



T.B.M.M.

CUMHURİYET HALK PARTİSİ
Grup Başkanlığı

Tarih: **28 Mart 2018**

Sayı: **22945**

27393

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıda yazılı sorularımın Anayasa'nın 98 ve TBMM İç Tüzüğü'nün 96. Maddesi gereğince Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Ahmet Eşref FAKIBABA tarafından yazılı olarak yanıtlanması konusunda gereğini arz ederim.

Saygılarımla,

Murat Bakan

Murat BAKAN
İzmir Milletvekili

FAO (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü) tarafından yapılan tahminlere göre, 2050 yılına kadar dünya nüfusuna 2.5 milyar kişi daha ekleneceği beklenmektedir. Birleşmiş Milletler'e göre, hızlı nüfus artışı, özellikle gıda ihtiyacını arttırarak yeni sorunlar yaratmakta, ancak hayvansal gıda kaynakları da giderek kısılmaktadır. FAO'nun tahminlerine göre, süt ve et üretiminin 2050 yılına kadar iki katına çıkması gerekmektedir. Uzmanlar, ihtiyaçların bu artışı, gelişmekte olan ülkelerin nüfus artışı ve orta sınıfın beslenme alışkanlıklarındaki değişikliklere bakarak açıklamaktadır.

2013'te Profesör Mark Post, inek kök hücrelerinden sentetik bir biftek geliştirmeyi başarmıştır. Günümüzdeki teknolojik gelişme, biftek yapmak için kas hücreleri üretebilecek düzeydedir. Bazı kuruluşlar, örneğin Modern Meadow (Modern Çayır) 3B yazıcıları kullanarak denemelere başlamıştır. Sözün özü, beslenmesi gereken çok sayıda insanla karşı karşıya kalınacağından, sentetik gıda üretimi araştırmalarına hız verilmiştir.

Finlandiyalı bir grup araştırmacı da kıtlıkla mücadelede ciddi bir adım atmışlar, elektrik ve karbondioksitten tek hücreli bir protein üretmişlerdir. Bu proteinin gıda veya hayvan yemi olarak kullanılmak üzere daha da geliştirilebileceği açıklanmıştır. Üstelik proteinin üretimi için güneş gibi yenilenebilir enerji kaynakları da kullanılabilir. Nihai ürünün, yüzde 50'den fazlası protein, yüzde 25'i karbonhidrat ve kalan kısmı da yağ ve nükleik asitlerden oluşmaktadır.

Araştırmacılar için bir sonraki adımın, verimliliğin artırılması ve ticari kullanım için pilot üretim olacağı belirtilmektedir. Günümüzde, bir gramlık proteinin üretimi, yaklaşık bir fincanın büyüklüğündeki laboratuvar ekipmanlarının kullanılması ile iki hafta kadar sürmektedir. Bilim insanları ürünün tamamen ticarileşmesi için 10 yıllık bir zamana ihtiyaç olduğunu belirtmektedirler.

Bu teknolojik atılım hayata geçerse, on yıl içinde sadece dünyada insanlara bol miktarda ucuz ve besleyici yiyecek sunmakla kalmayıp aynı zamanda endüstriyel hayvancılık üretiminden çıkan sera gazı emisyonlarını da azaltabileceği iddia edilmektedir. Ayrıca hayvan yemi üretmek için kullanılan arazinin, ormancılık gibi farklı amaçlarla kullanılmasını sağlayacaktır.

2893 93

Bazı gıda uzmanları da, giderek azalan etin yerini alacak başka maddeler üzerinde araştırma yürütmektedir. Amerikan projesi "Beyond Meat" (Etin Ötesinde), tavuk veya biftekle aynı doku ve tadı olan ancak sebze bazlı karışımları geliştirmektedir. Kaliforniya'da kurulu bulunan Impossible Foods, % 100 vejetaryen et üretmeyi başarmıştır. Gene, Fransız Sotexpro, bezelye proteininden biftek üretmektedir. Bu bağlamda;

Ülkemizde yukarıda bahsi geçen sentetik gıda üretiminin faydaları ve zararlarını belirleyecek bir araştırma yapılmakta mıdır? Bakanlık olarak konuya yaklaşımınız nedir?