



DANET'TEN KIRMIZI ET TÜKETİMİNE BİLİMSEL BAKIŞ

Türkiye’de et ve et ürünleri sektörünün öncüsü DANET, kırmızı etin içerdiği yüksek besin değerleriyle, dengeli tüketildiğinde günlük yaşam temposunu destekleyen doğal bir kaynak olarak öne çıktığını vurguluyor. DANET Gıda Mühendisleri, doğru hayvan seçimi ve kalite odaklı üretim süreçlerinin bu değerin korunmasında belirleyici olduğunu ifade ediyor.

Türkiye’de et ve et ürünleri sektörünün öncülerinden DANET, kırmızı etin içerdiği yüksek besin değerleriyle dengeli tüketildiğinde günlük yaşam temposuna güçlü katkılar sunduğunu vurguluyor. DANET Gıda Mühendisleri, kırmızı etin içeriğindeki değerli bileşenlerin yaşam kalitesini desteklediğine dikkat çekiyor. DANET Uzmanları, ayrıca doğru hayvan seçiminin ve yüksek kalite standartlarında üretim sürecinin bu katkıyı doğrudan etkilediğinin altını çiziyor.

Kırmızı etin içerdiği protein, demir, B12 vitamini ve çinko gibi temel bileşenlerin vücut dengesinin korunmasında önemli rol oynadığı belirtilirken, etin sofralara ulaşana dek geçtiği yolculukta izlenebilirlik, hijyen ve üretim süreçlerinin titizlikle denetlenmesi gerektiğine dikkat çekiliyor.

1975 yılından bu yana sofraları lezzetli ve güvenilir et ürünleriyle buluşturan DANET, Afyonkarahisar’daki 10 bin metrekaarelik tesislerinde helal sertifikalı üretim gerçekleştiriyor. Özenle seçilen hayvanlar veteriner hekim kontrolünde, İslami usullere uygun şekilde kesiliyor. Ürünler, en yüksek gıda güvenliği standartlarına göre işleniyor.

DANET Gıda Mühendislerine göre kırmızı etin öne çıkan yararları arasında kas yapısının korunması, enerji seviyelerinin dengelenmesi ve bağışıklık mekanizmalarını destekleyen doğal bileşenleriyle yaşam performansını artırması yer alıyor. Ayrıca kolay emilen ‘heme demir’ içeriğiyle kırmızı et, anemi riskinin önlenmesinde önemli rol oynuyor.

Kırmızı etin ideal faydayı sağlayabilmesi için üç temel noktaya dikkat edilmesi öneriliyor:

- **Porsiyon Kontrolü:** Haftada 2-3 porsiyon (toplamda yaklaşık 350-500 gram pişmiş et) tüketimi yeterlidir. Bu miktar tek seferde değil, günlere bölünerek alınmalıdır. Çünkü protein vücutta depolanmaz; bu nedenle günlük olarak 100-150 gram pişmiş et tüketimiyle hayvansal protein ihtiyacının düzenli karşılanması önemlidir.
- **Doğru Pişirme Yöntemleri:** Izgara, fırın ve haşlama gibi yöntemler önerilir.
- **Kaliteli Seçim:** Taze, güvenilir, doğal koşullarda yetiştirilen hayvanlardan elde edilen ürünler tercih edilmelidir.

Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası iş birliğiyle tescillenen Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması gibi coğrafi işaretli ürünleriyle geleneksel lezzet mirasını sürdüren



DANET, 80'i aşkın lezzet seçeneğiyle yerli üretime olan bağlılığını ve ihracattaki başarısını da güçlendirerek devam ettiriyor.