99 oranında süt ve sudan oluşuyor. Ar-Ge altyapı çalışmalarımız devam ediyor. En kısa zamanda ticari bir değer kazanmış olacaktır" dedi.

"KEYİF VERİCİ MADDE YOK"

OMÜ Kenevir Araştırmaları Enstitüsü Gıda, Yem ve İlaç Anabilim Dalı Başkanı Dr. Mustafa Mortaş, ise "Yasal mevzuatların da aşılmasıyla birlikte üreticilerin de ilgisi artacak ve kısa bir süre sonra kenevir ürünlerini raflarda göreceğiz. Sadece kenevir sütünü değil, kenevirden yapılan diğer ürünler de raflarda olacak. Kenevir sütü sadece kenevir tohumundan üretilmiyor. Ayrıca çok kıymetli olan kenevir yağına artığı olan tohum posasından da üretiliyor. Bu da ikili ürün üretme şansını artırıyor. Öte yandan kenevir sütünün veya tohumunun içerisinde keyif verici herhangi bir madde yok, rahatlıkla tüketilebilir."

