



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46





MARGARİN

Ders Notu : 110

DÜNDEMEN BUGÜNE

MARGARİN GERÇEĞİ



Filmlere konu olan margarin ve zeytin... (V)



İnsan tüketimine uygun bitkisel ve/veya hayvansal yağlardan elde edilen, süt yağı içeriğine göre tanımlanan, temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, süt ve/veya süt ürünleri içerebilen, şekillendirilebilen üründür.

(TÜRK GIDA KODEKSİ) Haziran 2007

EC Council Regulation 2991/4 OF 05.12.1994 Codex Alimentarius Codex Stan. 32.1981 (2005)

Yağda ezber bozuluyor

BİLİM dünyasında son 1,5 yılda gerçekleşen çalışmalar, doymuş yağlar konusunda ezber bozan bulguların ortaya çıkmasına yol açtı. Buna da, toplam 650 bin tüketiciyi kapsayan, 77 farklı araştırmadan elde edilen sonuçlar yol açtı. Bu analizlerden elde edilen ortak sonuçlarda, doymuş yağların insan sağlığı üzerinde herhangi bir olumsuz etki yaratmadığı, aynı zamanda doymamış yağların da olumlu etki oluşturmadığı ortaya çıktı.

Bu sonuçlara bir de Amerikan Kalp Cemiyeti (AHA) ile Avrupa Kardiyoloji Birliği'nin (ECU) yaptığı son değerlendirmeler eklenince, tüm dünyada "yağlarda

yaşanan savaşlar artık bitiyor mu?" sorusu tartışılmaya başlandı. Bir anda trans yağ içermeyen margarinerler, tüm yağ çeşitleri arasında önemli bir alternatif haline dönüştü.

DOYMUŞ YAĞ AKLANDI MI

Bu tartışmaları da geçtiğimiz aylarda Time Dergisi'nin konuyu "Yağ üzerinde yapılan savaşa son" başlığıyla kapağına taşımasının ardından, geçtiğimiz 12 Ağustos günü baskısında British Medicine Journal'ın da (The BMJ) doymuş yağların kalp hastalıkları ile ilişkisinin olmadığını vurgulayan bir araştırmayı yayınlaması ve Kanada McMaster Üniversitesi'nin son yaptığı meta analizlerin sonucunda, asıl riskin sadece trans yağ asitlerinden kaynaklandığını ortaya koyması, iyice alevlendirdi.

Bilim dünyasında yaşanan tüm bu gelişmeler, üretim tesislerinin teknolojisini tamamen yenileyerek, 2006 yılından itibaren ürünlerini trans yağlardan arındırmayı başaran Türkiye'de ki margarincileri de harekete geçirdi.

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği uyarınca, 2007 yılından itibaren her 100 gram yağda 1 gramdan az trans yağ içeren ürünlerin ambalajlarında "Trans yağ içermez" ibaresini koyan Türkiye'deki margarın sanayicilerini bünyesinde



toplayan MÜMSAD Yönetim Kurulu Başkanı **Metin Yurdağül**, Türkiye'de genellikle katı görünümünde olan yağların doymuş, sıvı görünümünde



ki yağların da doymamış yağ olduğu gibi yanlış bir kanının oluştuğuna değinerek, "Oysa doğada bulunan bütün yağlar, hem doymuş hem de doymamış yağ asitlerini içeriyor. Bu ayçiçeği yağında

yüzde 11, mısır yağında yüzde 13, soya yağında yüzde 16, zeytinyağında ise yüzde 15-17 doymuş yağ bulunuyor. Bitkisel yağların bir karışımı olan margarinde ise oran kasede yüzde 15, paket margarinde de yüzde 25-30 oranındadır" diyor.

Yurdağül, "Zeytinyağından başka yağ kullanmayın" önerilerine de karşı çıkarak, "Bu iddia ne kadar gerçekçi olabilir?" diye soruyor. **Yurdağül**, "İki gerçeği bilmeli ve ona göre bir değerlendirme yapmalıyız. Türk halkının tamamen zeytinyağı kullanabilmesi için yılda 1 milyon 600 bin ton ürün gerekiyor. Oysa, Türkiye'nin üretiminin 150 -200 bin ton seviyesinde. Sızma zeytinyağı ise ayçiçeği yağı ve margarinin en az dört kat daha pahalı bir fiyattan satılıyor. Ayrıca, bir yandan 'Trans yağ yemeyin, doymuş yağdan kaçınm' denilirken, diğer taraftan da tereyağ, kuyruk ve iç yağ gibi hayvansal yağları öneren uzmanlar da bulunuyor. Son bilimsel araştırmalar da gösteriyor ki artık yağ üzerinden yapılan tartışmalara bir son verilmesi ve seçim kararını tüketiciye bırakılması gerekiyor" açıklamasını yapıyor.

31 ağustos 2015

Erkan Çelebi – Hürriyet Gazetesi

~ 142 yıllık bir geçmiş (1867-2009)

1860 yılı; AVRUPA

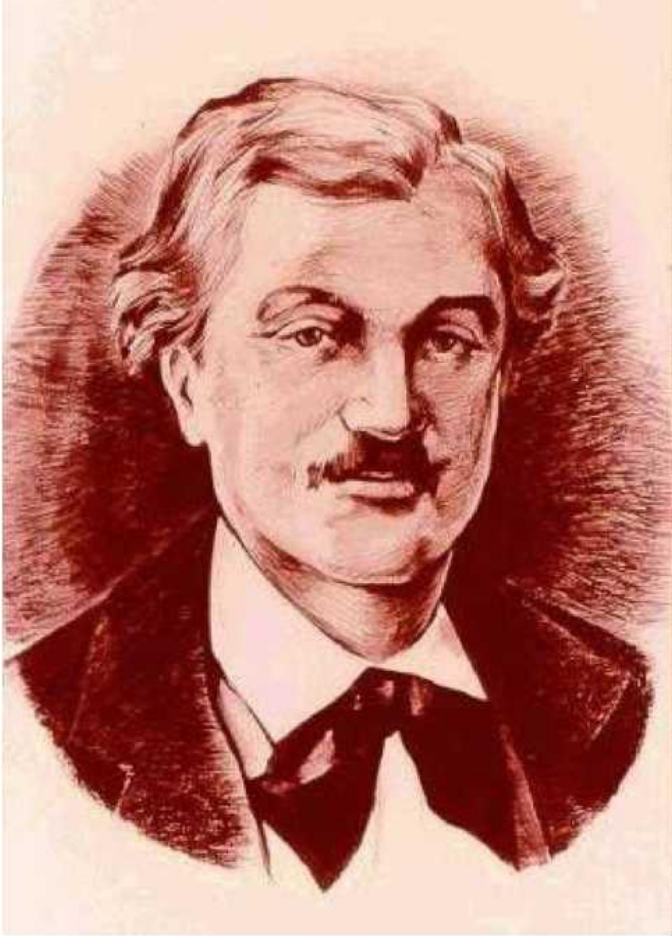
Sanayi Devrimi Tamamlanmış; Avrupa'da refah, nüfus artmış ama beslenme sorunu CİDDİ boyutta

Fransa Kralı III. Napolyon 1867'de Tereyağına benzer mamul için yarışma açar.

Tereyağı, nefisliği, güzel kokusu, yüksek besleme kabiliyeti ve kolay hazmi sebebiyle her zaman rağbet görür ve zaman zaman da darlığı çekildiğinden pahalılaşırdı. Bundan dolayı tereyağının yerini tutabilecek, ucuz ve tereyağından çok daha uzun zaman saklanması mümkün dayanıklı bir yağ imali düşünülmüştür.

Margarini Fransız Kimyager Mege Mauries 1869 yılında üretti. İnci tanesi beyazlığında diye nitelendirdiği bu gıdaya Yunanca inci anlamına gelen margaron adını verdi.

Fransız Kimyager



Tamamen hayvansal orijinli (don yağ) + mide özsuyu+süt ile muamelesi ve soğutulması ile ürün elde eder

2 Ekim 1869 patentini alır.

İsim: Oleo margarine (inci tanesi)

1877'de ilk olarak bitkisel yağ karıştırılması %5-10

Yağ karışımlarının değişik oranlarda su, yağsız süt ve süt türevleriyle karıştırılmasıyla elde edilen margarinin tarihi 1869 yılına kadar uzanmaktadır.

Dünyada ilk margarin, Fransa'da üretilmiştir. Zamanın Fransa kralı III.Napolyon'un emri ile kimyager "MégeMouriés" margarini keşfeden kişi olmuştur.

Türkiye'de ilk margarin fabrikası ABD'ni yardımıyla kuruldu.
Margarine alışkanlık o hale geldi ki, gün gelecek o margarin
kuyruklarıyla solcu Ecevit Hükümeti yıkılacaktı.

1980'li yıllarda çok düşük yağlı diyet margarinler üretilmiş, 1990'ların başlarında o zamana kadar iyi yağlar arasında sayılan Trans yağların sağlık yönünden zararları bilimsel olarak saptanmasının ardından bazı firmalar trans yağ içermeyen margarinleri üretmeye başlamışlardır.

Yağ karışımlarının değişik oranlarda su, yağsız süt ve süt türevleriyle karıştırılmasıyla elde edilen margarinin tarihi 1869 yılına kadar uzanmaktadır. Dünyada ilk margarin, bundan 139 yıl önce, Fransa'da üretilmiştir. Zamanın Fransa kralı III.Napolyon'nun emri ile kimyager “Mége – Mouriés” margarini keşfeden kişi olmuştur.

1980'li yıllarda çok düşük yağlı diyet margarinler üretilmiş, 1990'ların başlarında o zamana kadar iyi yağlar arasında sayılan Trans yağların sağlık yönünden zararları bilimsel olarak saptanmasının ardından bazı firmalar trans yağ içermeyen margarinleri üretmeye başlamışlardır.

2009 yılında Türkiye'de üretilen margarinlerin %90'dan fazlası trans yağ içermez.

Margarin, 1869 yılında tereyağ yerine kullanılmak üzere üretilmiştir. Margarin adı Latince'den "Margarita" kelimesinden kaynaklanmıştır. Çünkü, gerçek margarinin, yapısında bulunan, yaklaşık %18-20 oranındaki su fazı, yağ fazı içerisinde emülsifiye edilip, özel olarak homojen biçimde inci gibi dağılıma uğratılarak sünger yapısı kazandırılmaktadır. Bu yapıda su tanecikleri yağ kristalleri içerisinde hapsedilmektedir.

Margarinler "Rafine edilmiş çeşitli bitkisel yağların kısmi olarak modifiye (hidrojenasyon veya interesterifikasyon) edilmesi neticesinde elde edilen yarı sertleştirilmiş yağlarla, çeşitli rafine bitkisel yağların karıştırılmasından elde edilen ve içerisinde emülsyon halinde pastörize fermente yağsız süt, pastörize yağsız süt, süt tozu, peynir altı suyu ile katkı maddeleri bulunabilen ürün" olarak tanımlanabilir.

MARGARİN ÜRETİMİNDE ENDÜSTRİYEL GELİŞİM

19. yy. sonu: Oleo - margarin fiyatları yükselir.

1907 : Likit miktarı %30'lara çıkar

1903 : Alman Kimyager Wilhem Norman (*Dönüm noktası*)

1906 : İlk hidrojenasyon tesisinin kurulması (*İngiltere*)

1909 : İlk hidrojene Pamuk Yağının Margarinde kullanılması

20.yy son çeyrek: *Fraksiyonlandırma ve İnteresterifikasyon*

Geçmişi 1920'lere kadar uzanırsa da esas gelişme Fraksiyonlandırma'da 1960'lardan

sonra İnteresterifikasyon'da 1980'lerden sonra

Beni dinleyiniz!

Gratika

eskisevda

Yalnız ve yalnız VİTA'yı
kullanınız:
o kadar ucuz ki!

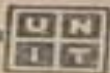
Evet, lezzetli olduğu kadar besleyici ve hazmı kolay yemekler pişirmek için VİTA emsalsiz ve çok ucuz bir mamuldür.

İmalinde kullanılan birinci nevi iptidal maddeler sayesinde, VİTA ile kolaylıkla nefis yemekler elde edebilirsiniz.

Bunun içindir ki Türkiye'de, VİTA ve yalnız VİTA'yı kullanan ev kadınlarının adedi gittikçe artmaktadır.

Siz de bugünden izli yok bir deneyiniz: neticeden "levkolöde" memnun kalacaksınız çünkü VİTA olur.

VİTA
2 veya 5 kiloluk
kapalı kutularda ve
17 kiloluk tenekelerde
satılır.



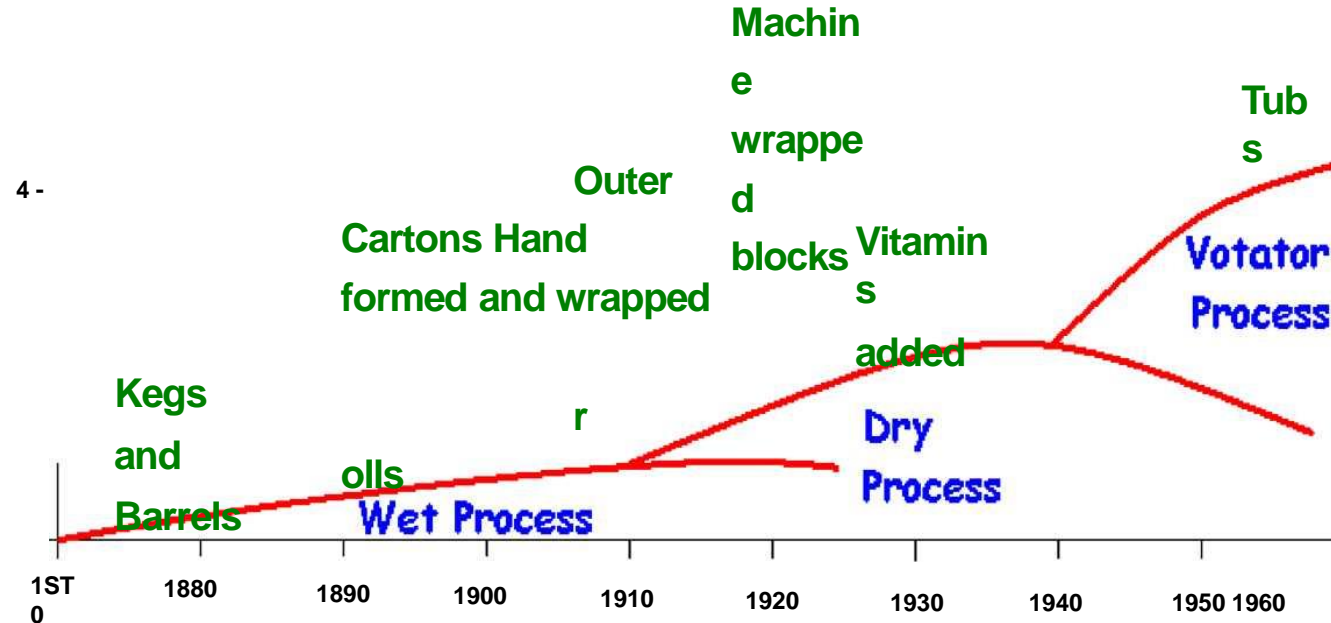
Vita

ile bütün yemekleriniz daha nefis olur

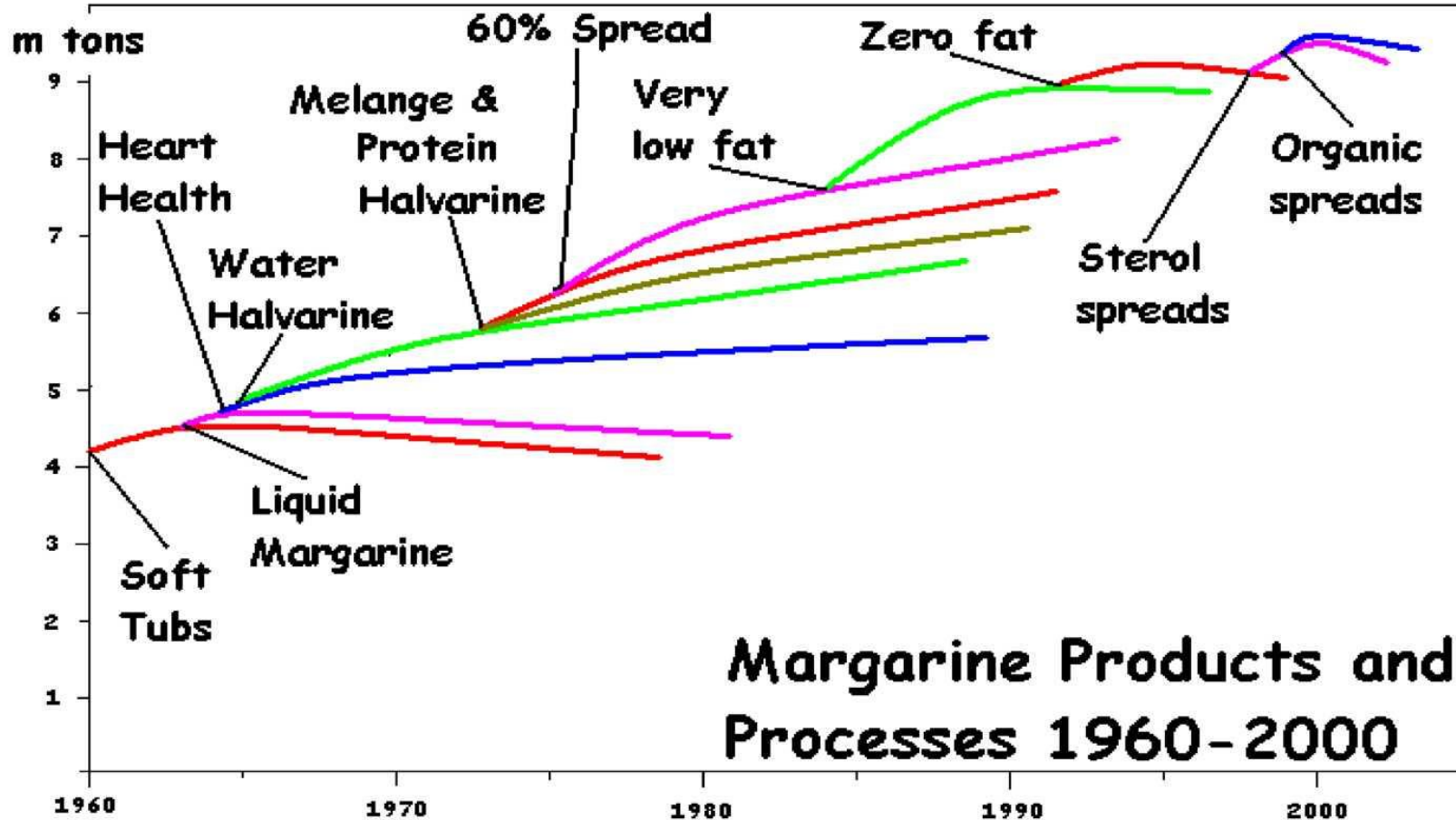
Margarinin ilk 90 yılının özelliği yeni ürünlerden ziyade margarin proseslerinin bulunması, ve bazı yağ proses değişiklikleridir.

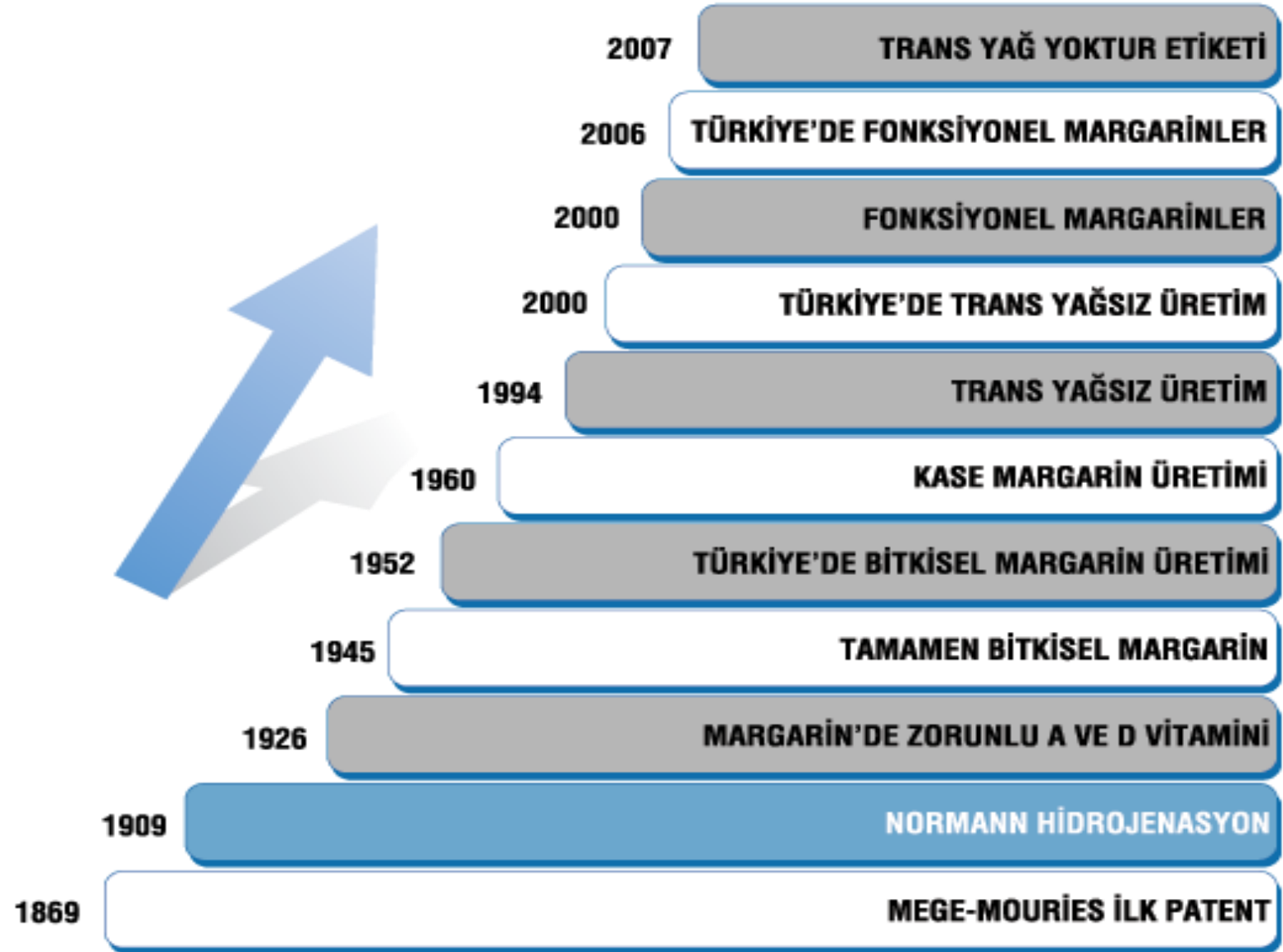
m
tohs

1870-1960



1960 lardan günümüze uzanan dönemde ise; sertleştirme, deodorizasyon ve interesterifikasyon gibi yağ prosesinde gelişmeler ve kullanılan ham maddeler ile Kalite artmış ve farklı ürünler geliştirilmiştir.





Margarin Nedir?

Çeşitli yağların su, süt veya süt tozu vb. maddelerin karışımından oluşan ince kristalli bir besin maddesidir

Tamamen bitkisel kökenli yağlardan yapılıır

İçerisinde yağ ve su fazında çözünen bazı yardımcı maddeler bulunur:

Yalnız yağda çözünebilen A ve D gibi vitaminler

Renk, aroma v.b katkıları

Paket margarinler %70, kase margarinler %60 yağ içeriğine sahiptir.

BİTKİSEL MARGARİNLER ÜÇ SINIFA AYRILMAKTADIR:

- Kahvaltılık (sofra) margarin
- Mutfak (yemeklik) margarin
- Gıda sanayi margarini

Kahvaltılık margarin tuzsuz (en fazla % 0.2 tuz içeren) ve tuzlu (en çok %2 tuz içeren) olmak üzere 2 tür olup en az % 80 yağ içermektedir. Mutfak margarini ise en az %99 yağ içermektedir. Gıda sanayi margarini tip 1 (en az %99 yağ içeren) ve tip 2 (en az %80 yağ içeren) olmak üzere ikiye ayrılır.

Margarin üretiminde kullanılan yağ genel olarak soya yağıdır. ABD margarin yağ üretiminde % 84 soya yağını kullanmayı tercih ederken, AB margarin üretiminde soya yağının kullanımını % 23 civarındadır. Ülkemizde ise genelde ucuz olması nedeniyle ham pamuk yağını tercih edilmektedir. Ayrıca ülkemizde palm çekirdeği yetiştirilmediği için margarinde kullanılan palm yağının tamamı yurtdışından ithal edilmektedir.

Dünya'da Sofra Margarini Üretimi

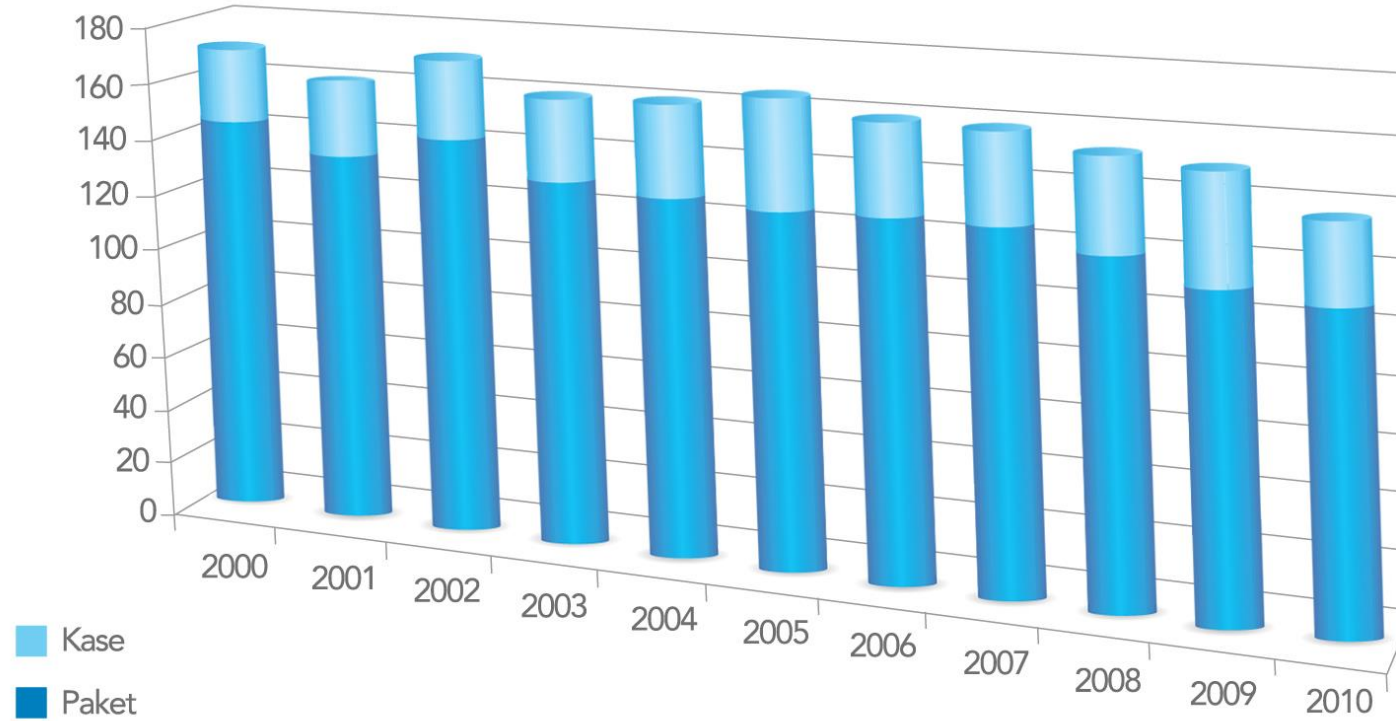
10 milyon ton = 40.000.000 adet



Arka arkaya dizildiğinde 4800 km

Türkiye'de Sofra Margarini Üretimi

(Bin Ton)



Türkiye'de Sofra Margarini Üretimi

147 bin ton = 588.000 adet



Arka arkaya dizildiğinde 90 km

Diğer Margarin ve Yağlar

Pastacılık Yağları: Genellikle pastane, çörek, börek gibi küçük ve orta boy üreticilerin kullandıkları yağlardır. Hem margarin hem de %100 yağ çeşitleri vardır.

Shorteningler (Gıda endüstrisi yağları): Çoğunlukla fabrika'dan fabrika'ya satılan %100 yağ içeren çok çeşitli tipleri vardır. (Hamur, krema, kek, bisküvi, fast food v.b)

Yemeklik yağlar (Vegetable ghee): Eski dönemlerin sadeyağ benzeri olan bitkisel yağlardır ki %100 yağ içerirler

Bütün bu tiplerin yağ içeriğinin tamamı bitkisel kökenlidir.

MARGARİN ÜRETİMİNDE KULLANILAN
BİTKİSEL YAĞLAR

TOHUM YAĞLARI



Rapeseed/canola

MISIR



AYÇİÇEK



PAMUK

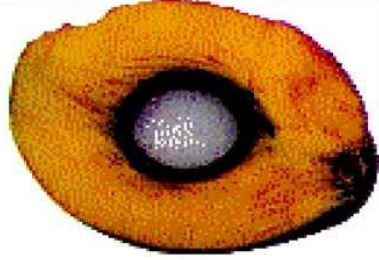


SOYA

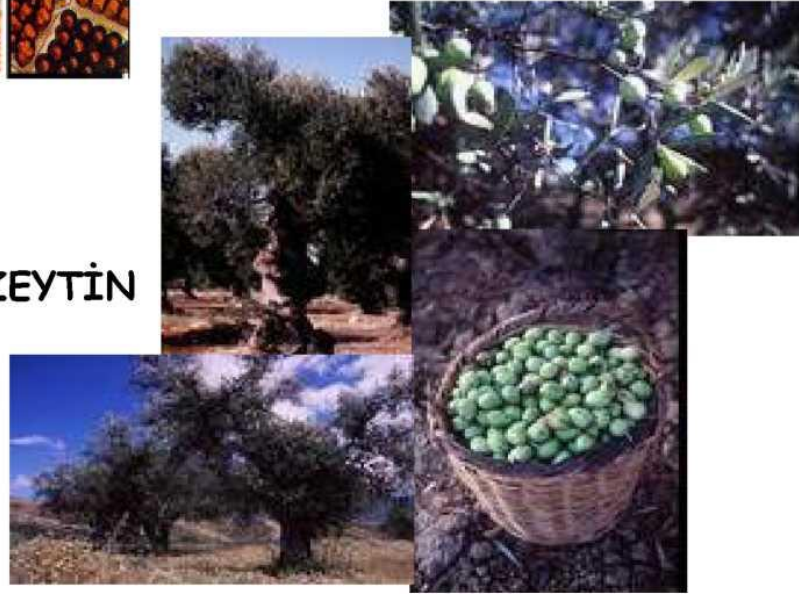
MEYVE YAĞLARI



PALM



ZEYTİN



ÇEKİRDEK YAĞLARI



HİNDİSTAN CEVİZİ



BADEM

FINDIK

**ANCAK HAM YAĞLAR RAFİNE
EDİLMEYEN GIDA MADDESİ
OLARAK KULLANILAMAZLAR.**

BİTKİSEL YAĞ ÜRETİMİ

1990 81.0 milyon ton

2005 138.0 milyon ton

2020 192 - 200 milyon ton (Tahmini)

Üretim Cinsleri (milyon ton)

Palm yağı	35.0
Soya	32.0
Kolza	13.0
Ayçiçek	9.0
Pamuk	8.0
Coconut	4.0
Yer Fıstığı	5.0
Zeytinyağı	2.2
Diğerleri	
Toplam:	138.0

Kaynak: Prof. Dr. F.
Gunstone
2006 Dünya Yağ Kongresi



BİTKİSEL YAĞ TÜKETİMİ

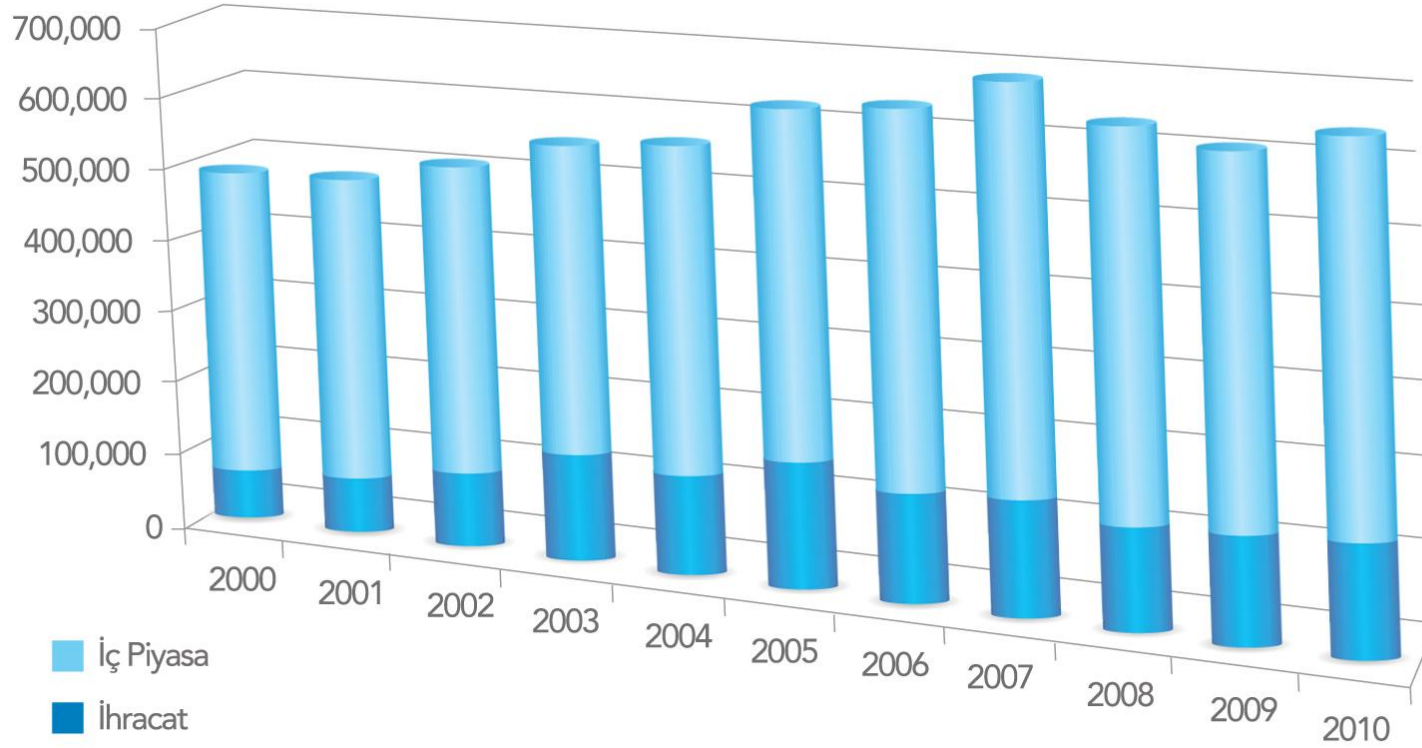
**Çin EU 25
USA
HİNDİSTAN
TÜRKİYE**

Toplam (milyon ton)	Kişi başı (kg/yıl)
26.8	20.5
25.3	55
15.7	52.1
13.5	12.0
1.45	20

*Kaynak: Prof. Dr. F.Gunstone
2006 Dünya Yağ Kongresi*

Türkiye'de Toplam Margarin Üretimi

(Bin Ton)



MARGARİN ÜRETİM PROSESİ

MARGARİN BİLEŞİMİ



Yağı alınmış süt / su

Potasyum sorbat

Sitrik asid / laktik

asid Tuz

Bitkisel yağlar Vitaminler

(A, D ve/veya E)

Renklendirici

(Beta karoten (A vitamini))

Doğala özdeş aromalar

Doğal bağlayıcılar

(lesitin, mono- & di-gliserid)

MARGARİN ÜRETİMİ

- Yağ fazı hazırlanması
- Su fazı hazırlanması
- Votatör ile üretim
- Paketleme



MARGARİN ÜRETİMİ - 1945'lerden önce

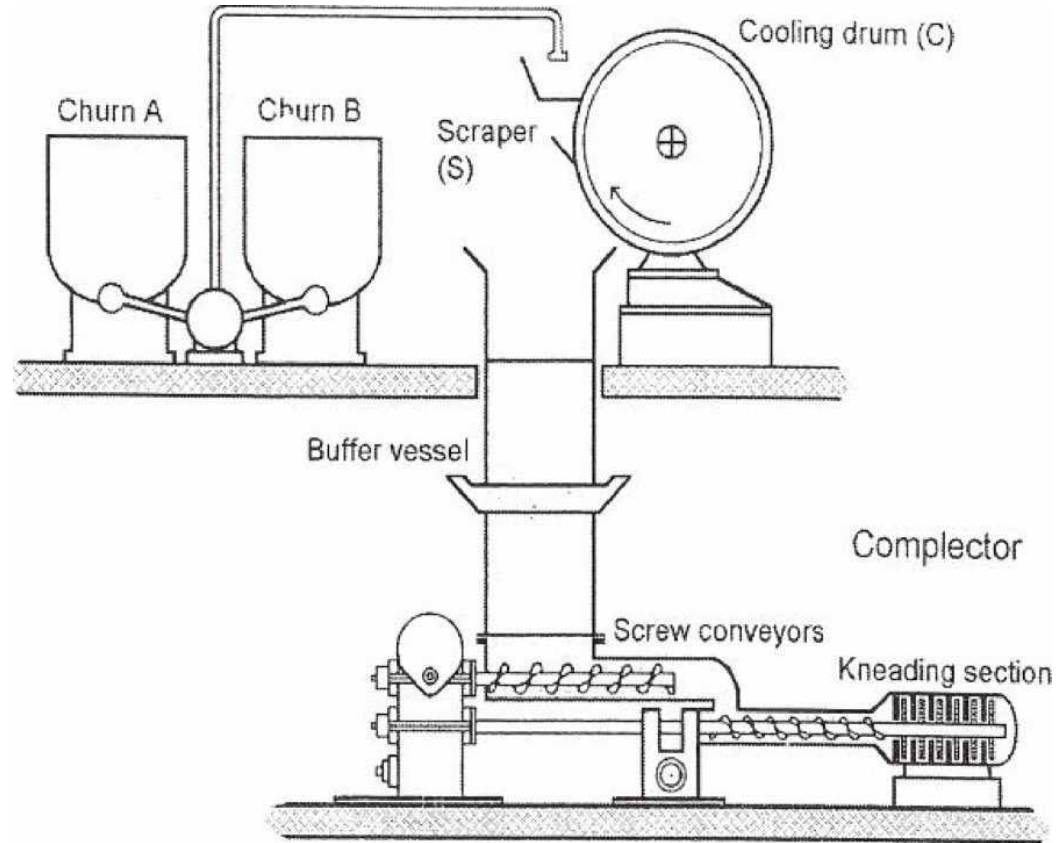
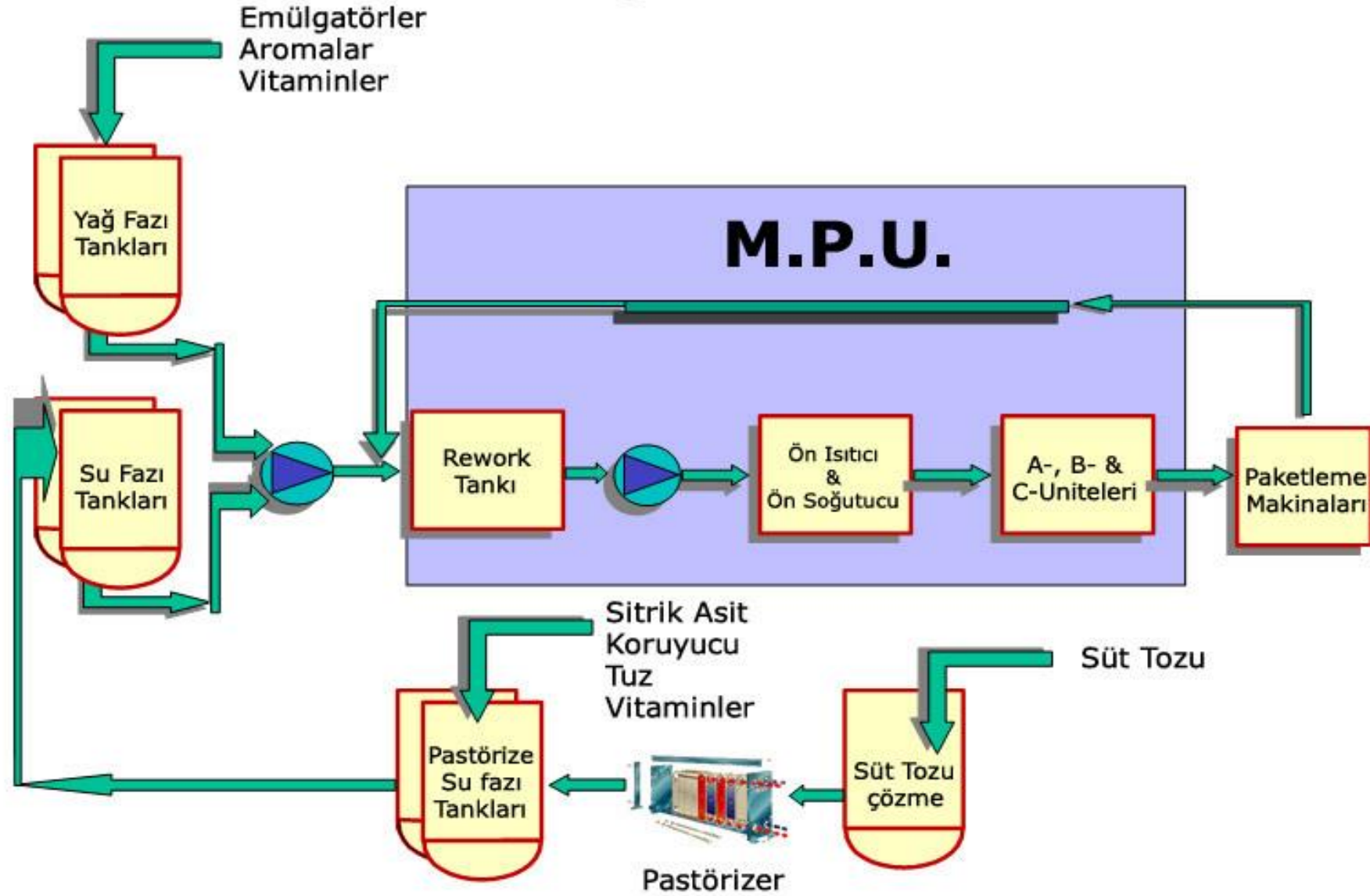


Fig. 8.25. Margarine Üne for the drum complector process.

Margarin Prosesi



KOMBİNATÖR / VOTATÖR İLE ÜRETİM



Soğutma Ünitesi



Votatör

Ana Soğutma Sistemi

Homojenizatör

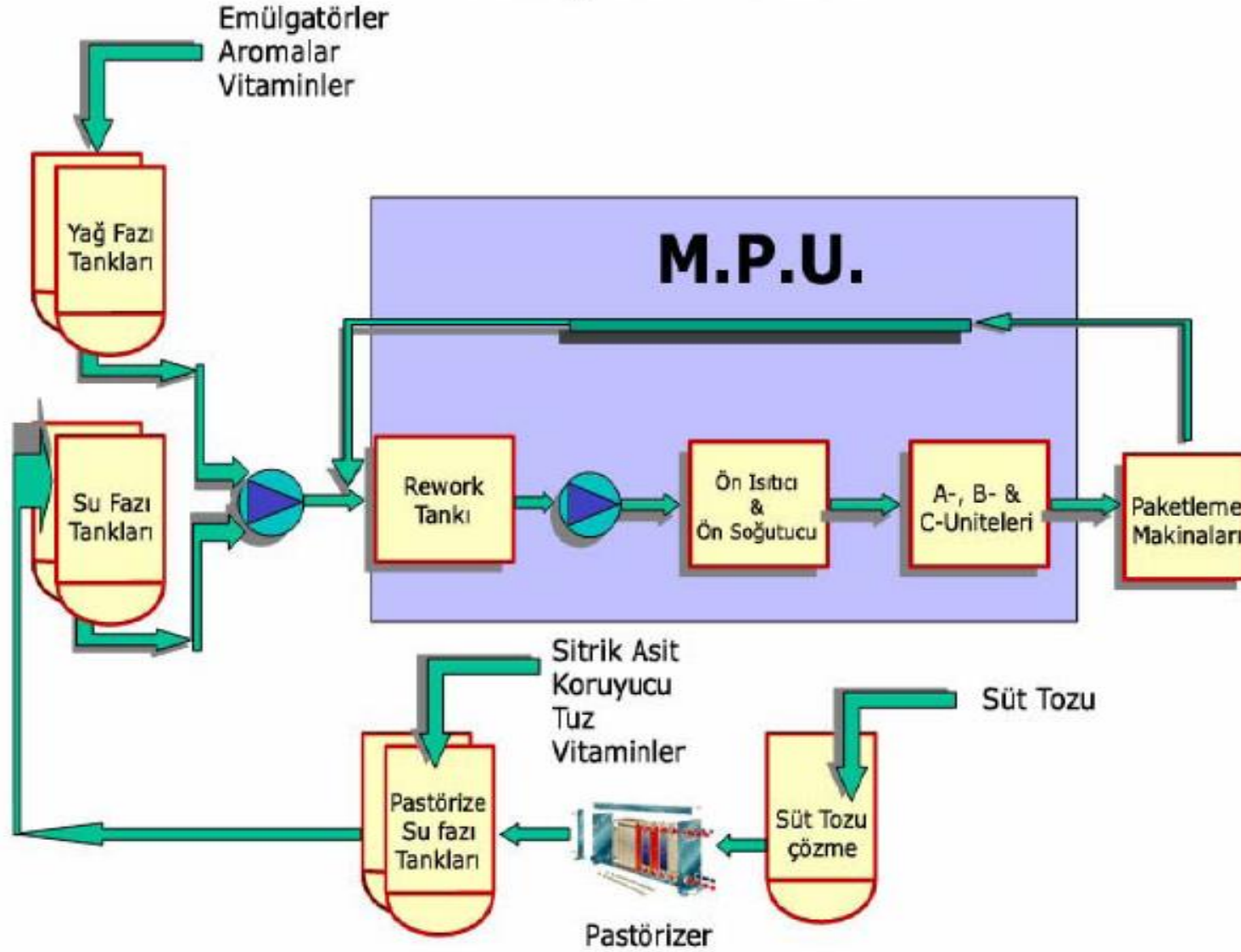


PAKETLEME



Modern tesislerde kullanılan bir kase margarin dolum hattı

Margarin Prosesi



MARGARİN ÜRETİMİ ve TÜKETİMİ

(*Dünya ve Türkiye*)



Dünyada Margarin Tüketimi

Tüketim / kişi / yıl

İngiltere	6 kg.
Danimarka	18 kg.
Hollanda	24 kg.
Belçika	26 kg.
Singapur	18 kg.
Türkiye	8,5 kg. (2.2)

MARGARİN ÜRETİMİ (DÜNYA)

(bin ton)

12000
11000
10000
9000
8000
7000
6000
5000
4000
3000
2000
1000
0

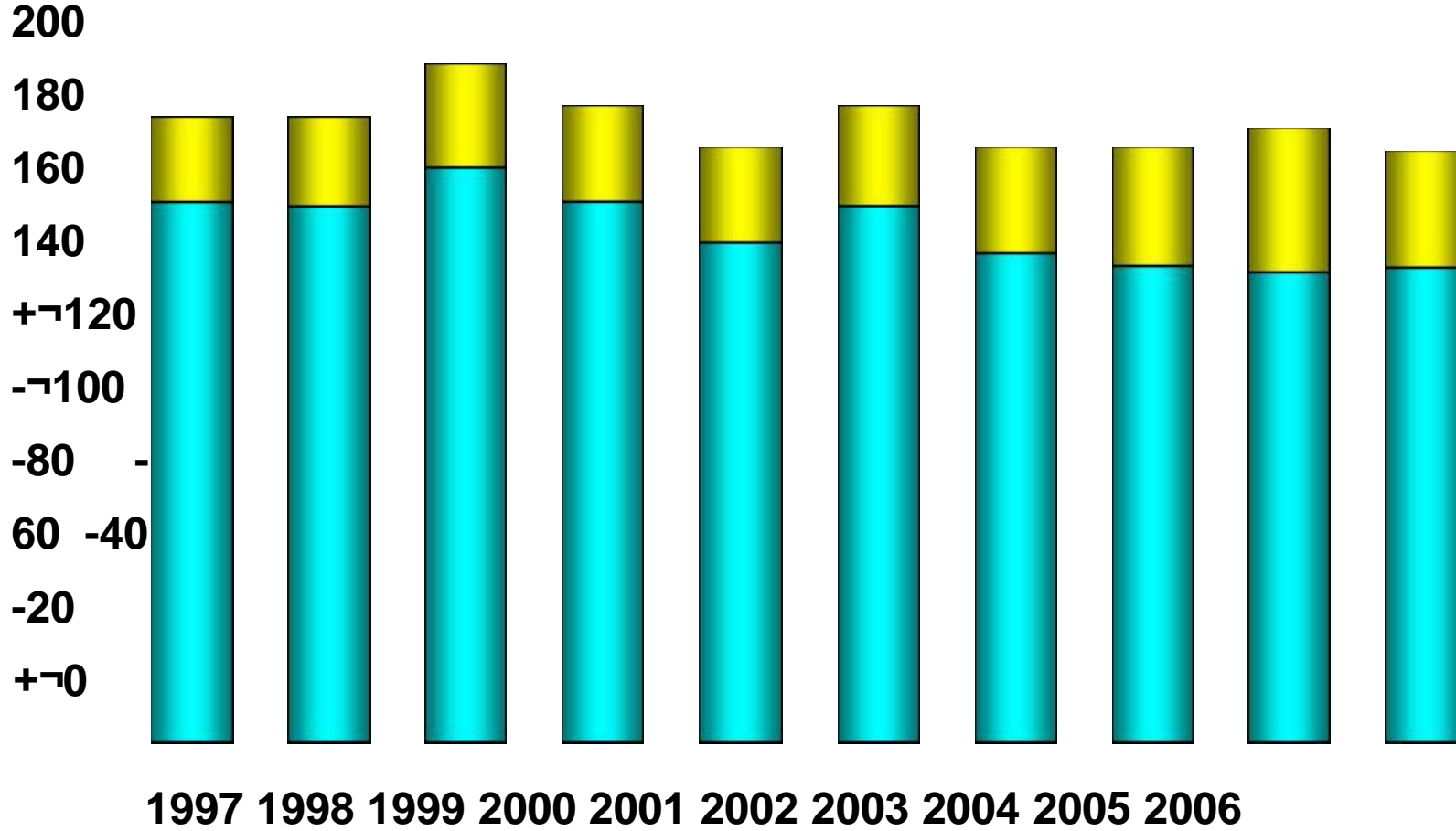
1895 1910 1938 1950 1960 1990 2005

MARGARİN ÜRETİMİ

ÜRETİM	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Kağıtlı	144.495	143.387	154.290	144.993	133.736	144.073	130.910	128.505	125.748	126.743
Kase	23.081	24.841	27.854	26.227	26.298	27.139	28.640	32.171	39.015	32.367
Toplam Kahvaltılık Margarin	167.576	168.228	182.144	171.220	160.034	171.212	159.550	160.676	164.763	159.110

Kaynak: MÜMSAD

MARGARİN ÜRETİMİ (TÜRKİYE) (bin ton)



KAĞITLI KASE

MARGARİN TÜKETİMİ

10 Milyon tonun üzerinde Tüketim
ülkenin alışkanlıklarına bağlı

Tüketim / kişi / yıl

İtalya	
İspanya	< 1,5
İngiltere	kg 8
Danimark	kg
a	
Hollanda	> 18
Belçika	kg
Singapur	26
Türkiye	> 2.2 kg
	45 kg

Margarin hakkında genel bilgiler

Yüzyıllardır insanlar tarafından doğal olarak üretilen ve dedelerimizin vazgeçilmez besinlerinden olan tereyağının kullanımını son 50 yılda önemli derecede azaldı: bunun en önemli nedeni margarinlerin yaygınlaşması ve daha ucuz bir şekilde tüketiciye sunulması. Oysa tereyağı ile margarinin arasında fiyat farkı ile ölçülemeyecek farklar var.

MARGARİN ve SAĞLIK

YAĞLARIN FONKSİYONLARI

- ü İnsanın başlıca enerji deposu (1 gr yağ = 9 kcal)
- ü Yağda çözünen vitaminlerin taşıyıcısı (A,D,E,K)
- ü Yediğimiz besinlerdeki aromaları algılamak için yardımcı
- ü Ağızda lubrikant görevi
- ü Pastacılık ürünlerinde hamurun hava tutmasına yardımcı
- ü Kızartma sırasında ısı transferi için ortam
- ü Esansiyel yağ asitleri (linoleik ve linolenik asitler) kaynağı olarak, vücudun düzenli çalışması için gerekli bazı hormonların yapımı için gerekli
- ü Bitkisel yağlar kolesterol içermez.

MARGARİN ve SAĞLIK

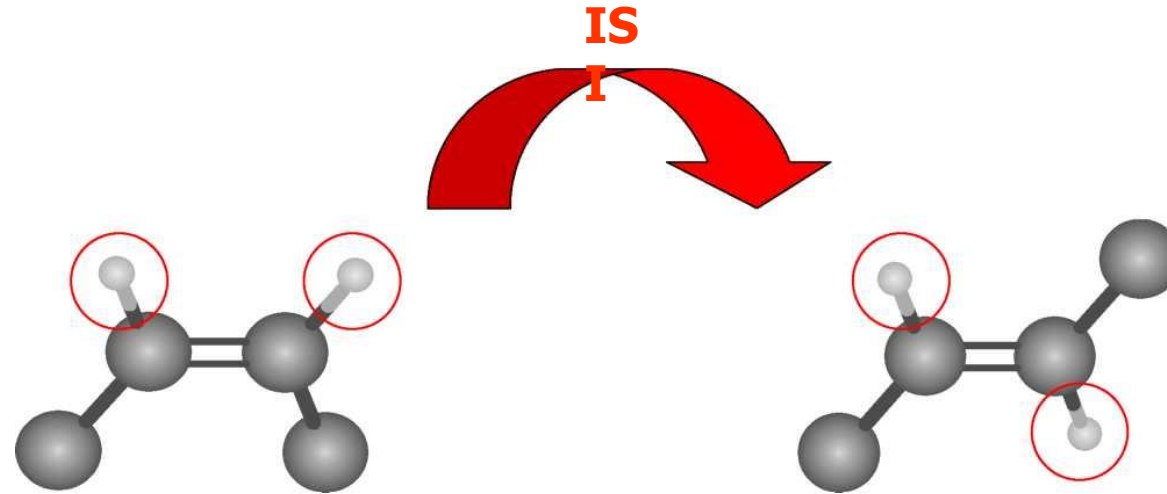


TRANS YAĞLAR

TRANS YAĞLAR

Hidrojenasyon ve biyohidrojenasyon sırasında, sıvı yağlardaki bazı doymamış yağ asitlerinin yapısal değişikliğe (trans izomerasyona) uğraması sonucu ortaya çıkan yağlara denir.

Trans yağ asitleri, en az bir tane çift bağın trans konfigürasyonunda olduğu doymamış yağ asitleridir.



Cis doymamış yağ asidi zinciri **Trans** doymamış yağ asidi zinciri

TRANS YAĞ ASİTLERİ NASIL OLUŐUR?

Trans yağ asitleri, çok eski çağlardan beri insan beslenmesinde yer almaktadır. Çünkü inek ve koyun gibi geviő getiren hayvanların s¼tlerinde ve yağlarında az miktarda bulunurlar.

Trans yağ asitlerinin bir başka kaynağı bitkisel yağların kısmi hidrojenasyonudur. Kısmi hidrojenasyon, yağın yapısındaki bir kısım doymamış bağların hidrojen basıncı altında ve y¼ksek sıcaklıkta doyurulması işlemidir.

Kısmi hidrojenasyon iőlemi, sıvı yağlardaki doymamış yağ asitlerini daha doymuş hale getirirerek sertleőmesine sebep olurlar. Bu sırada bazı çift bağlar, cis formundan trans formuna d¼nerler.

TRANS YAĞLAR HAKKINDA GÖRÜŞLER

Zaman Kolesterol üzerine etkisi Endüstrinin reaksiyonu

**1990
öncesi**

Trans yağlar tekli doymamış yağlara benzerdir.

Kısmi hidrojene yağların kullanımı; yüksek trans içeriği

**1990
ortaları**

Trans yağlar doymuş yağlara eşdeğerdir.

Avrupa Birliği trans içermeyen ürün politikasını 1995'te yürürlüğe soktu.

Günümüzde

Trans yağlar doymuş yağlardan Avrupa'da görüş birliği, daha zararlıdır. A.B.D.'de süren tartışma

Margarin hakkında yanlış bilinen doğrular

Margarin sağlıklıdır, çünkü bitkisel yağlardan üretilmiştir.

Vücut için yararlı olan doymamış yağlar; Omega-3 ve Omega-6 sağlıklı büyüme ve gelişmede önemli rol oynar.

Margarin A, D ve E vitaminlerinin alınmasına yardımcı olan önemli kaynaklardan biridir.

Margarin tereyağına göre daha fazla doymamış yağ ve daha az doymuş yağ içerir.

A, D ve E vitaminlerini içerir.

A vitamini görme yeteneğinde, cildin daha sağlıklı olmasında ve bağışıklık sisteminde Önemli rol oynar.

D vitamini kalsiyum emilimini sağlayarak kemik ve dişlerin güçlenmesinde etkilidir.

E vitamini antioksidan özelliği ile hücre duvarının korunmasına yardımcı olur.

Margarinde Trans yağ ve kolesterol bulunmamaktadır.

Nedir Yağ Sektörünün Sorunları?

Tüketici Eğilimleri...



MARGARİN HAKKINDAKİ 7 GERÇEK

- Margarin tamamen bitkisel yaşlardan üretilir
- Kolesterol içermez
- Trans yağ içermez
- Beslenme çeşitliliğine katkı sağlar
- Omega 6 ve Omega 3 yağları içerir
- A ve D vitaminleri içerir
- Margarin iyi bir enerji kaynağıdır

Margarin Hakkında Gerçekler

Margarin ile doymuş yağ aynı değildir.

Margarin bitkisel yağlardan üretilir ve kolesterol içermez.

Margarin trans yağ içermez.

Trans Yağlar ve Teknoloji

Türkiye’de 2000’lerin başından itibaren, margarinlerdeki trans yağ oranı azaltılmaya başlandı

Türkiye’de trans yağ oranı %1’in altında olan besinler, Etiketleme Tebliği’ne göre “TRANS YAĞ İÇERMEZ” olarak kabul edilir

MÜMSAD üyesi kuruluşların ürettiği margarinlerin trans yağ içeriği %1’in altındadır ve ambalajlarında “Trans Yağ Yoktur” etiketi vardır.

**TRANS YAĞ
YOKTUR!**



2007 YILINDAN BU YANA...

Önyargıları Yok Ediyoruz

Sektörün liderleri olarak kamuoyunu doğru bilgilendirmek en önemli görevimiz

Besleyici, faydalı ve uygun fiyatlı bir seçim olan margarin konusunda toplumu bilinçlendiriyoruz

Doğru bilgilerin aktarılmasıyla, margarin konusunda yanlış bilinenleri ve bu yanlış bilgilerin yol açtığı önyargıları gidermeyi hedefliyoruz.

**Medya Bilgilendirme
Toplantıları**

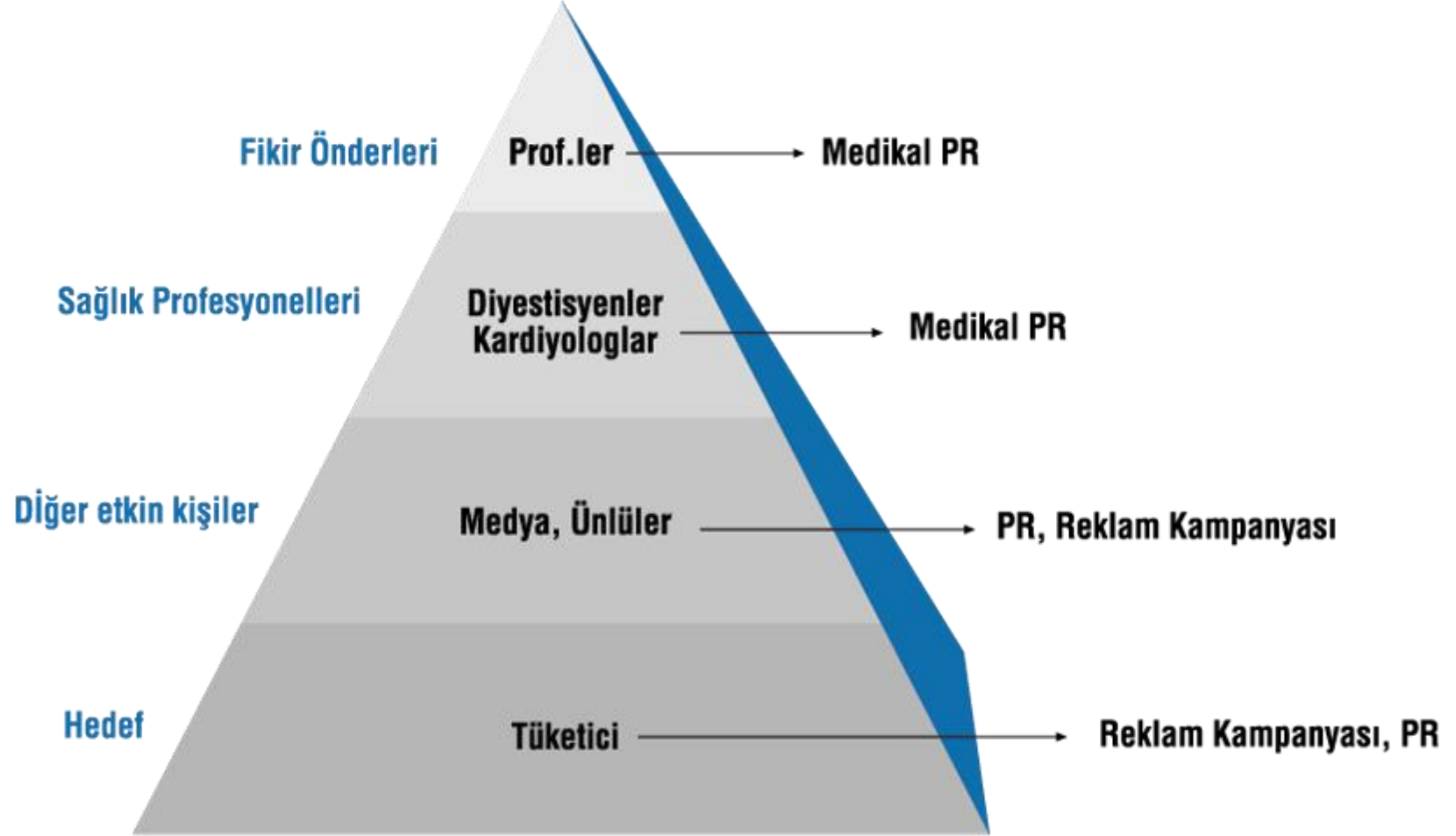
**TV ve Basın
Reklam Kampanyası**

**Kitleler
Bilgilendirildi**

www.modernmargarin.com
www.margarininkarnesi.com
www.7gercek.com

**Medikal Çevreler ile
Toplantılar**

Kimlere Ulaşıldı?



Modern Margarin

Tamamen Bitkisel yağ içerir

Trans yağ yok (< 1 %)

Kase margarinlerde doymuş yağ (15 - 17 %)

10 gramında 54 Kcal

Kolestrol içermez

Kolestrol'e neden olan faktör yok

www.modernmargarin.com

Bir başka görüŖe göre

Margarinin kolesterol içermemesi bir üstünlük değil zaaftır. Bu konu tartışılmaktadır.

Margarinin 24 saat boyunca 5 – 7 C’de tavllanması anahtar işlemidir. Tavlama ürünün dokusunu ve yoğunluğunu sabitler. Kullanılan şartlar renk, tat, doku ve ürünün tüketici tarafından benimsenmesi açısından önemlidir.

Margarin genel olarak sağlıklı, yeterli ve dengeli beslenme (optimal beslenme) kuralları içerisinde tüm yaş grupları için rahatlıkla tüketilebilecek bir yağ alternatifidir.

Margarin üretim işlemleri

yağları 70 C'de eritiyorsunuz

yağın içerisine konacak miktarlarda su ve diğer malzemeleri koyuyorsunuz.

Ön kristalleştirme soğutucu kullanarak

karıştırıcı ile karıştırarak kristallendirme

paketleme

tavlama

pazara sevk

Bir kısım yayınlara göre margarinin bazı zararları olduğu söylenmektedir. Bunlar bilimsel ispat gerektirmektedir.

Margarinde yağ asitleri çok yüksektir.

Margarin Koroner kalp hastalığı riskini üçe katlar.

Toplam kolesterolü ve LDL yi yükseltir (kötü kolesterol)

HDL yi düşürür (iyi kolesterol)

Kanser riskini beş katına çıkarır.

Anne sütünün kalitesini düşürür.

Bağışıklık sistemini zayıflatır.

MARGARİN YAĞ VE ÜRETİMİNİ YAPAN FİRMALAR

MARGARİN YAĞ FİRMALARI

MÜMSAD Üyelerinin Margarineri



Arı Rafine ve Yağ Sanayi A.Ş.

Üretimini Balıkesir'de yapmaktadır.

1972 yılında 100% yerli sermaye ile kurulmuş ve bugüne kadar faaliyetine aralıksız devam etmiştir.

Besler Gıda ve Kimya San. A.Ş.

Üretimini İstanbul Pendik'te yapmaktadır

Ürünler: Ayçiçeği yağı, mısır özü yağı, zeytin yağı, margarin

Büyük bir marka için yağ üretimi yapar

Besler, 320 ürün ve ambalaj çeşidine sahip olup ürün yelpazesi içindeki bazı ürünler; kahvaltılık ve yemeklik margarin, pastacılık yağları, endüstriyel yağlar, rafine ayçiçeği ve mısırözü yağlarıdır.

2008 yılında AC Nielsen verilerine göre endüstriyel yağlarda pazarın % 35, soframargarininde % 39 ve likit yağlarda % 14'üne sahip olan Beslerin ihracat geliri ise 33 Milyon USD olmuştur.

Küçükbay Yağ Sanayi A.Ş.

Üretimini İzmir Bornova da yapmaktadır.

Marsa Gıda San. Tic. A.Ş.

Üretimini İstanbul Üsküdar'da yapmaktadır.

Ram Dış Ticaret A.Ş.

Koç grubu tarafından 1970 yılında kurulmuştur.

Irak, Cezayir, Özbekistan, Kazakistan gibi ülkelere ihracat yapmaktadır

Diğer margarin yağ üreten firmalar

Trakya Yağlı Toh. Tar. Sat. Koop. (Trakya Birlik)

TARİŞ Tarım Satış Koop. Birliği

Unilever San. Tic. A.Ş.

Erciyes Yağ Sanayi A.Ş

Uygun Yağ Sabun Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Yasar Dış Ticaret A.Ş.

Sunar

BESLER TÜKETİCİ YAĞLARI

	ÜRÜN ADI	YAĞ ORANI,%	AMBALAJ
KASE	Kalbim	60	250 g,500 g Kase
	Bizim	60	250 g,500 g Kase
	Terem yağ	60	250 g,500 g Kase
	Mavi Yeşil	45	250 g,500 g Kase
PAKET	Teremyağ	70	250 g Paket
	Bizim	70	250 g Paket
	Besler	60	250 g Paket
MUTFAK	Bizim Bereket	100	2,5,10,18 kg Teneke

REKOR TÜKETİCİ YAĞLARI

	ÜRÜN ADI	YAĞ ORANI, %	AMBALAJ
KASE	Halk	59	250 g, 500 g Kase
PAKET	Halk	60	250 g, 1000 g Paket

TURYAĞ TÜKETİCİ YAĞLARI

	ÜRÜN ADI	YAĞ ORANI, %	AMBALAJ
PAKET	Yayla	60	250 g Paket
	Yayla Tereyağ Keyfi	70	250 g Paket
MUTFAK	Ufa Extra	100	4,5 kg Teneke
	Ufa	100	18 kg

TURYAĞ ENDÜSTRİYEL YAĞLAR

ÜRÜN ADI	YAĞ ORANI, %	AMBALAJ
BSY	100	20 kg Koli
PKI	100	20 kg Koli
FRİTÖZ	100	18 kg Teneke
TURYAĞ GRUBU	100	20 kg Koli

TURYAĞ PASTACILIK GURUBU

ÜRÜN ADI	YAĞ ORANI, %	AMBALAJ
Genel Amaçlı Böreklik Kek Krema	82-100	10-20 kg Koli

ÜNİLEVER TÜKETİCİ YAĞLARI

	ÜRÜN ADI	YAĞ ORANI, %	AMBALAJ
KASE	Sana	60	250, 500 g Kase
	Sana C.Bonjour	60	250, 500 g Kase
	Becel	60	250, 500 g Kase
	Rama	60	250, 500 g Kase
	Becel Zeytinyağlı	60	250, 500 g Kase
	Sana Ekmeküstü	60	250, 500 g Kase
PAKET	Sana	70	250 g Paket
	Sana Zeytinyağlı	60	250 g Paket
	Rama	60	250 g Paket
MUTFAK	Vita	100	2,5,10,18 kg Teneke

ÜNİLEVER ENDÜSTRİYEL YAĞLAR

ÜRÜN ADI	YAĞ ORANI, %	AMBALAJ
TRIO GRUBU	100	20 kg Koli

ÜNİLEVER PASTACILIK GURUBU

ÜRÜN ADI	YAĞ ORANI, %	AMBALAJ
Genel Amaçlı Böreklik Kek Krema	82-100	10-20 kg Koli



Esprisi dahi olsa kanıtlanmadığı sürece bu tip konuşmalar yanlıştır. Sigaranın kanser yaptığı bilinmesine rağmen tüketilmektedir.





12
Haziran
2019
fiyatı



Margarin her gün tükettiğimiz ve hakkında çok iddia duyduğumuz bir gıda maddesi. Margarin hakkında duyduğumuz hemen hemen herşey kötü, peki bunlar doğru mudur. Tabi aralarında doğru olanlar vardır ama bazılarını da aşırı abartmışlar. Örneğin bunlardan birisi.

Margarin, plastikten yalnızca 1 molekül farklıdır.

Pek çok Amerikalının bu efsaneye inanmasına rağmen her sene, yedikleri tereyağının dört katı kadar margarin tüketmesi oldukça şaşırtıcı... Her ne kadar margarin hakkında duyduğumuz çoğu negatif iddia doğru olsa da, bu efsane doğru değil. Margarin, bitkisel yağın ısıtılarak hidrojenle sertleştirilmesiyle elde edilir. Bir başka deyişle, oda sıcaklığında katı kalacak noktaya kadar doyurulur. Bundan sonra, yağa benzeyen beyaz bir görüntü vermek için başka malzemelerle karıştırılır. Sarı gıda boyası da eklenerek işlem tamamlanır. Hiçbir maddeden alınan bir molekül, margarine eklendiğinde onu plastiğe dönüştüremez.

Margarin her yaş grubu için sağlıklı bir enerji kaynağıdır

Yağların insanların beslenmeleri için gerekli üç ana besin maddesinden biri olduğunu belirten Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanı Prof. Dr. Tanju Besler, Türkiye’de margarin sanayisinin kamu sağlığını gözetilen bir çerçevede üretim yaptığının bağımsız bilimsel kuruluşlar tarafından yapılan testlerle kanıtlandığını görmekten mutluluk duyduğunu ifade etti. Prof. Besler, margarinin sağlık yararlarından söz etmenin mümkün hale geldiğini belirterek sözlerini şöyle sürdürdü:

“Margarin tamamen bitkisel yağlardan üretilir. Bitkisel kaynaklı besinlerde kolesterol yoktur. Margarin bitkisel yağlardan üretildiği için kolesterol içermez. Sağlıklı beslenmenin temel ilkelerinden biri çeşitliliktir. Margarin; ayçiçek, soya, palm gibi farklı bitkisel yağları içerdiği için beslenme çeşitliliği sağlayacak bir alternatiftir.

Omega 6 ve Omega 3 yağları; vücudun sağlıklı büyümesi, gelişmesi ve işleyişi için gereklidir. İnsan vücudu bu yağları doğal olarak üretemez. Bu nedenle besinler yoluyla alınması gerekir. Margarin, bu temel yağları içerir. A ve D vitaminleri yağlarla beraber tüketildiğinde vücudumuz tarafından emilir ve faydalı olabilirler. Margarinde A ve D vitaminleri bulunur. Günlük enerjimizin %30'unun ve hatta enerji ihtiyacı yüksek olanlarda %35'inin yağlardan alınması önerilmektedir. Diğer yağlarla birlikte margarinler, belirli oranlarda alındığında bu ihtiyacı karşılamaya yardımcı olur.”

Türkiye’de margarin tüketimi dünya ortalamasının çok altında

Prof. Dr. Besler, “Yetişkin bir bireyin günlük yağ tüketiminin 60–70 gram olması, Dünya Sağlık Örgütü’nün (WHO) tavsiyeleri arasındadır. Bu yağın üçte birinin doymuş, üçte birinin tekli doymamış, üçte birinin de çoklu doymamış olarak tüketilmesi önerilmektedir. İnsanların günlük enerjilerinin %30’unu, hatta enerji ihtiyacı yüksek olanların %35’ini yağlardan sağlaması gerekir. Oysa bu oran, ortalama Türk insanında %24’dür. Kısacası margarin tüketmekten kaçınmamalıyız. Türkiye’de kişi başına yılda ortalama 2.2 kg margarin tüketilmektedir. Bu miktar, İngiltere’de 8, Danimarka ve Hollanda’da 18, Belçika’da 26, Singapur’da 45 kg.’dır. Bu değerlere bakıldığında tüketicilerin gelişmiş ülkeler düzeyinde margarin kullanmalarında hiçbir sakınca olmadığı görülür” şeklinde konuştu.





Burada sorun
tereyağı keyfi
diyerek insanları
tereyağı sanmalarını
sağlamaktır. Aslında
bu ürünler
margarindir.



KARGO
BEDAVA



vita

Susuz Margarin 1 Litre Teneke Kutu

5.0 ★★★★★ | 9 değerlendirme >

♡ 310

Satıcı: [MRB BİNGÖL GIDA](#)

[Diğer Satıcılar \(1\) >](#)

 Kargo Bedava

Margarine neden “Sanayağ” deriz? 1950’li yıllarda kendine yeni pazarlar arayan bir gıda devi, Türkiye’yi gözüne kestirmişti. Adı margarinle özdeşleşen Unilever, Türkiye’de pazar araştırması yaptırmıştı. Türkiye’de kahvaltılık tereyağ açıkta top olarak satılıyor, içinden taş, tahta gibi yabancı maddelerin çıkması olağan karşılanıyordu. Tenekede satılan kuyruk yağları içinse hiçbir düzenleme yoktu. Aynı teneke içinde farklı hayvan yağları bulunur ve bu yağlar, yerel olanaklara göre üretilirdi. Yağın sağlıklı ve hijyenik olması gibi kavramlar hiç gelişmemişti. Sadece, tereyağının dayanıklılığını artırmak için, içine tuz katılıyordu. Anadolu’ya özgü olan zeytinyağı ise, sadece belli bölgelerde üretiliyordu ve bu bölgeler, sanayileşmemiş durumdaydı.

15 Mart 1951'de Türkiye Cumhuriyeti hükümeti, Unilever firmasıyla Türkiye İş Bankası'nın ortaklığında kurulacak Unilever-İş şirketine onay verdiğinde, Türk gıda sanayinde yeni bir sayfa da açılmış oldu. Yılda 7 bin 500 ton margarin üretecek olan fabrika, 5 Ocak 1953'te Cumhurbaşkanı Celal Bayar'ın katıldığı törenle açıldı. Açılış haberi, ertesi günün gazetelerinde geniş yer buldu. Basını asıl ilgilendiren açılış töreni ve konuşmalar değildi.

Kilosu 675 kuruştan satılan tereyağının artık yarı fiyatına satılacak bir rakibi vardı. Margarinin kilosu 360 kuruş olarak belirlenmişti. Bunun ötesinde, yağda kullanılacak olan süt ve vitamin, yurtdışından getirilecekti. Fabrikada Unilever'in başka ülkelerde pazarladığı markalar değil, tamamen Türkiye'ye özgü iki yeni ürün üretilecekti.

Bu iki ürün için Latince kökenli iki marka bulundu. Yaşam anlamına gelen Vita ve Sağlık anlamını taşıyan Sana... Vita, süt içermediğinden bozulma tehlikesi yoktu. Lezzet sağlaması için yüzde 1 oranında tuz katılmış olan Vita, yemeklik yağ olarak bir kilogramlık teneke kutularda satışa sunuldu. Sevkiyatı ve tüketimi kolaydı. Geleneksel yağlara benzediği için hemen tutuldu. Hatta, Bakırköy'deki fabrika artık Vita Fabrikası olarak anılmaya başlamıştı. Ancak Vita hemen herkesin mutfağında yemeklik yağ olarak yerini alırken, Sana'nın gelişimi o kadar çabuk olmadı. Sana, yeni bir kavramı yerleştirmeye çalışıyordu: Kahvaltılık sofrta margarini. Bunun için de etkin bir tanıtım gerekiyordu.

O dönemin az sayıdaki reklam ajanslarından Grafika ile üretime geçmeden bir yıl önce anlaşma yapıldı. Grafika'nın işi zordu. Ne olduğu bilinmeyen bir ürün tanıtılacaktı.

Reklama uzun vadeli bir yatırım olarak bakan Unilever, Amerika ve Avrupa'da bu işin nasıl yapılacağını biliyordu. Amaca ulaşmak için yapısal eksiklikler bizzat Unilever tarafından giderildi. Çok satan gazete ve dergilere sürekli ilanlar verildi. Şehir merkezlerine dev reklam panoları asıldı. Satış noktalarında destekleme faaliyetleri başlatıldı. Tanıtım ile birlikte bir diğer zorluk da dağıtımdaydı.

Önce geniş bir dağıtım ağı kuruldu, ardından yağın erimeden gerekli noktalara ulaştırılmasını sağlayacak yöntemler geliştirildi. Henüz sadece iki adet soğutmalı aracın bulunduğu bir dönemde, özellikle de sıcak bölgelerde dağıtım oldukça güçtü. Bir diğer engel de, ülkede tel dolap devrinin yaşanıyor oluşuydu. Buzdolapları henüz yaygınlaşmamıştı. Başarılı tanıtım ve tutundurma çalışmalarının sonunda, Sana artık bir margarin markası olmaktan çıkmış', margarinin Türkçe karşılığı olmuştu. Türkiye'ye tayin olan Unilever Genel Müdürü Hans Eggerstedt, yola çıkmadan önce margarinin Türkçesini öğrenmek üzere sözlüğe bakıyor ve gözlerine inanamıyordu. Sözlükte margarin sözlüğünün Türkçe karşılığı, “Sana yağı” olarak geçiyordu.

ORKİDE YAĞ, DÜNYANIN EN ZENGİN MARGARİNİNİ ÜRETTİ

Yağ sektörünün lider markası Orkide, yeni geliştirdiği ürünü zeytin ve fındık yağlı kahvaltılık kase margarinini tüketicileriyle buluşturuyor.

Teknolojiye ve Ar-Ge çalışmalarına yaptığı yatırımlarla sektördeki ayrıcalıklı konumunu koruyan Orkide Yağ, tüketici memnuniyetini üst düzeyde sağlayan ürünler geliştirmeye devam ediyor. Bunun en yeni örneği olan içeriği zeytinyağı ve fındık yağıyla zenginleştirilen margarinini, Türkiye'de ve dünyada ilk kez tüketiciyle buluşturan Orkide, yalnızca sıvı yağda değil margarinde de iddiasını sürdürüyor. Margarin alanında dünyadaki en son yenilikleri tesislerinde uygulamaya özen gösteren Orkide, yeni geliştirdiği ürününle tüketicinin margarin konusundaki önyargılarını tamamen yıkmayı amaçlıyor. Akdeniz ve Ege'nin vazgeçilmez mucizesi zeytinyağıyla Karadeniz'in dünyaya armağanı fındık yağını bir araya getiren kalp dostu Orkide Kahvaltı Keyfi Margarin, tüketicisine sağlığı ve lezzeti aynı anda sunuyor.

7'den 70'e sağlıkla, güvenle

Orkide Yağ'ın dünyadaki en ileri teknolojileri anında uygulama kabiliyetine sahip, ülkemiz yağ sektörünü ileriye taşıyan bir marka olduğunu ve bununla gurur duyduklarını belirten Küçükbay A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Küçükbay, "Katma değeri yüksek ürünler geliştirmek, Türkiye'yi geleceğe taşımak, global olma yolunda sağlam adımlar atmak kurumsal önceliklerimizde başta geliyor. 7'den 70'e herkesin 'Sağlıkla, güvenle' tüketebileceği ürünler üreterek ülkemiz yağ sektörünü dış dünyada da başarıyla temsil etme gayretindeyiz« şeklinde konuştu.

Kalp sağlığı için de etkili

Maksimum düzeyde tüketici sağlığını gözetilen ürünlerin geliştirilmesinde Orkide'nin sektöre katkılarına değinen Orkide Yağ Ar-Ge ve Ürün Geliştirme Müdürü Mustafa Gülen, "Orkide Zeytinyağı-Fındıkyağı Kahvaltı Keyfi kase margarin A ve D vitaminleriyle zenginleştirilmiş, trans yağ ve kolesterol içermeyen düşük doymuş yağ oranlı formülüyle çok özel olarak geliştirildi. Zeytinyağı ve fındık yağının yüksek doymamış yağ asitleri oranına sahip (özellikle tekli doymamış yağ asitleri bakımından zengin) Orkide Zeytinyağı-Fındıkyağı Kahvaltı Keyfi kase margarin, zengin besleyici içeriği yanında hem kalp sağlığını düşünenler hem de zeytinyağının eşsiz lezzetini beğenenlerin vazgeçilmez tercihi olacak" dedi.

Son yıllarda ülkemizde tüketimi yaygınlık kazanan fındık yağının yağ asitleri bileşiminde, zeytinyağı da dahil diğer bitkisel yağların üzerinde ve yaklaşık % 80 oranında oleik asit olarak bilinen tekli doymamış yağ asidi bulunuyor.

Tekli doymamış ve çoklu doymamış yağ asitlerince zengin gıdaların tüketilmesi kalp sağlığımızı korumamız, bunlarla ilgili risklerin azaltılması açısından oldukça önemli. Tekli ve çoklu doymamış yağ asitlerinin kötü kolesterol olarak bilinen LDL'yi ve toplam kolesterol seviyesini düşürdüğü bilinmekle birlikte, E vitamini yönünden de oldukça zengin olan fındıkyağı, zeytinyağı gibi sağlık açısından çok büyük öneme sahip yağlardan biri olarak öne çıkıyor.

Doymamış yağlar açısından önemli

Zeytinyağı ve fındık yağlı margarin ile ülkemizde ve ihracat yaptığı ülkelerde de sağlıklı beslenmeyi ön planda tutan geniş tüketici kitlelerinin beğenisini kazanmayı hedeflediklerini söyleyen Mustafa Gülen, "Bilindiği üzere Dünya Sağlık Örgütü (WHO) günlük beslenmemizde yediğimiz yağların en fazla 1/3'nün doymuş yağ, 2/3'nün de doymamış yağ (tekli ve çoklu) olmasını tavsiye ediyor. Fındık yağı ve zeytinyağı gibi doymamış yağ asitleri oranı zengin yağlar, vücudumuz için gerekli temel yağ asitlerini içermekte. Bunlar vücudumuz tarafından üretilemediği için mutlaka dışarıdan besinler yoluyla alınmalı. Orkide Zeytinyağı-Fındıkyağı Kahvaltı Keyfi kase margarin, bu ihtiyacı karşılamaya yönelik olarak özenle üretildi ve raflarda yerini aldı" sözleriyle tüketicilere seslendi.

Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen yüz yüze, e posta veya telefon yoluyla ulaşınız.





Bu ders notları zeytincilik programı öğrencileri, Kursiyerler, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerde okuyan önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile araştırmacılara yönelik hazırlanmıştır. Daha detay bilgiye ulaşmak isterseniz lütfen iletişime geçiniz.

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS NOTU VARSA
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN BİLDİRİNİZ.

Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.zeytin.org.tr

www.mucahitkivrak.com.tr

Sosyal medya iletişim

<https://www.facebook.com/mucahit.kivrak>

<https://twitter.com/zeytinist>

<https://instagram.com/zeytinist/>

<https://www.youtube.com/channel/UCNDXadH7jpB0FVRLbEvtqHA>