

Konya Şeker'in baklava ve tel kadayıf şerbeti görücüye çıktı

Konya Şeker tarafından üretilen baklava ve tel kadayıf şerbeti, Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği (BAKTAT) üyelerine, Bakırköy Titanic Otel'de verilen yemekle tanıtıldı.

Türkiye'nin en büyük, dünyanın sayılı şeker üreticilerinden Konya Şeker, Çumra Şeker Fabrikası'nda ürettiği baklava ve tel kadayıf şerbetini, gerçekleştirdiği organizasyonla baklavacılara tanıttı. Yaklaşık 100 kişinin katılımıyla gerçekleştirilen tanıtım yemeğinde, baklava ve tel kadayıf şerbeti hakkında detaylı bilgiler verildi.

Yemeğin açılış konuşmasını yapan PANEK Genel Müdürü Haluk Kayaaslan, "PANEK, Konya Şeker ürünlerinin satış ve pazarlama faaliyetlerinin yapılması için kuruldu. Ürün yelpazemizi, endüstriyel şeker, paketli kristal ve küp şeker, çikolata çeşitleri ve dondurulmuş patates oluşturuyor. Baklava ve tel kadayıf şerbeti de bunlardan biri. Yüzde 100 pancar şekerinden üretilen, GDO içermeyen baklava ve tel kadayıf şerbeti Türkiye'de bir ilk. Doğal oluşu, kullanım ve saklama koşullarının kolaylığı sayesinde baklava üreticilerinin işini kolaylaştıracak ve vazgeçilmez bir ürün olacak." dedi.

Gecede baklava ve tel kadayıf şerbeti ile ilgili BAKTAT üyelerine detaylı bilgiler veren Konya Şeker Üretim Şefi Fuat Akay, "Şerbetin üretildiği sıvı şeker tesisi, Mayıs 2006 tarihinden beri faaliyet gösteriyor. Tesisimizin ilk kurulduğunda, günlük 220 ton sıvı şeker üretim kapasitesi vardı. Ürünlerimize gelen yoğun talep nedeniyle kapasite artırımına gitik ve tesisin sıvı şeker üretim kapasitesini günlük 450 ton, invert şeker üretimini günlük 50 tona çıkardık." dedi.

2010 yılında Karaköy Güllüoğlu ve Nadir Güllü ile birlikte yürütülen AR-GE çalışmaları sonucunda baklava ve tel kadayıf şerbetini geliştirdiklerini belirten Akay, "Baklava ve tel kadayıf şerbeti, sıvı şeker tesisinde elde edilen sıvı şeker ve invert şekerin belli oranlarda karıştırılmasıyla elde ediliyor. Sıvı şeker, içinde yüzde 67 kuru madde olan tamamı sakkaroz olan bir üründür. İvert şeker, içinde yüzde 72 kuru madde olan yüzde 66'sı invert (fruktoz ve glikoza dönüşmüş) olan üründür. Baklava ve kadayıf şerbeti, kullanıcılara büyük avantajlar sağlıyor. Müşteri için kullanım kolaylığı sağladığı gibi enerji ve zaman tasarrufu sağlamaktadır ve üretimin hiçbir aşamasında katkı maddesi kullanılmaktadır." dedi. Fuat Akay, konuşmasının ardından, BAKTAT üyelerinin ürünle ilgili yönelttiği soruları yanıtladı.

Baklava ihracatı artıyor

Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği 2001 yılından beri, baklavayı uluslararası alanda tanıtmak, baklava üretiminin kalitesini ve miktarını arttırmak için faaliyet gösteriyor. BAKTAT Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yıldırım, baklavayı geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmez bir

parçası ve tatlıların sultanı olarak nitelendirdi. Baklavanın günlük tüketiminin İstanbul'da 150 ton, Türkiye genelinde ise 500 ton olduğunu sözlerine ekleyen Yıldırım, "Baklava ihracatı her geçen gün artıyor. 2001 yılında 292 bin dolar olan baklava ihracatı, 2008'de 2,5 milyon dolara ulaştı, 2009'un ilk yarısında ise 234 bin dolardı. Baklava ihracatının en çok yapıldığı ülke ise Yunanistan." dedi.