



## ÜRÜN BİLGİ FORMU

### TİTO ÇAVDAR UNU

Tahıl, içerdiği doymamış yağ asitleri, demir, kalsiyum, E ve B grubu vitaminleri ile vücudumuz için gerekli bir kaynaktır. Rafine edilmiş unda bu değerler azalır. Çavdar çoğunlukla öğütülüp una çevrilerek ekmeçlik un ya da hayvan yemi olarak değerlendirilir.

Çavdar unundan yapılan çavdar ekmeçi, buğday ekmeçi gibi hafiftir. İçerdiği gluten isimli madde sayesinde hamurun kabararak esnek ve yumusak olmasını sağlar. Bu nedenle diğer tahılların unundan yapılan ekmeçlerin hamuruna da buğday veya çavdar unu eklenmesi gerekir.

İlk kez İ.Ö. 6500 yıllarında Asya'nın güneybatısında yetiştirilmeye başlanan çavdar, soğuğa en dayanıklı bitki olarak da bilinir. Bu özelliğinden dolayı, kışları çok sert geçen yerlerde de yetiştirilebilir. Ayrıca buğday, arpa, mısır, pirinç gibi tahıllar için elverişsiz olan topraklarda bile kolaylıkla üretilebilir.

Dünya çavdar üretimi yılda 30 milyon ton dolaylarındadır. Bu üretimin büyük çoğunluğunu Rusya sağlar. Doğu Avrupa ülkeleri ve Almanya da önemli çavdar üreticilerindedir. Türkiye de ise, Niğde, Sivas, Yozgat, Nevşehir ve Konya önemli çavdar üreticisi illerdir. Dünyadaki üretiminin ülkelere göre ilk onu 2005 yılı itibariyle aşağıdaki gibidir.

Rusya	3,6 (milyon metrik ton)
Polonya	3,4
Almanya	2,8
Beyaz Rusya	1,2
Ukrayna	1,1
Çin	0,6
Kanada	0,4
Türkiye	0,3
ABD	0,2
Avusturya	0,2

B2, B6, B12 ve C vitaminleri ile demir, kalsiyum, niasin, folik asit ve çinko içerir.

### Çavdarın Diğer Kullanım Alanları:

Ekmek ve unlu mamüllerin yapımında kullanılır.

Bira, viski, cin, votka gibi alkollü içeceklerin yapımında kullanılır.

Hayvan yemi olarak hayvanlara yedirilir.

Esnek ve sağlam çavdar sapsarı, çatı kaplaması, şapka, kağıt ve mukavva yapımında kullanılır.



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