

AMBALAJ ZARARLI DEĞİLDİR



Abdullah ŞEN
APACK Kurucu ve Genel Müdür

Evlerimizin tonton ekran doktorları televizyonlarda, gazetelerde, dergilerde, kendi yayın organlarında habire “**paketlenmiş yiyeceklerden uzak durun, bunlar zararlıdır, bunları tüketmeyin**” gibisinden yorumlar yapıyor. Çok değil bundan beş-on yıl önceye kadar bütün doktorlar, yumurtanın kolesterol arttırdığını ve kalp rahatsızlığı olanların yumurtadan uzak durması gerektiğini iddia ediyor ve bu şekilde tedavilerini yönlendiriyorlardı.

Yine çok değil 30 yıl önce, ülkemizde çiçekyağı fabrikalarının açılmasıyla bir anda bütün doktorlarımız, yıllarca annemizin yemek yaptığı zeytinyağının kolesterolü zıplattığını, çok da yararlı olmadığını savunan demeçler veriyorlardı gazetelere.

Şampuan fabrikaları açılınca bildiğimiz beyaz sabun kepek yapar oldu. Fırça fabrikaları açılınca arka cebimizdeki taraklar saçları döker oldu.

Yıllarca gut hastalarına protein ve eti zehir eden teşhis ve tedavi ustaları, gut hastalığını fruktoz şekerinin tetiklediğini itiraf ettiler geçenlerde.

Vücudumuzun temel besin maddesi şeker’i akrep sepetine yerleştirdiler. Vücut kimyamızın vazgeçilmezi tuz neredeyse zehir ile eşdeğer tutuldu. Dünyanın en eski ve en kıymetli besini eklemek de neredeyse kımıl zararlıları seviyesine getirildi.

Elbette dalından kopartıp yemek her zaman daha doğru ve daha sağlıklıdır. Ancak günümüzün modern şehir hayatında yiyeceklerin uygun koşullarda üretim alanlarından evlere taşınması gereklidir. Semt pazarları hayatımızın renkli bir parçası da olsa artık değişen dünyanın sağlık koşullarına uymadığı için dönüşmeye veya yok olmaya mahkumdur. Yaşam bizleri seyyardan yerleşik olmaya doğru zorlamaktadır.

Şimdi bizim kalkıp da yıllarca tıp eğitimi görmüş doktorlarımızla aşık atacağımız ve onların önemini sorgulayacağımız yok elbette. Ama GENELLEME yaparken ağızlarından çıkan sözlerin ağırlığını da hesaplamaları gerekiyor.

Medyatik Algı Bozukluğu

Karşımızdaki bilimcenin cevap anahtarı aslında şu olmalı:

- NEYİ
- NE ZAMAN
- NE ŞEKİLDE
- NE MİKTARDA tüketmeliyiz.

Bu soruların cevabını vermeden yaptığımız tüketimle süttten ve baldan bile zehirlenebiliriz. Elma midemizi delebilir. Kuru Kayısı ile ishalden ölebiliriz.

Bir kere şunu açıkça ortaya koymalıyız.

➤ AMBALAJ ZARARLI DEĞİLDİR.

Ambalaj malzemesini doğrudan yemezseniz ambalaj zararlı değildir.

➤ AMBALAJ SİZİ ZEHİRLEMEZ.

Ambalajın içine konan gıda malzemesini doğru şekilde reçetelendirmezseniz, ambalajlanan gıda sizi zehirleyebilir. Ambalajın içine koyduğunuz gıdayı doğru malzemelerle ve hijyenik koşullarda üretmezseniz, tedarik zincirine uygun şekilde son tüketiciye ulaştırmazsanız zehirlenebilirsiniz.

Sizi zehirleme ihtimali olan şey AMBALAJ DEĞİL, içindeki GIDA ÜRÜNÜDÜR.

Burada ambalajlı gıda üreticilerini zarara sürükleyen yumuşak nokta, birtakım üreticilerin sadece maaliyeti düşünerek, ürettikleri gıdaya uygun ambalaj malzemesi kullanmayışlarıdır. Asit oranı yüksek bir gıda ürünü zayıf nitelikli bir ambalaj malzemesine koyarsanız ortaya istenmeyen sonuçlar çıkacaktır. Çıkıyor da nitekim. Bu durum da ne yazık ki ekran doktorlarına malzeme veriyor.

Üzücü olan konu da ne yazık ki sektörümüzden bu konuda ciddi bir itirazın dile getirilmemesi. Ambalajlı gıda malzemesi üreten firmalar, bunların bağlı bulunduğu dernekler, birlikler, gıda ambalaj makinesi üreticilerinin bu MEDYATİK ALGI BOZUKLUĞUNU acilen doğru taraflara yönlendirmesi gerekiyor.

Ambalajlı gıdanın pek çok yararlı tarafı vardır.

Nedir bunlar?

- Öncelikle ekonomide.
- Sonra yiyecek israfında.
- Sonra ambalaj üzerindeki bilgiler sayesinde tüketiciye.
- Sonra sağlıklı gıda kriterlerinde
- Denetimde
- Gıdanın tazeliğini/lezzetini/rengini korumasında
- Depolamada
- Taşımada
- Gıdaya sadece üretici ve tüketici dışında kimsenin elinin değmemesinde.

Listeyi uzatabiliriz.

Doğru koşullarda, doğru ambalaj malzemesiyle, doğru gıda içeriğiyle ve doğru tedarik zinciriyle piyasaya sunulan "PAKETLİ YİYECEKLER" sağlığa zararlı değildir.