

SOYA FASULYESİNİN ÖNEMİ

Hakkı ÖNCÜ

Gıda Mühendisi
G.M.O. Bursa Temsilcisi

Anavatanı Doğu Asya olan Soya Fasulyesi, Dünyada giderek geniş kullanım alanları bulmuş insan ve hayvan gıdası olarak tüketiciden çok önemli bir bitkisel üründür. Ayrıca çeşitli ürünlere işlenerek sanayi alanında da edindiği haklı yerle "Harika bir bitki" olarak adlandırılmıştır. Soya çeşitli topraklarda yetişebilir ve iklim yönünden sorun çıkarmaz. Mısırın yetiştiği her yerde yetişebilir.

Kuru sebzelerden alınan proteinler "Yarım protein" olduğu halde soya proteini "Tam protein" değerindedir. Bu nedenle et, süt, yumurta yerine kullanılabilir. Yağ içeriği ise; susam ve ayçiçeği gibi yağlı tohumlu bitkilere göre düşük, karbonhidrat oranı; mısır, arpa, pirinç gibi ürünlerden daha azdır. Mineral madde ve vitamin değeri de oldukça yüksektir. 1948 yılında uluslararası Botanik kongresinde Soya'ya GLYCİNE MAX (L) MERRİLL bilimsel ad verilmiştir. Türkiye'de tarımı I. Dünya savaşıdan sonra başlamıştır. Ülkemizin doğusundaki yüksek dağlık kısımlar hariç diğer bütün bölgeler soya yetiştirmeye elverişlidir. İlk üretimi Ordu'da yapılmış, sonra Rize, Trabzon, Çorum ve Samsun'da yetiştirilmiştir. O yıllarda soyanın önemini kavrayamamamıza rağmen yine de I. Dünya Savaşı yıllarında Ülkemizde yiyecek ve kahve olarak yararlanılmıştır. Sonraları Karadeniz sahillerinde mısır ekmeğinin lezzet ve özünün artırılması için mısır ununa soya unu katılmıştır.

Türkiye'de ilk soya istatistikleri 1948 yılında başlamış ve o yıl 2000 ton soya elde edilmiştir. 1955-58 yıllarında görülen protein ve yağ açığını kapatmak amacıyla, soya üretiminin artırılmasından başka, soyanın besin öğeleri açısından endüstrisinin de ele alınma gereği duyulmuştur. 1957 yılında ilk soya fabrikası Ordu'da kurulmuştur. 1700 tonu yemeklik rafine yağı, 8300 tonu da insan ve hayvan beslenmesinde kullanılacak küspe olarak düşünülmüştür. 1960-78 yılları arasında Türkiye'de soya üretimi durgunluk dönemine girmiştir. Bunun nedeni A.B.D'den dış alım gerçekleştirilen mısır, pirinç, iç yağı, don yağı, soya yağı ve

soya tohumudur. Bu dış alımla birlikte soya hakkındaki olumsuz yayınlar, soya sanayine ve sonuçta Türk ekonomisine olumsuz etki yapmıştır. Amerika soya birliğinin 1961'de Ankara'da açılan şubesi 1962'de kapatılmıştır. Üreticiler soya ekimi ve üretimi konusunda kararsız ve bilinçsizdirler. Türkiye'de soya sanayinin sağlıklı biçimde gelişmemesi üreticiyi korkutmaktadır. Ürünü satacağından emin olmadığı için, 2 nci ürün olarak bile ekimimi düşünmemektedir. Sanayicilerde, kuruluşuna yeterli miktarda soya sağlayamayacağı kuşkusunu ile yatırımı göze alamamaktadırlar. Son yıllara kadar Üniversitelerimizde yapılan öğretim, araştırma ve yayım, soyanın bir miktar öğrenilmesini sağlamış ise de ekonomik açıdan bir ivme kazandıramamıştır.

Bilindiği gibi Türkiye'nin ekime elverişli geniş ve verimli topraklarında her çeşit ürün yetişmektedir. Büyük bir kısmı ekilebilen bu topraklarda yılda bir ürün alınmaktadır. Devlet bu konuya çözüm bulmak amacıyla 2 nci ürün araştırma ve yayım projesi adı altında planlı programlı soya ekimi projesi hazırlamıştır. Bu girişimle yurdun belirli bölgeleri pilot bölge olarak seçilmiş ve soya yetiştirilmesine başlanmıştır. Hedefler iller ve Bölgelere göre belirlenmiştir. Ancak Devlet veya Özel sektör bu konuda beklenen hedeflere ulaşmamıştır. Dünyada en çok A.B.D., Brezilya, Kanada, Rusya ve Çin'de yetiştirilen soyanın kullanım alanları çok geniştir. Soya tek başına gıda olduğu halde, çeşitli ürünlerin işlenmesinde de değerlendirilmektedir. Ülkemizde yem ve besicilik olarak soya küspesine olan gereksinim her geçen gün artmaktadır. Yağ açığımız nadiren de olsa dış alımla gerçekleştirilmektedir. Bu da Ülke ekonomisine yararlar açmaktadır. Bileşim olarak da soya unu Türk mutafına girmelidir.

Yetiştirilmesinden bakımına, iklim isteklerinden gübrelenmesine kadar masrafı az ve problemsiz bir bitki olan soyanın gıda sanayine olan yararları inkar edilemeyecek boyutlardadır. Soyanın kimyasal yapısı, besin özellikleri, genel içeriği, enerji değerleri, soyadan özel ürünlerin eldesi ve soyanın değişik endüstrilerdeki kullanım yolları gibi soya ile ilgili konuları da ileriki tarihlerde, fırsat ve zaman bulabildiğimiz kadarıyla anlatmak ve tartışmaya açmak bir Gıda Mühendisi olarak temennim.

Tüm gıda camiasına başarı, aydınlık ve mutlu günler dilerim. Saygılarımla.