



OMÜ'den 'kenevir sütü'

Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Kenevir Araştırmaları Enstitüsü tarafından geliştirilen 'kenevir sütü' hayvansal gıdalar tüketmeyen veganlar için de ayrı bir besin kaynağı olmaya aday

ANAVATANI Orta Asya olan kenevir, Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın da tavsiyeleri üzerine devlet kontrolü altında Türkiye'de de üretiliyor. Gıda, tekstil, sanayi, sağlık ve ilaç sektörü gibi birçok alanda kullanılan ve diğer bitkilere göre oldukça dayanıklı ve sağlıklı olan kenevir için OMÜ'nün Samsun'da bir de araştırma enstitüsü var. Bu enstitüde kenevirin gündelik hayattaki kullanım alanları ve faydaları üzerine birçok araştırma yapılıyor. OMÜ Kenevir Araştırmaları Enstitüsü, kenevirin kullanım alanlarını çoğaltmak ve farkındalık oluşturmak adına Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli'nin Samsun ziyaretinde açılan sergide boy gösterdi. Bakan Pakdemirli ve ziyaretçilerin büyük ilgi gösterdiği standta 'kenevir krokanı', 'kenevir poğaçası'nın yanı sıra en çok dikkat çeken ürün 'kenevir sütü' oldu. Kenevir adına birçok çalışmanın yer aldığı standta, kenevir sütünü tadanlar ürüne tam not verdiler.

VEGANLAR ÇOK RAHATLIKLA KULLANABİLİR

Kenevir sütünü veganların da kullanabileceğini ifade eden OMÜ Kenevir Araştırmaları Enstitüsü Müdürü Prof. Dr. Selim Aytaç, "Kenevir sütü tamamen kenevir tohumlarından elde

edilmektedir. İçerisinde su, süt ve biraz tatlandırıcı olarak da bal bulunmaktadır. Asla başka bir madde veya şeker katılmamıştır. Bu şekilde elde edilen kenevir sütü tüketime sunulabilir. Hayvansal bir süt değildir, tamamen bitkisel bir süttür. Özellikle veganlar çok rahatlıkla kullanabilir. Ben çok severek tüketiyorum. Kenevir sütü bitkisel kökenli olduğu için bitkisel bir tadı veya havası vardır ama nihayetinde bu olay tamamen damak tadıyla alakalı bir şey" dedi.

ÇOK GENİŞ BİR KULLANIM YELPAZESİ VAR

Kenevirin birçok alanda kullanıldığının altını çizen Prof. Dr. Selim Aytaç, şunları söyledi:

"Kenevir krokanı da kenevir tohumundan elde edilmiştir. Bal ve krokan şeklinde tüketime sunulabileceğini göstermek amaçlı yaptık. Kenevir krokanının lezzet olarak Türk halkının damak tadına uygun olacağını düşünüyoruz. Kenevir tohumundan köküne kadar her kısmı kullanılabilir. Kenevir gıda sektöründe, tekstil sektöründe, otomotiv sanayinde inşaat sektöründe, ilaç sanayinde kullanılabilir. Kenevirin çok geniş bir kullanım yelpazesi var. Her amaçla kullanılan kısmı farklıdır. Genel olarak baktığımız zaman çiçek, yapraklar, tohum, sap ve lifleri kullanılır."