



## İhracatçılardan baharat sektöründe AR-GE atağı

**İZMİR** - Çalışan nüfustaki artışa bağlı olarak son yıllarda hazır ve dondurulmuş gıdaların tüketim oranları da yükseliş trendine girmesiyle hazır gıdalarda kolaylığın yanı sıra sağlık temasına da önem vermeye başlayan tüketiciler, tercih yaparken gıdalarda kullanılan en önemli girdilerin orijini ve arındırılma metotlarını da göz önünde bulundurmaya başladı. Ege İhracatçı Birlikleri, bu durumu avantaja çevirmek amacıyla Ege baharat ve aromatik bitki üretici ve ihracatçıları ile beraber, baharatların arındırılması üzerine ilk arge çalışmasını Avrupa Birliği 7.Çerçeve Programı kapsamında desteklenen GreenFoodDec Projesi ile gerçekleştirdi.

Ege firmaların baharat üretim ve ihracatında karşılaştıkları sorunları

azaltmak ve global pazarda rekabet güçlerini artırmak için arge ve inovasyon çalışmalarına hız verdiklerini belirten Ege İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkan Yardımcısı Nurettin Tarakçıoğlu; "Özellikle gelişmiş ülkelerde hızla yükselmekte olan sağlıklı yaşam konseptleri biz Ege baharat üreticisi ve ihracatçıları için de değişime sürüklüyor. Bizler de bu değişime ayak uydurarak artık ürünlerimizi hammadde olarak satmak yerine farklı alanlarda girdi olarak kullanmak üzere çeşitlendirmek, işlemek, katma değerli hale getirmek için çıkış yolları aramaya başladık. Bu aşamada hem rekabet gücümüzü hem de ihracatımızı artırmak ve

büyümekte olan bu pazardan daha büyük bir pay alarak bu fırsatı en iyi şekilde değerlendirip firmalarımız ve ülkemiz için faydaya dönüştürmek için arge ve inovasyonun vazgeçilmez olduğunun da bilincindeyiz. Bu sebeple

Dünyanın en büyük araştırma fonu olan 7. Çerçeve Programı kapsamında Türkiye, İspanya, İsveç ve Almanya'dan ortaklarımız ile baharatların arındırılması için daha verimli teknolojiler üzerinde çalışmaya başladık, önümüzdeki dönemde de bu teknolojilerin endüstriyel uygulamalarını geliştirmek için çalışmaya devam edeceğiz" dedi.

