



EGELİ İHRACATÇILARDAN BAHARAT SEKTÖRÜNDE ARGE ATAĞI



ÇİZGİ HABER-Ege

İhracatçı Birlikleri geçtiğimiz hafta düzenlediği "Gıda Sektöründe Yeni Trendler: Süpergıdalar ve Katkı Maddeleri Konferansı" ile Türk ve Avrupalı firma temsilcileri, araştırma kuruluşları ve kamu kurumlarını bir araya getirdi, yerli yabancı konuşmacılarla gıda ve

baharat sektörlerinde dünyadaki son trendler ve arge çalışmalarını hakkında bilgilendirmeyi yaptı.

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 metodlarını da göz önünde bulundurmaya başladı. Ege İhracatçı Birlikleri, bu durumu avantajı çevirmek amacıyla Ege'li baharat ve aromatik bitki üretici ve ihracatçıları ile beraber, baharatların arındırılması üzerine ilk arge çalışmasını Avrupa Birliği 7.Çerçeve Programı kapsa-

mında desteklenen GreenFood Projesi ile gerçekleştirdi.

Ege'li 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 Tarakçoğlu; "Özellikle gelişmiş ülkelerde hızla yükselmekte olan sağlıklı yaşam konseptleri biz Ege'li baharat üreticisi ve ihracatçıları için değişime sürükliyor. Bizler de bu değişime ayak uydurarak artık ürünlerimizi hammaddede olarak satmak yerine farklı alanlarda girdi olarak kullanılmaya hazır çeşitlendirmek, işlemek, katma değerli hale getirmek için çikış yolları aramaya başladık. Bu aşamada hem rekabet gücümüzü hem de ihracatımızı artırmak ve büyütmekte 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.

Geçtiğimiz hafta düzenledikleri konferans hakkında da bilgi veren Tarakçoğlu "Projemiz kapsamında firmaların ürünlerini yeni arındırma teknolojileri ile katma değerli hale getirilerek gıda sektörüne girdi malzemesi olarak kullanılmasının teşvik edilmesi, böylelikle kilo başına düşen ihracat değerinin artırılmasını amaçladık. Bu çerçevede düzenlediğimiz "Gıda Sektöründe Yeni Teknolojiler Semineri" ve "Gıda Sektöründe Yeni Trendler: Süpergıdalar ve Katkı Maddeleri Konferansı"nda hem Türkiye'den hem de İspanya, İsveç ve Almanya'dan gelecek gıda ve baharat sektörlerinde son gelişmeler ve arge çalışmaları hakkında bilgilendirme yapan değerli konuşmacılarımız bizleri yalnız bırakmadı. Projemiz süresince üzerinde çalıştığımız teknolojiler ve so-



nuçları firma, araştırma kurumu, üniversite ve kamu kurumları ile paylaştık, endüstriyel uygulamalar için fikir alışverişinde bulunduk" şeklinde konuştu.

Tarakçoğlu, "Cumhuriyetimizin kuruluşunun 100. yıl dönümünde mevcut ihracatımızı 3-4 misline çıkarmak hedefi koyduğumuz baharat ihracatı hedefimize emin adımlarla, arge ve inovasyon çalışmalarıyla ilerliyoruz. Özellikle baharat ve aromatik bitkilerin kalitesinin korunup sağlık açısından zararsız hale getirilmesi ile katma değerli hale getirilip ihracat artışını desteklemeyi amaçladığımız bu çalışma sonucunda geliştirdiğimiz teknolojiler ile sektörü bir adım bile ileriye taşıyabilirsek ne mutlu bize" diyerek sözlerini noktaladı.

