



02.05.2024/Denizli

Denizli'nin Defne Kokusu ABD ve Avrupa Restoranlarına Yayıyor

Denizli mobilya, kağıt ve orman ürünleri sektöründen 2023 yılında 41,6 milyon dolar değerinde ihracat gerçekleşti. Bu ihracat değerinin yüzde 17,5'lik kısmını ise defne yaprağı oluşturuyor. İlimizden 2023 yılında 7,3 milyon dolar defne yaprağı ihracatı yapıldı.

Hem geleneksel hem de modern mutfaklarda yoğun bir şekilde tercih edilen, ayrıca sağlık açısından da çok sayıda faydası olduğu bilinen defne yaprağına ilişkin değerlendirmelerde bulunan DENİB Başkanı Hüseyin Memişoğlu şunları söyledi:

“Trademap verileri, Türkiye geneli defne yaprağı ihracatının her geçen yıl arttığını gösteriyor. 2019'da 38 milyon değerinde olan defne yaprağı ihracatı 2023 yılında yaklaşık yüzde 30 oranında artışla 49,2 milyon dolara ulaştı. İlimiz de ülke geneli defne yaprağı ihracatının yüzde 15'lik kısmına hakim.

Önemli tıbbi ve aromatik bitkilerden olan defne yaprağının ekonomik değeri ve popülerliği oldukça yüksek. Aslında ürünün kullanımının antik çağa dayandığını görüyoruz. Roma döneminde altın paraların üzerinde defne bitkisinden çelenk figürü bulunduğu, Yunanlılar ve Romalıların spor zaferlerinde bu bitkinin yapraklarından yapılan çelenkleri taç olarak kullandıkları gibi bilgilere muhtelif kaynaklarda rastlanıyor.

Türk mutfağında defne yaprakları balık, et, çorba, güveç ve çeşitli içecekler için baharat ve aromatik tatlandırıcılar olarak yoğun bir şekilde kullanılıyor. Denizli'den yapılan defne yaprağı ihracatında ABD, Avusturya, Polonya, İspanya ve Hollanda ilk 5 pazarımız olarak sıralanıyor. Bu nedenle, Denizli'nin defne kokusunun ABD ve Avrupa Restoranlarına hızla yayıldığını belirtmek istiyorum. Özellikle bu noktada defne yaprağında 2023 yılında Avusturya'ya yüzde 63 ve Polonya'ya yüzde 56 oranındaki ihracat artışı bu değerlendirmemizi destekliyor.”



Defne Yaprağı Gıda, Kozmetik ve Tıbbi Amaçlar İçin Kullanılıyor.

Defne yaprağının bir diğer yetiştirme amacının da aromatik yağ üretimi olduğunu belirten DENİB Başkanı Hüseyin Memişoğlu, “Defne yaprağının kullanım alanı oldukça geniş bir yelpazeye yayılıyor. Bu noktada dünya çapında popülerliği artan ve giderek daha fazla talep edilen defne yaprağı; gıda, kozmetik ve tıp alanı gibi çok farklı sektörlerde kullanılıyor.

Ürünün bir diğer can alıcı özelliği ise, defne dal atıklarının verimli bir biokütle enerjisine dönüştürebilmesi. Gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakma anlayışıyla gerçekleştirdiğimiz üretim metotlarımızda çevre dostu alternatif yakıt arayışımız sürüyor. Hem atıkların değerlendirilmesi hem de sera gazı salınımının çok düşük seviyede olması defne ürününün sürdürülebilirliğini ortaya koyuyor.

Aromatik ürün denildiğinde akla ilk gelen şehirlerden biri olan Denizli’de defne yaprağı için de ciddi bir potansiyel mevcut. Denizli’nin sahip olduğu tecrübesi, bilgi birikimi ve coğrafi konumuyla defne yaprağı, defne yağı ve diğer defne içerikli ürün ihracatının da giderek katma değerli bir şekilde artacağına ve sürdürülebilir olacağına inanıyorum.” dedi.