

Katkısız ürün nedir?

Katkısız ürün, endüstriyel ortamda işlenmiş gıdaların, tamamen ev mutfaklarında kullanılan malzemelerle üretilmiş ürünlerdir.

Banvit'in katkısız ürünlerinde hangi malzemeler kullanılmaktadır?

Banvit'in katkısız ürünlerinde tuz, süt tozu, yumurta, baharat karışımları, buğday unu ve nişastasından oluşan kaplama malzemesi, tatlı kırmızıbiber, zerdeçal, kereviz, maydanoz gibi mutfaklarımızda hergün kullandığımız gıdalar kullanılmaktadır.

Katkısız ürünlerimizde kullanılan etler, eskiden de olduğu gibi %100 piliç ve %100 dana etidir.

Bir ürünün katkısız olup olmadığını nasıl anlarsınız?

Banvit ürünlerinin ambalajlarında ilgili ürünün içinde ne bulunduğu ve ne bulunmadığı açık olarak belirtilmektedir. Ambalajın ön yüzünde "Katkısız Lezzet" logosu bulunan tüm ürünlerimiz tamamen ev mutfağında hazırlanmıştır. Bu grupta çocukların çok sevdiği kaplamalı ürünler ve köfte, kebab çeşitlerimiz bulunmaktadır.

Katkısız ürünlerde bir önceki ürünlere göre hangi içerikler bulunmaz?

Katkısız ürünlerde yönetmeliklerde müsadeli olsalar da "E" kodlu hiçbir katkı malzemesi bulunmaz. Bunların yanı sıra "MSG" olarak bilinen lezzet arttırıcı katkı malzemesi ve soya kullanımı tamamen kaldırılmıştır. Ayrıca tüm katkısız ürünlerimizde tuz oranı %25 azaltılmıştır.

Banvit neden katkısız ürünler yaptı?

Banvit, misyonunu 1990'lı yıllarda "Müşterilerinin beklentilerini; kalitesi, hizmetleri ve yaratıcılığı ile gerçeğe dönüştürmek" olarak tanımladığından beri çalışmalarını hep bu yönde yoğunlaştırmış ve her zaman gıda sektöründeki güncel uygulamaları çok yakından takip etmiştir. Günümüzde tüm gelişmiş ülkelerde doğal malzemelerle hazırlanmış gıdalara karşı talep hızla artıyor. Dünyadaki eğilime paralel olarak, ülkemizde de benzer bir talep söz konusu olmaya başladığında ilk adımı atarak bu konuyu araştırmaya ve üzerinde çalışmaya başladık.

Neden bugüne kadar işlenmiş ürünlerimizde katkı malzemesi kullandık?

2001 yılında hazır gıda ve şarküteri üretimine başladığımızda kullandığımız sistemler, önde gelen tüm Avrupa ülkeleri ve Amerika'da kullanılan en güncel gıda uygulamalarıydı. Kaliteli, hijyenik ve lezzetli ürünleri gıda kanun ve yönetmeliklerine uygun üretebilmek için ürünlere belli katkıları eklenerek düzgün kıvamda olmaları, çabuk bozulmamaları, lezzet, dişe gelme ve renk açısından tüketici beklentilerine uygun olmaları sağlanıyordu. Ancak her alanda olduğu gibi gıda sektöründe de son yıllarda çok büyük ilerlemeler gerçekleştirildi. Doğal gıdaların koruyucu özellikleri keşfedildikçe, bu bulguların hazır gıdalarda nasıl kullanılabileceği üzerinde uzun araştırmalar yapıldı ve yeni üretim tarzları geliştirildi.

Banvit son iki senedir "katkısız" ürünlerini, ürünlerin geleneksel lezzetini değiştirmeden nasıl hazırlayabileceği ve bu üretimin sürekliliğini nasıl sağlayacağı üzerinde oldukça yoğun AR-GE çalışmaları yürütmekteydi. Bu çalışmaların sonucunda Türkiye'de ilk kez katkısız hazır gıdayı tüketicilerine sunan kuruluş olarak sektörün öncülüğünü de yapmış oldu.

"Yeni Lezzet" nedir?

Yaptığımız çalışmalar sonunda şarküteri ve döner grubundaki ürünlerimizden de lezzet arttırıcı katkı maddesi (MSG) ve soya kullanımını kaldırdık ve yine bu gruptaki tüm ürünlerimizde kullanılan tuz oranını %25 ile %35 arasında azalttık. Ayrıca dana etiyle hazırlanan sucuk, salam ve sosis gibi şarküteri ürünlerimizde enerji ve yağ oranlarında sırasıyla %30 ve %40 oranında azalma sağladık. Daha az yağ, daha az tuz ama yeni lezzetiyle çok daha fazla tercih edilecek bir ürün serisi yarattık.

Yapılan bu iyileştirmelerle beraber bu ürünlerimizin içinde yapıları gereği halen bir miktar koruyucu ve kıvam verici gıda katkı maddeleri bulunmaktadır. Bu nedenle de bu gruptaki ürünlerimizi katkısız değil, "yeni lezzet" logosuyla piyasaya sunduk.

Hedefimiz halen devam eden AR-GE çalışmalarımızın sonunda şarküteri ve döner grubu ürünlerimizi de tamamen katkısız olarak hazırlamaktır.

Gıda katkı maddesi nedir?

Gıda katkı maddeleri, gıdaların besleyici değerini korumak, dayanıklılığını sağlamak veya duyu özelliklerini tüketicuyu aldatmayacak şekilde düzeltmek, gıda işleme, hazırlama, nakil veya depolama aşamalarında yardımcı olmak gibi amaçlarla kullanılan, temel hammaddelerin dışındaki maddelerdir. Tüm dünyada gıda katkı maddeleri "E" kodlarıyla ifade edilmektedir. Bu E kodları aslen Avrupa Topluluğu Bilimsel Komitesi tarafından incelenmiş ve gıda katkı maddesi olarak kullanımında sakınca görülmemeyen maddeler için verilmiş onayı belirleyen ve ilgili maddenin kimyasal adının yerine kullanılan tanıtıcı bir işarettir.

Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) ve Gıda Tarım Örgütü (FAO) uzmanları katkı maddelerinin insan sağlığı açısından güvenirliliği konusunda çalışmalar yapmakta ve belirli dozlarla kullanımında sakınca olmayan maddelerle ilgili listeler hazırlamaktadır. Ülkemizde de bu katkı maddelerinden ne kadar kullanılabilceği Türk Gıda Mevzuatında açık olarak belirtilmiştir.

Gıda katkı maddeleri ne işe yarar?

Katkı maddeleri kullanım nedenlerine göre sınıflandırılırlar. Bu sınıfların başlıcaları; gıda koruyucular, oksitlenme önleyiciler, kıvam vericiler, renk düzenleyici ve lezzet arttırıcılar, topaklanma önleyiciler olarak özetlenebilir.

Koruyucular, ürünlerin bakteri, küf, maya, hava ve mantar gibi etkenlerden bozulmalarını önlemek için kullanılır. Hastalık yapabilecek bazı bakterilerin ürün içinde oluşmasını engeller.

Oksitlenmeyi önleyici bazı katkılar da üründe bulunan yağın havayla teması sırasında oluşabilecek acımsı tadın oluşmasını engeller. Bir çok ürünün içeriğinde bulunan askorbik asit aslında C vitamindir ve ürünün renginin korunmasına yarar.

Kıvam verici olarak adlandırılan katkı maddeleri pişme sırasında ürünün yapı kazanmasını sağlar. Evimizde pasta, kek yaparken kullandığımız kabartma tozu da bu katkılardan bir tanesidir. Ürünlerin homojen yapıda olmasını sağlayan fosfat, fosforik asit kökenlidir. Fosfor ise bütün canlılarda bulunan bir mineral olup, hem beslenme hem de vücudun diğer fonksiyonları için önemlidir.

Gıda katkı maddelerinin ne gibi bir zararı olabilir?

Gıda katkı maddeleri kimi zaman art niyetli üreticiler tarafından daha ekonomik ürün yapmak; kimi zaman da kalitesiz hammaddeyi ve üretimde hijyenik olmayan yöntemlerin kullanımını maskeleyerek amacıyla kontrolsüzce kullanılabilir. Bu durumda ürünün besleyici değeri azalmış ve tüketici de aldatılmış olur.

Banvit'in gıda katkı maddesi kullanım politikası nedir?

Banvit, tüketicilerinin beklentilerini dikkate alarak işlenmiş ürünlerinde, günlük hayatımızda mutfaklarda kullanılan doğal ve alışılmış gıdalarla üretim yapmaktadır. Bu uygulamanın mümkün olmadığı zamanlarda ise yasal limitlerin altında, sadece doğal katkı maddelerini kullanmaktadır.

MSG nedir? Gerçekten zararlı mıdır?

Mono Sodyum Glutamat doğada da bulunan glutamik asidin sodyum tuzudur. Kimyasal olarak da elde edilebilir. Lezzet arttırıcı özelliği laboratuvarında tesadüfen bulunmuştur ve günümüzde en çok kullanılan lezzet arttırıcı maddedir.

Her ne kadar çok tartışılrsa da MSG gıda güvenliği açısından kanıtlanmış bir risk barındırmaz. Ancak tüketicilerimizde oluşan negatif algı nedeniyle bu maddenin kullanımı tüm ürünlerimizden kaldırılmış, yerine çeşitli baharatlar daha yoğun kullanılmış ve içinde MSG içermeyen doğala özdeş aromaların kullanımı tercih edilmiştir.

Soya neden kullanılır ? Gerçekten zararlı mıdır?

Soya et ürünlerinde hem yapıyı sağlaması hem de bağlayıcı özelliği nedeniyle kullanılan önemli bir bitkisel proteindir. Gıda güvenliği açısından kullanımının kanıtlanmış hiçbir sakıncası olmadığı gibi besleyici özelliği de mevcuttur. Soya kullanımının tüketici açısından en önemli dezavantajı, ürünün içinde ne kadar kullanıldığını bilememesidir. Tüketici haklı olarak soya değil et yediğinden emin olmak ister. Biz de tüketicilerimizin bu beklentilerini karşılamak üzere Banvit markalı ürünlerimizden soya kullanımını kaldırdık.