

Dünya Bulgur Pazarı ve Türkiye

Gerek bulgurun taşıdığı değerli özelliklerin keşfedilmesi gerekse artan dünya nüfusu, bulgura olan ilgiyi ve talebi arttırmıştır. Ucuz, lezzetli ve besleyici olması, kolay hazırlanabilmesi ve uzun süre muhafaza edilebilmesi de bulgurun değerini arttıran özellikler arasındadır. Bu ilgi ticarete konu olan bulgur miktarını da arttırmıştır. Dünyanın en büyük bulgur tedarikçisi ise Türkiye'dir. 99 bulgur fabrikasının bulunduğu Türkiye, 2014 yılında 212 bin ton, 2015'in ilk 8 ayında da 150 bin ton bulgur ihraç etmiştir.



Bulgur, buğdaydan yapılan Anadolu'nun en eski gıdalarından biridir. Tahıl grubundan sayılan bulgur, önemli ve ekonomik bir karbonhidrat kaynağı ve değerli bir besin maddesi olarak değerlendirilmektedir. Çünkü bulgur; buğdayın yapısında bulunan öz ve kepek, çinko, magnezyum, krom gibi mineralleri, diyet posasını, bazı fenoller, fitatları ve selenyum; ayrıca da B12 dışındaki bütün B vitamini maddelerini içermektedir.

Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağlar Tanıtım Grubu (MBGT) ve diğer birçok kaynak, bulgurun özelliklerini ve faydalarını şöyle sıralamaktadır:

- Bulgur, kandaki yağları düşürücü yönü olduğu bilinen posa/lif bakımından oldukça zengin bir gıdadır. Bu yüzden bağırsakların çalışmasında önemli bir role sahiptir. Ayrıca bulgurun glisemik endeksinin düşük olması, kana yavaş karışması ve liflerin tok tutucu özelliğe sahip olması, bulgura kilo kontrolünde de önemli bir rol yüklemiştir.
- Karbonhidrat değeri yüksek, protein değeri düşüktür.
- Bulgurda bulunan B1 vitaminleri, sinir ve sindirim sisteminde önemli rol oynamaktadır. Beriberi hastalığının önlenmesinde bu vitaminin düzenli tüketilmesi gerekmektedir.
- İçerdiği folik asitten dolayı, çocuk ve hamile kadınlar için çok önemli bir gıda maddesidir. Çocukların zeka gelişimine katkı sağlar.
- Doymamış yağa sahiptir ve toplam yağ oranı düşük olduğu için sağlıklı bir besin maddesidir.
- Kolesterol içermez. Bu yönüyle kalp ve damar hastalıkları riskini azaltır.
- Hububat ürünlerinin en büyük dezavantajı olan fitik asit, bulgurun sahip olduğu pişirme ve kurutma

işlemlerinden dolayı, bulgurda bulunmaz.

- Yüksek mineral ve selülozdan dolayı besin emilimini hızlandırır, kabızlığı engeller ve bağırsak kanserini önler.
- Radyasyonu emmez ve radyasyona karşı dayanıklıdır. Bu nedenle ülkelerde nükleer savaşlara karşı, askeri ve sivil amaçlar için stokta tutulan ürünlerdendir.
- Pişirme işlemi esnasında tanenin rüşeymin kısmında bulunan besin maddeleri tane içerisine nüfuz ettiğinden besin değeri, diğer ürünlerden (ekmek, makarna) daha yüksektir.
- Pişirme ve kurutma işlemlerinden dolayı, küf oluşumuna karşı dayanıklıdır ve raf ömrü diğer ürünlerden daha uzundur.
- Birçok farklı yemek ve salata yapımında kullanılabilmesi, kullanım alanı açısından çeşitlilik sunmaktadır.

Tüm bu özellikler, bakliyatlarla karıştırıldığında bulguru dünyadaki en önemli besin kaynaklarından biri haline getirmektedir. Bazı kaynaklar bulgurun, pirinç ve kuskustan daha besleyici olduğunu belirtmektedir.

Temelde, hammaddesi olan buğdayın renginden dolayı sarı ve esmer olmak üzere 2 ana sınıfa ayrılır. Sarı bulgurun hammaddesi sert durum buğdayı, esmer bulgurun hammaddesi ise bezostiye veya golia olarak adlandırılan buğday çeşididir. Renkleri farklı olan bu ürünlerin lezzetleri de farklıdır. Bu iki ana sınıf, daha sonra büyüklüklerine göre iri pilavlık bulgur, pilavlık bulgur, köftelik (diğer bir ismi ile düğü-düğürçük bulgur), Midyat bulguru ve çiğ köftelik bulgur olarak sınıflandırılmaktadır.

BULGURUN ÜRETİM PROSESİ

Bulgurun dünyadaki ana üretim merkezi Türkiye'dir. Komplike bir üretim sürecine sahip olan bulgurun Türkiye'deki üretim süreci, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yayınlanan "Bulgur Tebliği"ne uygun olarak gerçekleştirilmektedir. Ürün kalitesi, hammadde olarak kullanılan buğdayın çeşidi ve kalitesiyle, pişirme yöntemiyle ve kurutma sıcaklıklarıyla bağlantılıdır. Günümüzde modern değirmenlerde üretilen bulgurda, kaliteli durum buğdayı tercih edilmektedir.

Üretimin ilk aşamasında, işlenecek buğday; çeşitli makinelerle saman, toz, taş ve diğer tahıllar ile bozuk tanelerden ayrıştırılır ve yıkanır. Daha sonra su ile pişirilen buğday, kurutma işlemine alınır. Geleneksel kurutma işlemi, güneşte kurutmaktır ve bu da üretimin kış aylarında yapılmasını engellemektedir. Ancak gelişen teknolojiyle birlikte kurutma kuleleri devreye girmiş ve üretimin kış aylarında da yapılabilmesinin önü açılmıştır. Üretimin devamında pişirilen ve kurutulan buğday tanelerinin önce kabukları soyulur, ardından da kırma işleminden geçirilir ve parlatma işlemine alınır. Amber renkli bir ürünün elde edilebilmesi için parlatılmış bulgur taneleri bir kez daha ayıklama işlemine alınır ve içerisindeki koyu renkli tanelerden ayrıştırılır. Tüm bu süreçlerle birlikte ara bölmelere ve/veya paketleme aşamasına yerleştirilen metal detektörlerle olası metal parçalar, üründen uzaklaştırılır ve üretimin son halkası olarak ambalajlanır. Kısaca özetlediğimiz tüm bu üretim süreci, kendi içerisinde birçok ayrıntıya sahiptir.

BULGUR ÜRETİM MİKTARI VE ÜRETİM SANAYİSİ

Dünyanın en büyük bulgur üreticisi olan Türkiye'de, sanayi tipi üretimin I. Dünya Savaşı sırasında

ordunun ihtiyacını karşılamak maksadıyla Karaman'da başladığı bilinmektedir. 1990 yılında sırasıyla Karaman, Gaziantep, İçel ve Çorum, Türkiye'nin en yüksek bulgur üretimi gerçekleştiren illeri olmuştur. Toprak Mahsulleri Ofisi'nin verilerine göre Türkiye'de 2014 yılı itibariyle 99 faal bulgur fabrikası bulunmaktadır. Bu fabrikaların kurulu kapasitesi 1 milyon 595 bin 421 ton/yıl iken, fiili kapasiteleri 900 bin 544 ton/yıldır. Yani kapasitenin kullanım oranı yüzde 56 civarındadır.

Üretim miktarı ise Ulusal Hububat Konseyi tarafından 2011 yılında yayınlanan rapora göre 1 milyon ton civarındadır. Söz konusu rapora göre; 1984 yılında 722 bin ton olan Türkiye'nin bulgur üretimi, 1992 yılına gelindiğinde 856.000 tona yükselmiştir. Son 10 yıl içerisinde Türkiye'deki bulgur sektörünün hızla geliştiği ve günümüzde bu sektörün 1 milyon ton civarında üretim yaptığı tahmin edilmektedir.

ABD, Kanada ve Fransa gibi ülkeler de, özellikle 2000'lerden sonra, bulgur üretimine yönelik ciddi yatırımlar yapmış ve bulgur fabrikaları kurmuşlardır. Özellikle ABD, günümüzde bulgur ihracatında öne çıkan ülkeler arasındadır. Yine durum buğdayının ana üreticileri arasında yer alan İtalya, Kazakistan ve Cezayir de geleneksel mutfaklarında yer almasa bile bulgur üretmektedirler. Lübnan, İsveç, Arjantin ve Suriye'de de bulgur fabrikaları bulunmakta ve sayıları her geçen gün artmaya devam etmektedir.

Bulgur üretimindeki en büyük sorun ise hammadde olarak karşımıza çıkmaktadır. Kaliteli bulgur üretimi için protein ve sarı pigmentçe zengin, lipoksigenaz enzim aktivitesi düşük sert buğdaylar kullanılmalıdır. Homojen yapıya sahip, yabancı madde miktarı düşük, hastalıksız sert buğdayın, yani durum buğdayının üretimi ise henüz istenen düzeyde değildir. İpekyolu Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanan Bulgur Sektör Raporu'na göre; 2010/2011 döneminde bulgurun ana hammaddesi olan durum buğdayının dünyadaki üretimi yaklaşık 34,4 milyon tondur. Türkiye, bu üretimde 3,8 milyon ton ile AB, Kanada ve ABD'nin ardından dördüncü sırada yer almaktadır.

DÜNYADA BULGUR TALEBİ VE BULGUR TİCARETİ

Gerek bulgurun taşıdığı değerli özelliklerin keşfedilmesi gerekse artan dünya nüfusu, bulgura olan ilgiyi ve talebi arttırmıştır. Ucuz, lezzetli ve besleyici olması, kolay hazırlanabilmesi ve uzun süre muhafaza edilebilmesi de bulgurun değerini arttıran özellikler arasındadır. Bu ilgi de haliyle ticarete konu olan bulgur miktarını arttırmıştır.

İpekyolu Kalkınma Ajansı Bulgur Sektör Raporu'na göre 2010 yılında 152 ülke bulgur ithal etmiştir. Irak, Haiti, Suriye ve Almanya, bu ülkeler arasına ilk sıralarda yer almaktadır. Almanya'yı Nijer, Belçika, Liberya, Kenya, Sierra Leone, Portekiz, Fransa, Zimbabwe, İngiltere, İsveç, Ürdün, İsrail gibi ülkeler takip etmektedir. Bu dönemde ticarete konu olan bulgur miktarı ise 210 bin tondur.

En büyük ihracatçı ise Türkiye'dir. TMO'nun hububat sektörü raporuna göre; Türkiye, 2011 yılında 70 milyon Dolar değerinde, 122 bin tonluk bulgur ihracatı gerçekleştirmiştir. Söz konusu ihracatın 19 milyon Dolarlık kısmı AB ülkelerine, 45 milyon Dolarlık önemli kısmı ise Orta Doğu ülkelerine yapılmıştır. Türkiye'nin 2011 yılı ihracatında Irak, 29 milyon Dolarla her zamanki gibi başı çekmektedir. Irak'ı 8 milyon Dolarla Belçika, 7 milyon Dolarla Suriye, 5 milyon Dolarla Almanya, 3 milyon Dolarla Suudi Arabistan, 2'şer milyon Dolarla İsrail, Sierra Leone ve Ürdün, 1'er milyon Dolarla İngiltere ve

Liberya takip etmektedir. 2012 yılında hemen hemen aynı oranlarda kalan bulgur ihracatı, 2013 yılında önemli oranda artmıştır. TMO verilerine göre; 2013 yılında 160 bin ton olarak gerçekleşen Türkiye'nin bulgur ihracatı, 2014 yılında 212 bin tona ulaşmıştır. Hatta 2014 hububat ürünleri ihracatında en fazla artış, bulgurda gerçekleşmiştir. 2015 yılının ilk 8 ayında ise MBTG Başkanı Surur Aydın'ın Eylül ayında basına verdiği demeçlere göre, dünyadaki tüm olumsuzluklara rağmen bulgur ihracatı yüzde 5 artışla 150 bin tona ulaşmıştır. Bir önceki yılın aynı döneminde 142 bin tonluk ihracat gerçekleştirilmişti. 2015 yılındaki ihracatın değer olarak karşılığı ise 87 milyon Dolar civarındadır.

Türkiye'nin dışındaki en büyük bulgur ihracatçısı ABD'dir. Bulgur zaten yıllardır ABD'de ticari olarak üretilmektedir. Bulgurun faydaları üzerine yapılan bilimsel araştırmaların sonucu talep ve üretime yönelik yatırımlar artmıştır. ABD hükümetinin ihracat ve promosyon çalışmaları neticesinde, ülke Kore, Afrika ve Arap ülkelerine büyük miktarlarda bulgur göndermektedir. ABD'yi Belçika, Almanya ve Fransa gibi ülkeler takip etmektedir.