*- Merhaba …… Bey. Bugün bizimle konuşmayı konuşmayı kabul ettiğiniz için teşekkür ederiz.*

*\* Merhabalar. Ne demek. Ben teşekkür ederim.*

*- Kendinizi bize biraz tanıtabilir misiniz.*

*\* Ben Dünya Sağlık Örgütü Türkiye Temsilcisi ….. . 1985 ODTÜ Kimya Bölümünden mezun oldum. Yüksek Lisans ve Doktoramı da MIT Üniversitesinde bitirdim. Ve 2013 yılından beri Dünya Sağlık Örgütü Türkiye Temcilcisi olarak görevime devam ediyorum.*

*-Biliyorsunuz ki günümüzde artık pek çok maddenin zararlı ortaya çıkıyor ve bu konularda kullanım kısıtlamaları getiriliyor. Asbest, benzol, kadmiyum gibi maddeler bunlar içinde sayılabilir. Şu anda her hangi zararlı bir madde üzerinde çalışıyor musunuz?*

*\*Evet. Dediğiniz gibi pek çok ürünün insan sağlığına zararlı olduğu bilimsel araştırmalarla tespit ediliyor. Şuan da pek çok maddenin üzerinde araştırma yapılıyor. Bazı ürünlerde bulunan palm yağının zararlı olduğu hakkında iddialar var ve bizde bunun üzerinde çalışıyoruz.*

*-Evet. Belirttiğiniz gibi palm yağı tekrar gündeme geldi ve kanserojen olduğu iddiaları mevcut. Röportajımızı bu konu üzerinde devam ettirirsek öncelikle palm yağı nedir diye sormak istiyorum.*

*\****Palm yağı** ya da diğer adıyla **Palmiye yağı**, genel olarak yağmur ormanlarında yetişen [palmiye](https://tr.wikipedia.org/wiki/Palmiye) meyvesinden edilen bir yarı katı [bitkisel yağdır](https://tr.wikipedia.org/wiki/Bitkisel_ya%C4%9F).

-Peki palm yağı hangi ürünlerde kullanılıyor?

*\** Yemeklik yağlar, margarinler, dondurma, hazır yemek ve şekerlemeler gibi işlenmiş gıdaların çoğunda palmiye yağı kullanılıyor. Çikolata, pizza hamuru, bisküvi ve kurabiyeler, paketlenmiş ekmek bu ürünlerden bazıları. Ayrıca sıvı deterjan, sabun ve şampuanların çoğu, ruj, ağda ve cilalar, endüstriyel yağlayıcılar ve biyolojik yakıtların içeriğinde bu yağ bulunuyor.

*-Çok fazla üründen bahsettiniz. Bu yağın ürünlerde çok kullanılmasının sebebi nedir.*

*\** Palmiye yağı, dayanıklı ve ucuz olması nedeniyle günümüzün en çok kullanılan bitkisel yağlarının başında geliyor.

*-Peki kanserejon olduğu iddiaları doğru mu?*

*\**Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (EFSA) palmiye yağının 200 dereceden yüksek ısılarda rafine edilmesi halinde, diğer bitkisel yağlardan daha çok kanserojen madde ortaya çıkarttığını açıkladı.

*-O zaman 200 dereceniz altında kullanıldığında bir zararı yok mu? Ve neden 200 dereceniz üzerinde kullanılıyor?*

*\*Aynen. 200 dereceniz altında tehlikeli olduğunu söyleyemeyiz.(???) Lakin pek çok ürünün üretiminde yüksek sıcaklıklara mağruz kalıyor. Bunun sebebi de p*almiye yağı, doğal kırmızı rengini değiştirmek ve kokudan arındırmak için yüksek ısılarda rafine ediliyor.

*-Peki tam olarak insan sağlığına etkileri nelerdir?*

*\** 200 dereceniz üzerine çıkıldığında glisidil yağ asit esterleri (GE) ortaya çıkıyor kansorejen etki yarattığı düşünülüyor.  Ancak bunun sınıflandırılmasının yapılamamış olduğu da bir gerçek. Ayrıca yüksek doymuş yağ oranı nedeniyle kolestorol seviyesini artırarak, kalp krizi ve felç riskini artırdığını belirtiyor. Isıtılmış palmiye yağının kan basıncını yükselttiği ve yüksek tansiyona neden olduğu da ifade ediliyor.

*-Peki bundan etkilenen sadece insanlar mı?*

*\*Malesef değil. Palmiye yağını elde etmek için* şirketler yağmur ormanlarının büyük bölümünü talan ederek yerlerine palmiye ağacı diktikleri biliniyor. ağaç hamuru ve palmiye yağı üretilmesi amacıyla milyonlarca hektar doğal alan yok ediliyor.Dünya Doğayı Koruma Vakfına göre saat başına 300 futbol sahası büyüklüğündeki yağmur ormanlarının palm yağı üretimi için yok edildiğini belirtiyor. Yağmur ormanlarının yok olması, orangutanlar başta olmak üzere kaplan ve filler gibi birçok vahşi hayvanın doğal yaşam alanlarından olmasına sebep oluyor.

*- Bunun bölgede iklime bir etkisi olmuyor mu? Çünki çok büyük rakamlardan bahsediyorsunuz.*

*\*Evet. İklim değişikliklerine, hava kirliliğine ve toprak erozyonuna neden oluyor. Bunun nedenleri,* Buralardaki turba kömürünün önemli oranda karbonu sakladığı, turbalık alanlarının yakılarak ve susuz bırakılarak tüketilmesinin büyük miktarda sera gazı salımına neden olacağı kaydediliyor.

*-Peki neden tekrar palm yağı gündeme geldi?*

*\*Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu geçenlerde* palmiye yağının diğer bitkisel yağlardan daha çok kanserojen madde ortaya çıkarttığı yönündeki açıklamasıyla, bu yağın başlıca kullanıcı Nutella iddiaların merkezine taşındı. Nutella, lezzetini ve uzun raf ömrünü büyük ölçüde palmiye yağına bağlı. Nestle ve Unilever de, çikolata ve margarin gibi ürünlerde palmiye yağı kullandıkları belirtilerek raporda yer aldı.

*- Peki son olarak palm yağı kullanımı ilişkin ne söyleyebilirsiniz.*

*\*Henüz kanserojen olduğu kesin olarak ispatlanamadığı için direk kullanılmamasını söyleyemem. Lakin sağlığa farklı zararları olduğuda biliniyor. Bu sebepten aşırı kullanımdan kaçınmalarını tavsiye edebilirim. Yakın zamanda daha net sonuçlar elde edileceğine inanıyorum.*

*-Peki, bize vakit ayırdığınız için teşekkür ederim.*

*\*Ben teşekkür ederim. İyi günler.*