



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46



SOYA



Ders Notu : 102

Dr. Mücahit KIVRAK

Ülkemizde değeri yeni anlaşılmaya başlayan ve sağlığına değer veren tüketicilerce daha çok tercih edilen soya yağı, istatistiklere göre dünyada en çok üretilen ve tüketilen bitkisel yağ konumundadır. Türkiye'deki tüketiciler, dünya üzerinde en çok tüketilen soya yağıyla 1990'lı yılların başlarında tanıştılar.

Soya yağı ve küspesi ile ve aynı zamanda aminoasitlerce zengin proteini ile dünyada birçoğu gıda sektöründe olmak üzere 250-300 farklı alanda kullanıma sahip bir bitkidir.

Ancak ülkemizde soya ile ilgili entegre yan sanayi tesislerinin kurulamayışı, sadece yağını çıkarıp kalanından küspe olarak yararlanma şeklindeki katma değeri yetersiz bir sanayi üretim metodunu geçerli kılmaktadır ki, bu da ekonomik potansiyel adına önemli bir kayıptır.

SOYA



Sağlığına özen gösteren ve beslenmesine dikkat eden tüketiciler tarafından hemen kabul edilen soya yağı, her geçen gün daha çok tercih edilmektedir.

Amerika Birleşik Devletleri'nde tüketilen bitkisel sıvı yağın %80'i soya yağıdır. Dünya yağlı tohumlar üretimine baktığımızda soya fasulyesi üretiminin dünyadaki toplam yağlı tohumlar üretiminin %54'ünü oluşturduğunu görürüz.

Dünyadaki toplam soya fasulyesinin %49'unu üreten Amerika Birleşik Devletleri, aynı zamanda Dünya soya ticaretinin de %69'unu gerçekleştirmektedir.

Dünyadaki toplam bitkisel ve balık yağı üretiminde de, %28'lik pay ile soya yağı gene dünya birincisidir.

ABD'de süpermarketlerde ve şarküterilerde "bitkisel yağ" ismi ile satılan yağ, genellikle yüzde yüz soya yağıdır. Bununla birlikte, bu her bitkisel yağ soya yağıdır anlamına gelmez. Bu nedenle, satın alacağınız pişirme yağının etiketini dikkatlice okuyarak içeriğinde palmiye çekirdeği ya da Hindistan cevizi gibi doymuş yağ oranı yüksek yağ çeşitlerinin bulunmadığından emin olmalısınız. Soya yağı gıda endüstrisinde mayonez, kahve kremaları, margarin, sandviç yağı ve salata sosu gibi pek çok üründe kullanılmaktadır.

1980'li yıllarda ilgili bakanlığın Çukurova, Ege ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde tahıldan sonra aynı yıl ikinci ürün olarak soya ekimini teşvik etmesi, kredi ve taban fiyatlarıyla devletçe ayni ve nakdi olarak desteklenmesi ile üretim yıldan yıla artarak 1987 yılında 112 bin ha ekiliş ve 250 bin ton üretim değeri ile zirve yapmıştı.



Bu yıldan itibaren destekleme kademeli olarak kaldırılınca hızla ekiliş ve üretim değerleri düşmüş ve bugün 2010 yılı verilerine göre 23.470 ha ekiliş, 86.540 ton üretim gerçekleşmiştir.

Soyanın yeniden üretiminin artırılması için entegre yan sanayi tesislerinin öncelikle kurulması yanında soyadaki sertifikalı tohumlarda 50 kr/kg olan üretim desteğinin arttırılarak sürdürülmesi gerekmektedir.



Soya yağını, bitkisel yağın kullanılmasını öngören bütün yemek tariflerinde kullanabilirsiniz. Soya yağı hafif tatlı ve hemen hemen kokusuz bir yağdır. Soya yağı ile pişirilmiş yemeklerde tarifteki malzemeler kendi tatlarını daha çok hissettirirler. Soya yağının duman verme ısısı da yüksektir: 230 C. Böylelikle yüksek ısılarda kızartma yaparken mutfağınız dumanla dolmaz.

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>