

HALKEKMEK

EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.



Başkent Ankara'da 1994 yılından bugüne hizmet veren ANKARA HALK EKMEK Fabrikası; lezzetli ürünlerinin yanı sıra, ArGe laboratuvarında yaptığı geliştirmelerle; yeni, çeşitli ve sağlıklı ürünler sunuyor.

Milyon adetleri bulan günlük ekmeğin bir nebze önüne geçebilmek için ArGe çalışması yürüten ANKARA HALK EKMEK Fabrikası, destelenen projesi ile ekmeğin israfının önlenmesi ve artan ya da üretim esnasında beyaz, fazla kızarmış, bıçak açmamış, şekli bozuk vb. ekmeklerden sağlıklı yeni ürün grupları geliştirmeyi başarak ekonomiye katkı sağlıyor.

Bu ekmekler dilimlenerek tekrar fırımlandıktan sonra öğütülerek galeta unu yapılıyor. Galeta unları ekstrüzyon pişirme teknolojisi kullanılarak, sağlıklı ürün grupları olan ve çeşitli yaş gruplarına hitap eden çerezler üretiliyor. ANKARA HALK EKMEK Fabrikası, ArGe çalışmaları ile geliştirdiği proje sayesinde 5 çeşit "Halk Çerez" adı verilen yeni bir ürün grubu üretmekte.

Tüm bunların yanı sıra ANKARA HALK EKMEK'in temel hedefi, hijyenik koşullarda, halka daha kaliteli ve ucuz ekmeğin üretmek.

ANKARA HALK EKMEK Fabrikası Genel Müdürü Ali İLKBAHAR; "En büyük projemiz Hacettepe Üniversitesi ile ortaklaşa gerçekleştirdiğimiz ve TÜBİTAK TEYDEB'in desteklediği Halk Ekmeğin Çerez projesi. Her gün milyonlarca ekmeğin fırında kalıyor ve dönüşüm sağlanamıyordu. Bu yaptığımız proje sayesinde hem sağlıklı, hem ekonomik Halk Çerez'i ürettik." diye yaptıkları projenin önemine dikkat çekiyor ve "Ekmeğimizde katkı maddesi olmadığı için bu çerez de katkı maddesiz. Yağda kızartma yapılmıyor. Yeni bir teknoloji olan fırınlama yöntemi kullanılıyor. Yağda kızartılarak yapılan diğer çerezlerin okullarda satışı yasak. Bizim üretimimiz olan bu çerez sağlıklı olmasından dolayı okullarda satışı serbest. Şimdi patentini de alma aşamasındayız." proje ile sağlıklı bir ürünün ortaya çıktığını belirtiyor.



Ali İLKBAHAR; “Projelerimizin çoğunu üniversitelerimiz ile birlikte geliştiriyoruz. Biz geliştirdiğimiz ürünleri, üniversitenin geliştirdikleriyle birleştirerek ortaya yeni bir proje çıkarıyoruz. Projenin bilimsel yanını üniversite çalışırken, pratiğe dökülmesi konusunda da biz çalışıyoruz.” diyerek proje gerçekleştirmenin ve sanayi üniversite işbirliğinin ne derece başarılı olabileceğine dikkat çekiyor.

PROJE ADI: Ekmek israfını engellemek amacıyla üretim fazlası ekmeklerden ekstrüzyon yöntemi kullanılarak sağlıklı ürün grubunun geliştirilmesi
ALANI: Gıda Mühendisliği
PROJE NO: 3130244
PROJE BAŞLANGIÇ: 01.03.2013
PROJE BİTİŞ: 31.03.2014
1501 Sanayi ArGe Projeleri Destekleme Programı