



T. B. M. M.
İYİ PARTİ
GRUP BAŞKANLIĞI

Tarih: 01.10.2020
Sayı: 2909



Dr. Arslan KABUKCUOĞLU
Eskişehir Milletvekili

34697

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın, Anayasa'nın 98'inci ve TBMM İçtüzüğü'nün 96. ve 99. maddeleri gereğince T.C. Tarım ve Orman Bakanı Sayın Bekir PAKDEMİRLİ tarafından yazılı olarak yanıtlanmasını arz ederim. Saygılarımla.24.09.2020

Dr. Arslan KABUKCUOĞLU
Eskişehir Milletvekili

Sofra şekeri veya çay şekeri olarak bilinen sakkaroz (sukroz) %50 glikoz ve %50 fruktozdan oluşmaktadır. NBŞ'in içeriğinde değişen oranlarda fruktoz ve glukoz bulunmaktadır(%58 glikoz-%42 fruktoz veya%45 glikoz-%55 fruktoz,). Sakkaroz yani sofra şekerindeki glukoz ve fruktoz moleküler düzeyde bağlı iken, NBŞ'de yer alan fruktoz ve glukoz sıvı formda serbest yüzer haldedir. Sofra şekeri gibi tek başına tüketilmemekte ancak endüstriyel olarak üretilmiş gıdaların hemen hepsinde kullanılmaktadır.

Dünyada yiyecek ve içeceklerde sakkaroz (sükroz) yani sofra şekerinden sonra ikinci büyük kullanım payına sahip tatlandırıcı türü ise Nişasta Bazlı Şekerlerdir (NBŞ). Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu olarak da bilinen NBŞ, en çok ve ucuz olarak mısırdan, ayrıca patates, buğday, kasava (tapioka) gibi bitkilerden elde edilir.

Sağlık Bakanlığı tarafından 12.03.2018 tarihinde yayınlanan "NİŞASTA BAZLI ŞEKERLERİN (NBŞ) SAĞLIĞA ETKİLERİ" Hakkında Bilim Kurulu Raporu Basın Duyurusu'nda yer alan bilgilere göre, son zamanlarda artan obezite ve kronik hastalıkların nedenlerini araştıran bilimsel çalışmalarda şeker metabolizması özellikle de sofra şekeri ve NBŞ'in yapısında bulunan fruktoz metabolizması üzerinde yoğunlaştığı gözlemlenmektedir. Metabolizmada glikoz uyarısı ile salgılanan insülin tokluk hormonu olan leptini uyarır ve açlık hormonu grelini ise baskılar. Bunun sonucunda tokluk merkezi uyarılarak yeme davranışı sonlanır. Fruktoz ise insülini çok az uyarmaktadır. Bu durumun fazla şeker tüketimine, insülin salgılanamaması, tokluk hissi gelişmemesi ve yeme davranışı devam ettiği için obeziteyi tetiklediği ileri sürülmektedir. Fruktozun karaciğer içindeki metabolizması da glukozdan farklıdır. Fruktozun yıkımı glikozdan daha hızlıdır ve hızla yağ asitlerine dönüşmektedir. Bu durumun KC yağlanması, fibrosis ve siroz gelişebildiği yönünde çalışmalar bulunmaktadır. Fruktoz glikoza göre daha tatlıdır ve beyinde iştah artırıcı hedonik yolları uyaran etkisi olduğu yönünde de çalışmalar bulunmaktadır. Fruktozlu ürünlerin tüketimi özellikle bebeklik ve çocukluk yaşlarında damak tadının şekerli ürünler doğrultusunda gelişmesini kolaylaştırmaktadır. Fruktozun barsak florası ve mikrobiyotası değişikliğine neden olduğu yönünde de çalışmalar bulunmaktadır. Fruktoz, glikozdan farklı olarak kanda ürik asit artışına da neden olmakta, gut hastalığını tetikleyebilmekte ya da var olanları şiddetlendirmektedir.

Şekerli(sakkaroz ve NBŞ) besinlerin aşırı tüketilmesi sonucunda (yüksekfrüktoz içeren - %55 ve üzeri-mısır şurupları daha tatlı oldukları için daha fazla tüketilebilmektedir) gereğinden çok yeme davranışı, insülin direnci gelişmesi ve obezite, diyabet, kalp damar hastalıkları ve eşlik eden hastalıklara yol açtığı yönünde çalışmalar bulunmaktadır. Sakkaroz ve NBŞ içeren besinlerin fazla tüketimi metabolik hastalıkların yanı sıra obezite ile ilişkili çeşitli kanser türlerinin (kolon kanseri, pankreas, karaciğer ve meme kanseri gibi) gelişimine de zemin hazırlamaktadır.

4634 sayılı Şeker Kanunu'nda A kotası: Yurt içi talebe göre üretilen ve pazarlama yılı içinde iç pazara verilebilen şeker miktarını; B kotası: A kotasının belli bir oranına tekabül eden ve güvenlik payı için bulundurulmak üzere üretilen şeker miktarını temsil etmektedir. Şeker Kanunu'nun 3 üncü maddesine göre, Nişasta kökenli şekerler için belirlenecek toplam A kotası, ülke toplam A kotasının % 5'ini geçemez. Cumhurbaşkanı bu oranı,% 50'sine kadar artırmaya, % 50'sine kadar eksiltmeye yetkilidir.

Yukarıda anılan yasa gereğince 5 Şubat 2019 tarihli Resmi Gazete'de yer alan 702 sayılı Cumhurbaşkanı kararına göre, 2019/2020 Pazarlama Yılı 'ülke toplam şeker kotası' 2.7 milyon ton olarak belirlenmiştir. Kararda ayrıca, pancar şekeri A kotası 2.6 milyon ton, B kotası ise A kotası'nın yüzde 5'ine karşılık gelen 131 bin 625 ton; NBŞ kotası da ülke toplam A kotasının yüzde 2.5'ine karşılık gelen 67 bin 500 ton olarak belirlenmiştir.

Ulusal basında NBŞ üretim kotasının 67 bin 500 ton olmasına karşılık tüketiminin 550-600 bin ton olduğunu yönünde haberler yer almaktadır.

Bu bağlamda,

1. 67 bin 500 ton olarak belirlenmiş olan NBŞ kotasına karşılık piyasada 550-600 bin tonlu bir tüketiminin olduğu doğru mudur? Doğruysa aradaki fark nereden ve nasıl temin edilmektedir?
2. Kota ile yerli sanayiye ürettirilmeyen glikoz ve izoglikoz, ithalatla mı karşılanmaktadır? İthalat ile karşılanan miktar ne kadardır?
3. Nişasta bazlı şekerin 2019 üretimi, tüketimi ve satışı miktarı ne kadardır?
4. Nişasta bazlı şeker üretimi için 2019 yılında ne kadar mısır kullanılmıştır?
5. İnsan sağlığına olan olumsuz etkileri göz önüne alındığında NBŞ'nin gıdalarda kullanıma neden göz yumulmaktadır?