

Kenevirden krema ve kahve

Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Kenevir Araştırma Enstitüsü Gıda Yem ve İlaç Ana Bilim Dalında kenevir tohumundan, veganlar ile laktoz hassasiyeti olan kişiler için tercih sebebi olabilecek 'süt' üretiminin ardından 'kenevir kreması' ve 'kenevir kahvesi' üretimi de hedefleniyor

ANA Bilim Dalı Başkanı Dr. Öğretim Üyesi Mustafa Mortaş, bir yılı aşkın süredir Enstitüde kenevir bitkisiyle ilgili çeşitli çalışmalar yürüttüklerini söyledi. Kenevirin stratejik bir ürün olduğuna işaret eden Mortaş, kenevirin kökü, tohumu ve lifinin pek çok sektöre ham madde olabilecek potansiyele sahip ender bir ürün olduğunu belirtti. Mustafa Mortaş, kenevirin inşaat, tarım, tekstil, gıda, kompozit, ilaç, kozmetik gibi alanlarda kullanıldığını aktardı. Mortaş, kenevir bitkisinin ayrıca bulunduğu alanda gübre kullanımını azalttığını, oksijen miktarını da artırdığını vurguladı. Merkezlerindeki temel hedeflerinin kenevirin tohumundan elde edilecek gıda maddelerinin işlenmesi teknolojisi üzerine olduğunu ifade eden Mortaş, "Bunlardan bir tanesi de kenevir sütü. Kenevir sütü ürünlerinin ilerleyen süreçlerde kenevirle ilgili sektörün ihtiyaç duyduğu 'know how'u karşılamak adına gerekli çalışmalarımızı yürütmekteyiz" dedi.

ÇALIŞMALAR SÜRÜYOR

Kenevir sütünün içeriğinin aydınlatılması, sütün üretim optimizasyonu ve elde edilecek diğer ürünlerin üretimi konusunda çalışmalar yürüttüklerini aktaran Mortaş şöyle devam etti: "Kenevirden elde edilecek diğer ürünlere

üzerine de çalışmalarımız sürmekte. Kenevir tohumunun içeriğine baktığımız zaman en önemli kısmı yağı. Sahip olduğu bir diğer özellik ise mevcut vitamin ve mineral kompozisyonudur. Günlük ihtiyaçta özellikle doymamış yağ asitlerinin fazla olması kenevir tohumunu ön plana çıkarmakta. Bu da kenevir sütüne yansımakta. Doymamış yağ asitlerinin omega 3 ve omega 6 dengesinin ken-

çıktığını görüyoruz."

ZENGİN BİR ÜRÜN

Mortaş kenevirin içeriği zengin bir ürün olduğuna işaret ederek şunları kaydetti: "İçerdiği mineral maddeleri açısından gerek fosfat, magnezyum, demir, çinko olsun ön plana çıktığını görüyoruz. İçerdiği amino asit dengesi bakımından günlük ihtiyacın yaklaşık yüzde 80'ini direkt olarak temin edebilmekteyiz. Tüketim alışkanlıklarında veganların tercih edileceği bir ürün. Onun haricinde laktoz intoleransı olan insanların rahatlıkla tüketebileceği bir ürün. Kombin olarak düşündüğümüz zamanda da hem içeriği hem tüketim alışkanlıklarında da tüketici-

