



ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO PİRİNÇ UNU

Pirinç, dünyada tahıl üretiminde buğday ve mısırdan sonra üçüncü sırayı alan en önemli tahıl bitkilerinden biridir. Dünya genelinde yaygın olarak kullanılmakla beraber, Asya'da insanların temel besin kaynağını oluşturur.

Daha çok tropikal iklimlerde, güney ve güneydoğu Asya da yaygın olarak yetiştirilir.

Üretilen pirincin büyük bölümü doğrudan yiyecek olarak kullanılırken ayrıca öğütülerek un ve nişastaya da dönüştürülür. Türkiye'de çoğunlukla pilav, çorba, dolma ve sütlü tatlı yapımında kullanılır.

İlk olarak İ.Ö. 3.000'lerde Hindistan'da başlayan pirinç tarımı daha sonra Batıya yayılmış ve Avrupa'ya gelmesi ortaçağı bulmuştur. Türkiye'de ise 500 yıllık bir geçmişi vardır.

Tropik ve ılıman iklimlerde yetişen pirinç, su içinde yetiştirilen tek tahıl bitkisidir. Pirinç unu, pirincin kabuklarından ayıklanması ve öğütülerek toz haline getirilmesiyle elde edilir.

Dünya pirinç üretiminde ilk sırayı Çin, Hindistan, Bangladeş, Endonezya, Tayland alır. ABD, Vietnam, Brezilya, Filipinler de öbür önemli üreticilerdir. Üretilen yıllık pirinç miktarı 500 milyon ton'dur.

Türkiye'de tahıl üretimine ayrılmış yaklaşık 14 milyon hektarlık tarım alanının 53 bin hektarında pirinç ekimi yapılır. Türkiye'de üretilen pirinç üretimi yaklaşık 165 bin ton'dur. Başlıca pirinç üretim alanları Marmara, Karadeniz ve Ege bölgelerindedir. En çok üretim yapılan iller ise başta Edirne olmak üzere, sırasıyla Çorum, Samsun, Sinop, İzmir, Manisa, Balıkesir ve Kastamonu'dur. Bazı yıllarda üretilen ürün, gereksinmemizi karşılamadığından, özellikle ABD, İtalya, Mısır, Pakistan ve Avustralya'dan azımsanmayacak miktarda pirinç ithal edilmektedir.

Kullanım Alanları:

Pirinç unu, öğütülmüş kabuksuz veya esmer pirinçtir. Ekmek yapımına uygun olmamasına rağmen alerjik olmaması nedeniyle, gluten ve buğday unu ürünlerine alerjisi olanlar için alternatif bir besin kaynağıdır.

Pirinç unu daha çok, dondurma ve pasta sanayinde aranan bir ürünken; pirinç hamuru, cips, kahvaltılık amaçlı tahıl ürünleri ve başka aparatif yiyecekler üretilmek üzere tabaka haline getirilebilir.

Pirinç unu konvansiyel ve organik olarak iki çeşittir. Geleneksel Türk tatlılarında yaygın olarak kullanılan pirinç ununun diğer bir önemli kullanım alanı bebek mamalarıdır. Nişasta oranı ve mikrobiyolojik yükü fazla olan bir tahıl ürünüdür.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/İZMİR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/İZMİR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/İZMİR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07



Çölyak hastalığına karşı

Çölyak hastalığı olan kişilerde gluten içeren gıdalar alındığı zaman, ince bağırsaklardaki bağışıklık sistemi uyarılır ve bağırsakların iç yüzeyinde iltihap meydana gelir.

Bu nedenle gluten içermeyen pirinç unu, çölyak hastalarının diyetinde çok önemlidir ve glutensiz ürünlere pirinç unu kullanımı yaygındır.

Vitamin İçeriği:

100 gram haşlanmış pirinç,
5000 mg sodyum
120,000 mg potasyum
60,000 mg kalsiyum
31,000 mg magnezyum
1.500 mg demir
136,000 mg fosfor
0,130 mg E vitamini
0,100 mg B1 vitamini
0,070 mg B2 vitamini içermektedir.

Saklama ve Kullanımı:

Güneş ışığı almayan serin ve kuru mekanlarda saklanmalıdır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07