



6622

MİLLİYETÇİ HAREKET PARTİSİ
T.B.M.M. GRUP BAŞKANLIĞI
Tarih: 19.01.2009
Sayı: 2009/2874

Yılmaz TANKUT**MHP Adana Milletvekili**Sanayi, Ticaret, Enerji, Tabii Kaynaklar,
Bilgi ve Teknoloji Komisyonu Üyesi

14/01/2008

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın **Mehmet Mehdi Eker** tarafından yazılı olarak cevaplandırılmasını; Anayasa'nın 98 ve İçtüzüğü'nün 96. maddeleri gereğince saygılarımla talep ederim.

Yılmaz TANKUT
MHP Adana Milletvekili

Bir gıda kuruluşunun Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın Mayıs 2008 tarihli izniyle Amerika'dan ithal ettiği Magnesol XL adlı kimyasal, aylardır ülkemizdeki hızlı yemek zincirlerine pazarlanmakta ve kullanılmaktadır. "Kızartmalık yağlarınızı dökmeyin! Artık MagnesolXL var" sloganıyla pazarlanan bu kimyasal, kapkara da olsa yanmış yağlara katıldığında, rengi sapsarıya dönüştürdüğü ve yanık yağ kokusunu yok etmeyi başardığı belirtilmektedir.

Ülkemizde kontrollerin sağlıklı yapılmadığı ve gerek kriz ve gerekse daha fazla para kazanma hırsı ile en fazla 3 günde bir değiştirilmesi gereken yağ, bu yöntemle 9 gün kullanılabilmekte, ancak işlemin aynı yağ üzerinde defalarca uygulanması ile sürenin 20 günlere ulaşması sağlanmaktadır.

Magnezyum Silikat adlı bu kimyasal, dünyada biodizel üretimi başta olmak üzere, kozmetik, boya, kağıt, plastik, lastik, kauçuk gibi ürünlerin üretim aşamasında dolgu ve kaplama malzemesi olarak kullanılmasına rağmen ülkemizde bu kimyasalın pazarlanmasında hedef olarak, hızlı yemek zincirleri alınmaktadır.

Gıda Mühendisliği Profesörü Muammer Kayahan, kızartma yağlarında Magnezyum Silikat kullanılıp, kullanılmadığının ancak analizler sırasında belirlenebildiğine dikkat çekerek, "Bu kimyasallarla rengi açılan yağlar tüketicinin midesinde rahatsızlığa neden olur. Gençlerin ve çocukların tüketim yerlerinde kontrol yapılması gerekiyor. Kızartma yapılırken, kızartmanın yaratacağı kötü sonuçların gölgelenmesini sağlayan bu maddelerin kullanımı yasaklanmalıdır" ifadesinde bulunmaktadır.

Sağlık Bakanlığı Kanseri Savaş Daire Başkanı Prof. Dr. Murat Tuncer, günümüzde 140.000 kanser hastasının bulunduğunu hatırlatarak, "Bitkisel yağların kızartmada en fazla 1 kez kullanılması gerekiyor. Bir kere kullanıldığında dahi kanserojen etkiler yanmış yağlarda ortaya çıkıyor. Magnezyum Silikat gibi bir maddenin kızartma yağlarda kullanılıyor olması, insan sağlığı açısından son derece tehlike oluşturuyor. Bunun araştırılması ve önlenmesi gerekiyor" diye konuşmaktadır.



6622

Yılmaz TANKUT

MHP Adana Milletvekili

Sanayi, Ticaret, Enerji, Tabii Kaynaklar,
Bilgi ve Teknoloji Komisyonu Üyesi

Bu bilgiler çerçevesinde;

- 1- Bakanlık olarak Magnezyum Silikat içeren Magnesol XL adlı kimyasala verilen izinlerden önce hangi inceleme ve araştırmalar yapılmıştır?
- 2- Bu tür kimyasallara Amerika'da, sadece yağların fabrikada işleme aşamasında kullanılmasına izin verilmekteyken ve ayrıca Magnesol Silikat'ın yanık yağların dönüşümünde değil, yağın rafinerisinde ve biodizelde kullanılması gerekirken ülkemizde hazır yemek firmaları ve restoranlarda kullanılması sizce uygun mudur?
- 3- Bu ürünün kullanılması sonucu kanserojen etkiler oluşmaktamıdır? Bu konuda araştırma ve inceleme yapılmış mıdır?
- 4- Bu ürünün kullanılması sonucu özellikle gençlerin ve çocukların daha çok etkilenecek gelecek nesillerin sağlığı tehlikeye atılmış olunuyor mu?
- 5- Bu ürüne verilen iznin iptal edilmesi konusunda bir çalışma yapacak mısınız?