



# ANKARA TİCARET BORSASI

## Buğday Tartışmaları ve Yerel Buğdayların Önemi

1960'larda bu yana süren tarımsal süreç hem dünyada hem Türkiye'de genel akademik çerçeveye buğdayın verimlilik ve ekonomik açıdan başarı göstermiş olduğunu düşündürmektedir. Tarihsel araştırmalar, modern buğdayların aslında sanıldığı gibi makro-ekonomi ve verim açısından başarılı bir örnek olmadığını göstermektedir. Verim ve ekonomik büyüme miktarları sürekli artış göstermiş olsa da bunun bedelleri olmuştur.



Tarımın tekelleşmesi, bitkilerin daha fazla kimyasal ilaç, gübre gibi girdilerle yetiştirilmesi, küçük üreticinin yok olması gibi konular gündeme gelmeye başlamıştır. Özellikle son dönemlerde artarak devam eden sağlıklı beslenme tartışmaları buğday üretimini doğrudan etkilemiştir. Buğdaydaki gluten proteininin oluşturduğu bazı etkiler hekimler, beslenme uzmanları, biyologlar ve ziraat mühendisleri tarafından insan sağlığı açısından tehlikeli gözükmemektedir. O kadar ki yapılan analizlerde glutenin insanlarda bağımlılık yaptığı ve obezitenin temel sebebi olarak görüldüğü söylenmektedir. Bu yüzden eski yabani buğday çeşitlerinin hem daha sağlıklı, hem de ekonomik açıdan yetiştirilmeye daha uygun olduğu vurgusu yapılmaktadır. Modern ıslah çalışmalarının monokültür üretimi teşvik edici şekilde yapılması biyoçeşitlilik açısından da tartışılan bir konudur.

Kardiyoloji uzmanı William Davis 2011 yılında yazdığı *Buğday Göbeği* adlı kitabında modern buğdayın bazı yan etkilerini açıklamıştır. Davis, yeşil devrim döneminde ıslah edilen buğdayların obezite, diyabet, bağımsızlık sistemi problemleri, özellikle çölyak hastalığı ve psikiyatrik bazı rahatsızlıklara etkisi olduğunu savunmuştur. Buğdayın beyin üzerindeki etkileri, şizofreni hastaları üzerinde buğdayın etkilerini araştıran bir çalışmada kıtlık yüzünden ekme tüketiminin az olmasından dolayı şizofreni tanısıyla hastaneye yatanların sayısının, savaşta sonra artan ekme tüketimi ile şizofreni vakalarına oranla çok daha az olduğu görülmüştür (Dohan, 1966). Bir diğer araştırma buğday ürünlerinin insülin miktarı üzerindeki etkisidir. William Davis buğdayın kan şekerini yükseltici etkisini şöyle açıklamaktadır (Davis, 2014);



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA  
T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

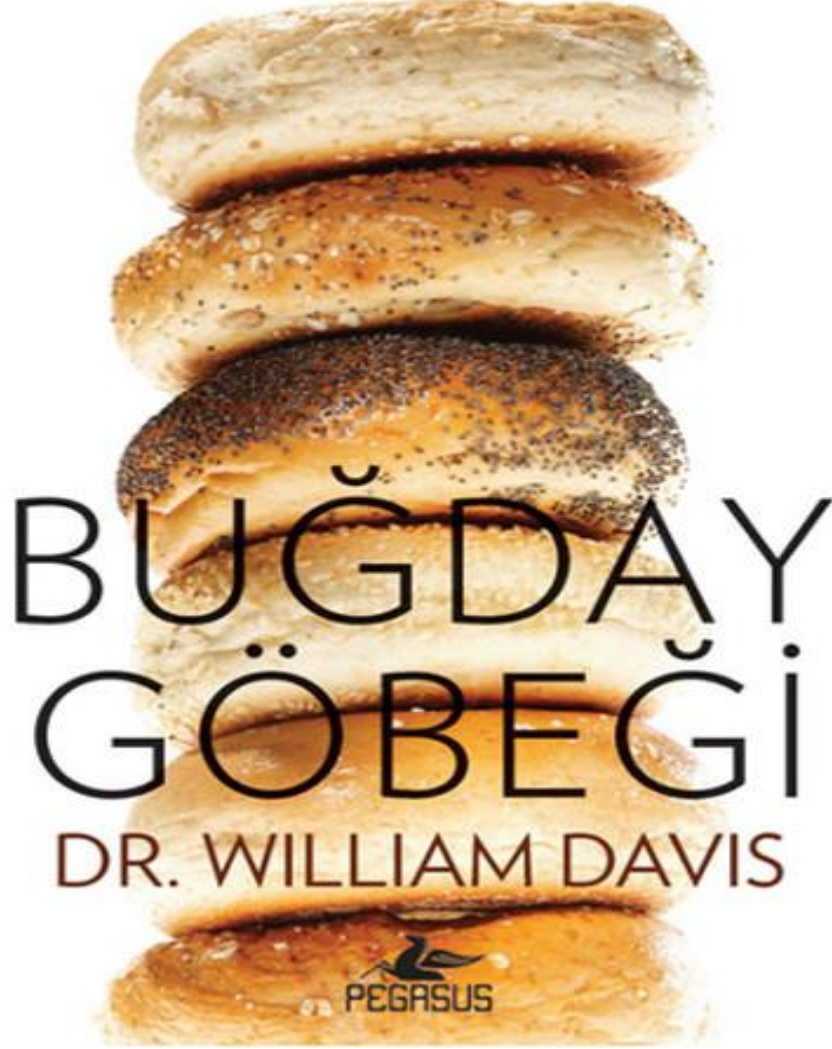
[www.ankaratb.org.tr](http://www.ankaratb.org.tr)





# ANKARA TİCARET BORSASI

BUĞDAYDAN KURTULUN, FAZLA KİLOLARDAN  
KURTULUN VE SAĞLIĞINIZA YENİDEN KAVUŞUN



*“Glisemik indeks beslenme uzmanlarının bir yiyeceği tüketildikten 90 ila 120 dakika sonra kan şekerini ne kadar yükselttiğini belirlemeye yarayan bir ölçümdür. Bu ölçüte göre, tam tahıllı ekmeğin glisemik indeksi 72, sofraya şekerinin 59’dur (Bazı laboratuvarlar da bu sayıyı 65 olarak bulunmuştur). Öte yandan, barbunya fasulyesinin 51, greyfurtunki 25 olarak saptanmışken karbonhidrat içermeyen somon balığı ve ceviz gibi yiyeceklerin glisemik indeksi sıfırdır. Bu tür gıdalar kan şekerini hiç etkilemez. Aslında birkaç istisna dışında, glisemik indeksi buğdaydan elde edilen gıdalar kadar yüksek çok az gıda maddesi vardır.”*

Bütün bu buğday zararlarının birçoğuna özellikle gluten proteini sebep gösterilmiştir. Gluten terimi iki protein ailesini kapsamaktadır. Bunlar gliadinler ve gluteninlerdir. Gliadinler çölyak hastalığında bağışıklığı tetikleyen temel proteinlerdir. Yapılan ıslah çalışmalarının etkisi olarak çölyak hastalığı son 50 yılda dört kat artmıştır. Bu durum ıslah edilerek üretilen buğdayların, evrimsel olarak insanın yapısına uygun olmadığı anlamına gelmektedir (Molberg ve ark. 2005).



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA  
T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

[www.ankaratb.org.tr](http://www.ankaratb.org.tr)





# ANKARA TİCARET BORSASI

Yerel buğday çeşitlerinin bütün bunlar açısından önemi gluten miktarının modern çeşitlere göre düşük olmasıdır. Bunun sebebi ise yerel çeşitlerin birçoğunun diploid yapıya sahip olmasıdır. Bunun anlamı kromozom miktarı ve yapısına göre gluten oranları doğru orantılıdır. Mesela A genomu içeren Siyez buğdayı ufak kromozom yapısına sahiptir ve 14 kromozom içerdiği için az sayıda gluten içerir. Fakat A ve B genomlarına sahip Kavlıca buğdayı 28 kromozom içerdiğinden daha çok çeşit glutene sahiptir (Shewry ve ark. 2002). Bununla doğru orantılı olarak insan eliyle melezlenmeden önce bile A, B ve D genomlarına sahip Triticum Aestivum en geniş gluten çeşidini içeren buğday türüdür. Yapay seleksiyon ile yapılan melezlemeler ise trit. aestivumun D genomuna odaklanmıştır. D genomu artırılarak unun daha pıskın ve estetik bir görünümüne sahip olması sağlanmıştır. D genomu bu yüzden gluten çeşitlerinin en çok değişime uğradığı alandır (Davis, 2014).

Yapılan ıslah çalışmaları ile gluten proteininin yapısında değişimler meydana gelmiştir. Bu değişimin ise nasıl sonuçlar doğurduğuna dair detaylı bir araştırma hala yapılmamıştır. Ancak yapılan araştırmalarda özellikle modern buğday çeşitlerindeki gluten proteini yapısındaki bu değişimin çölyak hastalığı ile doğrudan ilişkisi olduğu düşünülmektedir (Yao ve ark. 2009);



*“Melez bir buğdayla, onu oluşturan iki türün proteinlerinin tahlili, melezdeki proteinlerin yaklaşık yüzde 95’inin ebeveyniyle aynı olmasına karşın yüzde beş kadarının hiçbir ebeveynde bulunmadığını ortaya koydu.”*

Buradan çıkan sonuç buğdayın melezleştirme sırasında önemli yapısal değişime uğradığıdır. Hatta yapılan bir melezleştirme deneyinde mezezin ebeveyninde olmayan 14 proteine sahip olduğu gözlenmiştir. Yapılan ıslah çalışmalarındaki on binlerce melezlemeyi düşünecek olursak ise gluten proteininin yapısında muazzam bir farklılık ortaya çıkmıştır. Sonuçlarının ne olabileceği ise umursanmamaktadır (Gao ve ark. 2010).

Diğer önemli nokta ise modern ıslah çalışmalarının buğday mineral madde miktarlarında yarattığı önemli değişimdir. Modern buğdaylar yüksek gluten proteinine sahiptir ve verime dayalı üretilse de mineral madde açısından zenginliğini kaybetmektedir (Akçura ve ark. 2002).

Özellikle beslenme üzerinden yürüyen bu tartışmalar disiplinler arası olarak yer bulsa da birbirinden bağımsız farklı görüşler ortaya çıkarmıştır. Diyetisyenler ve doktorlar buğdayı üretim sürecine ya da tarımsal konumuna dikkat etmeyerek sadece gıda olarak tartışmaktadır. Biyologlar ve genetikçiler buğdayın evrimsel sürecini dikkate alarak tartışmaları biyoçeşitlilik ekseninde sürdürmektedir. Tarımcılar ise son zamanlarda doktorların ve diyetisyenlerin yürüttüğü tartışmalara ağırlık vererek, buğday üretiminin ekonomi ve beslenmedeki rolü üzerine muhalefet etmektedirler. Tarımcıların geneli açısından sağlık endişelerinin yersiz olduğu anlayışı hakimdir. Onlar açısından buğdayın, başat tüketim malzemesi olmasından ve nüfusun giderek artmasından dolayı buğday üretiminin ancak modern ıslah buğdayları ile yapılabileceği kabul edilmektedir.



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA

T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

[www.ankaratb.org.tr](http://www.ankaratb.org.tr)





# ANKARA TİCARET BORSASI

Her görüşün belli artıları olmasına rağmen, tartışmalar "buğday ürünü tüketmeli ya da tüketmemeliyiz" ekseninde sürmektedir. Üretim ve tüketim sürecinde bu görüşlerin ortaklaşmasını sağlayacak çabalar mevcuttur. Yani, buğday ürünlerinin insan sağlığı üzerinde yarattığı olumsuz koşulları ortadan kaldırarak üretimi devam ettirebilmenin yolu bulunmaktadır. Yerel buğday üretimi bu konuda önemli bir çabayı oluşturmaktadır. Özellikle Türkiye açısından mevcut gruplar, dernekler ve bu grupların sağladığı gıdaları tüketen gıda grupları, buğdayın bu olumsuz gidişatına karşı alternatif bir yol sunmaktadır. Buğday ürünlerini sağlıklı biçimde, gluten miktarı düşük, kimyasal madde bulunmayan ve özellikle küçük üretici kalkındırmaya yönelik, tüketebilmenin yolu bu tüketici grupları ile sağlanmaktadır.

Kaynak : [Apelasyon E-Dergi](#)

Yazar : Mesut Yüce YILDIZ



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA

T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

[www.ankaratb.org.tr](http://www.ankaratb.org.tr)

