

**Bilecik
HABER**

www.bilecikhaber.com.tr

İlin Haber Sitesi

BAHÇEDEKİ İHTİYAR

Yıllar bir gözyaşı olup da kaymış
Nurlu ihtiyarın yanaklarında;
Yapraktan saçını yerlere yaymış,
Sonbahar ağılıyor ayaklarında.

(1930)

Sakarya

Günlük Siyasi Gazete

*Nerede kardeşlerin, cömert Nil, Yeşil Tuna;
Giden şanlı akıncı, ne gün döner yurduna?*

YIL: 26, SAYI: 4194, TARİH: 5 Ağustos 2015 Çarşamba FİYATI: 60 Kr, İDARE YERİ: İstiklal Mh. Şerifpaşa Cd. No: 26 BİLECİK. TEL: 0 228 212 40 29, WEB: www.bilecikhaber.com.tr, E-POSTA: haber@bilecikhaber.com.tr

TARIM ÜRÜNLERİ DEĞER KAZANACAK



• **Sinan ÖNCE**

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Gıda Teknolojisi Bölümü, ilimiz tarım ürünlerine katkı sağlamak amacıyla yaptığı çalışmalara devam ediyor. Gıda Teknolojisi Bölümü son olarak Osmaniye'nin sembol tarım ürünleri olan karpuz ve ayvadan 5 çeşit ürün geliştirdi. Ayva Pekmezi, Ayva Pestili, Ayva Cezeryesi, Karpuz Reçeli ve Karpuz Pekmezi üretimini başarıyla yaptıklarını ifade eden Gıda Teknolojisi Bölümü Öğretim Görevlisi Mesut Kaplan, amaçlarının yöresel ürünleri geliştirip halkın ürettiği ürünün daha fazla değerlendirilmesi olduğunu söyledi. •7'de

TARIM ÜRÜNLERİ DEĞER KAZANACAK

Başlangıcı 1'de

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Gıda Teknolojisi Bölümü, ilimiz tarım ürünlerine katkı sağlamak amacıyla yaptığı çalışmalara devam ediyor. Gıda Teknolojisi Bölümü son olarak Osmaneli'nin sembol tarım ürünleri olan karpuz ve ayvadan 5 çeşit ürün geliştirdi.

Gıda Teknolojisi Bölümü Öğretim Görevlisi Mesut Kaplan gazetemize yaptığı açıklamada ilimiz tarımsal ürünlere değer katmak amacıyla arge çalışmalarını yaptıklarını anlatarak, Osmaneli Belediyesi'nin de katkılarıyla ayva ve karpuzdan 5 çeşit ürün elde ettiklerini kaydetti. Bu ürünlerle ilgili ticari çalışmaların yapılması için araştırmalar da yaptıklarını anlatan Kaplan, amaçlarının yöresel ürünleri geliştirip halkın ürettiği ürünün daha fazla değerlendirilmesi olduğunu söyledi.

Kaplan gazetemize yaptığı açıklamada şunları dile getirdi: "Biz yaklaşık 2 yıldır Osmanlı Şerbetiyle uğraşyoruz. Yöresel ürünlerin değerlendirilmesiyle ilgili çalışmalar yapmaya başladık. Bunun sonucunda da Osmanlı Şerbetini de Bilecik'te oturttuk. Bilecik Belediyesine Ramazan ayında her teravih namazından sonra her camide cemaate dağıtmaya başlandı. Bu bölgeye özel belediye isim tescili de yaptı.

Daha sonra biz Osmaneli Beledi-



yesi'yle olan ilişkilerimiz sonucunda ayvaya başladık. Ayvadan 3 tane ürün geliştirdik. Bunlardan bir tanesi ayva pestili. Bu pestili yapıyoruz, cezeryesini yapıyoruz. Cezerye yeni bir ürün. Ayva cezeryesi çok güzel bir ürün oldu. Şimdi sezon bitti. Aynı zamanda elimizdeki stoklardan ayvadan pekmezde yaptık. Bunlar bugüne kadar pek denenmemiş ürünler. Bir çok yerde yoktur.

Karpuz çıkınca yine Osmaneli Belediyesi bize ham maddelerini sağladı. Onun için uğraşyoruz 2-3 haftadır. Karpuzun içiyle pekmezini yapıyoruz, kabuklarıyla da reçel yaptık. Reçel kısmı hoşumuza gitti. Farklı bir lezzet. 5 tane ürün geliştirdik.

Bu yöresel ürünlerin gelişmesi için bu işin ticarileşmesi için çalışmalar yapıyoruz. Amacımız yöresel ürünleri geliştirip halkın ürettiği ürünün daha fazla değerlendirilmesi için uğraşıyoruz.

Mesela karpuz tarlada kalmış toplamak bile istemiyorlar. Halbuki bir traktör karpuzu 250 liraya alıyorlarmış. Bir traktör karpuz 10 bin TL yapar. Yani pekmezin fiyatı 40 TL'yi buluyor. Sattığınız zaman bir traktörden 5'te 1'i kadar alıyorsunuz hiç katkı yapmadan. Yaklaşık bir tona yakın ürün çıkıyor. O bir ton 250 TL'lik ürünü sattığınız zaman 7-8 bin TL değer kazanıyor." dedi.