

# Türkiye'de Yerli İmalatı Olmayan Yabancı Orijinli Peynirlerin Üretilmesi Projesi

Zir. Müh. E.Murat AYGÜN

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Beytepe / Ankara  
peyniruzmani@yahoo.com



**1. PROJENİN ADI** : Yabancı orijinli özel süt mamullerinin yerli teknoloji kullanarak üretimini oluşturma ve geliştirme projesi.

**PROJENİN KONUSU:** Türkiye'de sanayi bazında yerli imalatı olmayan başta Hollanda **Goudası**, Alman **Tilsiti**, İngiliz **Edamı**, İtalyan **Mozzarella'sı** gibi spesifik peynir çeşitleri ile yurt içi ve dışında yüksek miktarlarda talebi bulunan diğer **yabancı orijinli süt mamullerini üreterek iç ve dış pazarlara sunmak..**

**2. PROJENİN UYGULAMA YERİ** : Yurdumuzun Orta Anadolu, Ege, Karadeniz, Akdeniz veya Marmara Trakya Bölgeleri..

**3. PROJENİN AMACI:** Yabancı orijinli süt mamullerinin sanayi ölçütlerine uygun ve dünya standartlarının da yerli imalatını yaparak **50 milyon USD** ye yaklaşan iç talepte projeyi hayata geçirecek girişimcinin pazara hakim bir pozisyon almasını sağlamak, köylünün gelir seviyesini yükselterek köyden kentte göçü durdurmak, ayrıca söz konusu peynir çeşitlerine yoğun talep olan Orta ve Uzak Doğu ülkeleri, Çin ile A.B.D. ve Türk Cumhuriyetlerine ihracatını gerçekleştirmek, ülkemizin kalkınma hamlesine katkıda bulunarak dışa bağımlılığı önlemek bu projenin başlıca hedefleridir..

**PROJENİN GEREKÇESİ** : Ülkemiz son yıllarda hemen - hemen tüm dünyanın gözde turizm merkezlerinden biri durumuna gelmiştir. Yıl bazında yurdumuza giriş yapan yabancı turist sayısı 2004 yılı itibariyle **20 milyon kişi** sınırını da aşmıştır.( T.C. Turizm Bakanlığı verileri ) Misafir ettiğimiz bu insanların önemli bir bölümü sosyal statüsü ve gelir seviyesi yüksek kişiler olup, konaklama yaptıkları yerlerde doğal ve kültürel güzelliklerin yanı sıra yedikleri ve içtikleri gıda maddelerine de ayrı bir özen ve dikkat göstermektedirler. Özellikle bize özgü Türk

tipi peynir çeşitleri yabancı turistlerin alıştıkları ve aradıkları damak lezzetlerine uymadığından, ülkemizdeki lüks tatil köyleri ve 5 yıldızlı konaklama merkezleri müşterilerinin memnuniyeti için zorunluda olsa yabancı cins süt mamullerini, özellikle peynir çeşitlerini ( Gouda, Tilsit, Edam, Mozzarella v.s. ) bir şekilde menülerin de bulundurmaktadırlar. Ayrıca son yıllarda orta ve üst gelir gurubundaki Türklerde bu tip peynirleri yoğun miktarda tüketmeye başlamışlardır. Migros, Gima, Carrefour gibi ulusal zincir marketlerde bu peynir çeşitleri için özel reyonlar oluşturulmakta ve perakende satılmaktadır.

**Ek 1. deki T.C. İhracatı Geliştirme Merkezinin** resmi verileri incelendiğinde yıllar bazında giderek artan miktarlarda peynir ithalatının olduğu anlaşılmaktadır, **2003** yılında yaklaşık **9 milyon USD** olan yabancı cins peynir ithalatımız **2004** yılı sonunda **% 190 artışla 17 milyon USD** ye çıkmıştır, ancak bu resmi rakamlar yurdumuza yapılan yabancı orijinli peynir ithalatının gerçek miktarını göstermekten uzaktır. **% 113** gibi çok yüksek orandaki ithalat vergisini ödemekten kaçınan ithalatçı firmalar daha az orandaki ( örneğin **% 1** vergi alınan bebek maması gibi ) ürünleri ithal etmiş gibi gümrüklerde beyanda bulunarak yabancı cins peynirleri yurdumuza sokmaktadırlar. Bu durumda da yıl bazında yurdumuza çeşitli yollardan giriş yapan yabancı cins peynir miktarının toplamda minimum **40 45 milyon USD** olduğunu tahmin edilmektedir. **Ek. 2** de **T.C.Dış Ticaret Müsteşarlığı** verilerine göre Türkiye'nin 1999 - 2004 yılları arasında yaptığı peynir ithalat miktarları ile bu peynir çeşitlerine uygulanan Gümrük Vergisi oranları detaylı olarak gösterilmiştir..

**Amacımız ; Türkiye'de tamamen yerli teknoloji, mühendis, işçi, hammadde kullanarak söz konusu bu süt ürünlerinin de dünya standartlarında üretilebileceğini kanıtlamak, ve her yıl artan miktarlarda dövizimizi yurt dışına kaçmasına engel olmaktır..** Bu projeyi gerçekleştiren kişi veya firmalar yıl bazında 50 milyon USD ye yaklaşan iç pazarda en önemli yerli üretici konumuna sahip olacaklar ve bunun getirdiği avantajlardan da yararlanacaklardır.

Yurdumuzun Orta Anadolu, Ege, Karadeniz, Akdeniz ve Marmara Trakya Bölgeleri gerek jeofiziksel konumları, gerekse iklim şartları ile bu tür bir üretimi gerçekleştirmemiz açısından çok uygun verileri üzerinde barındırmaktadırlar.. Bu bölgelerde üretilen çiğ inek sütü çoğu zaman değerinin altında fiyatlarla özel sektöre ait süt fabrikalarının satın alınmakta buda başkaca gelir kaynağı olmayan yoksul köylü vatandaşlarımızı zor durumda bırakarak adeta göçe zorlamaktadır.

Kurulacak modern süt işleme tesisimiz hayata geçirildiğinde işletmecisine minimum **aylık net 70.000 YTL.** gelir getirecek, köylümüzün ürettiği çiğ inek sütü değerinden alınacak, köylümüzün elinde mevcut durumdaki ineklerine veterinerlik hizmeti verilecek, inek sayılarının artırmaları konusunda teşvik edilecek, sonuç olarak ta geçim kaynakları basamaklı olarak iyileştirilecektir.. İşletmemizi kuracağımız bölgeden aylık yaklaşık 120 ton çiğ inek sütü toplanarak, kurulacak modern süt işleme tesislerimizde son teknoloji ile işlenecektir. Bu tesis hayata geçirildiğinde hem işletmecisine ciddi gelirler getirecek, hem de yurdumuzun kalkınma çabalarına önemli katkılar sağlanmış olacaktır.

Söz konusu projemiz Ziraat Mühendisi, Süt Teknolojisi Uzmanı **Murat AYGÜN** önderliğinde gerçekleştirilecektir. Kendisinin detaylı özgeçmişi Ek.3 de bilgilerinize sunulmuştur. Söz konusu Mühendis Murat AYGÜN 1991 1997 yılları arasında özel sektöre ait süt fabrikalarında İşletme Şefi, Kalite Kontrol Mühendisi, Fabrika Müdürü gibi görevlerde bulunmuştur. Halen Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde Mühendis statüsünde çalışmaktadır. **Gouda, Tilsit, Edam, Cheddar** gibi yabancı orijinli peynir çeşitlerinin tüm üretim prosesini özel sektör yıllarında bizzat Hollandalı bir teknisyenle birebir çalışarak pratik olarak öğrenmiş, ayrıca **İtalya'da** 3 değişik Mozzarella işletmesinde İtalyan ustalarla beraber çalışarak **Mozzarella** peyniri imalatında bulunmuştur.. Hacettepe Üniversitesindeki görevi sırasında da üniversite literatürleri, internet ve diğer kaynaklardan söz konusu peynir çeşitlerinin üretim proseslerini araştırarak teorik ve bilimsel yönlerden de sağlamlaştırma ve konu üzerinde tam olarak uzmanlaşma imkanını bulmuştur. Ayrıca şu an tüm dünyada isim yapmış ve çok önemli miktarda ulusal ve uluslararası pazara sahip olan **20 ye yakın değişik yabancı orijinli peynir çeşidinin** yurdumuzda üretilmesi konusunda detaylı araştırmalar ve kişisel çalışmalar yürütmektedir.

**4. PROJENİN FİNANSMANI :** Söz konusu projenin finansmanı özel sektör girişimcileri tarafından sağlanabileceği gibi Avrupa Birliğinin Türkiye'ye özellikle "**Sosyal Riski Azaltmaya Yönelik Projelere**" sağladığı hibelerden de yararlanarak finanse etmek de mümkündür. A.B. kişisel girişimlerde projenin **% 50** sini, kooperatif, dernek, belediye gibi sosyal hizmet kurumların girişimlerine ise projenin **% 90** ına kadar olan miktarı **karşılıksız hibe** olarak vermektedir. Bu projemizde tüm özellikleri ile A.B.'nin hibe sağlama kriterlerine uyumaktadır!..

**5. PROJENİN ÜRÜN ÇEŞİTLERİ:** Günlük 4.000 lt. ( aylık 120.000 lt.) çiğ inek sütü alındığında ve bu hammadde ayın 10'ar günlük periyotlarında **Gouda** ve **Mozzarella**, 5'er günlük periyotlarla da **Edam** ve **Tilsit** gibi peynir çeşitlerine işlendiğinde yaklaşık olarak **30 iş günü sonunda 12.000 kg. yabancı orijinli peynir** üretmemiz mümkün olacaktır.. Tesisimizi kurup dizayn ederken ileride günlük 15 20 ton çiğ süt işleyebilecek ve gerekirse küçük ilavelerle yoğurt, kaşar, ayran, v.b gibi diğer süt mamüllerinide üretebilecek kapasite de olması sağlanacaktır. Böylece pazarda pek çok ürünle yer almamız mümkün olacaktır.Üretilen bu peynir çeşitleri 40 günlük ön olgunlaştırma devresinden sonra soğuk zincirde

muhafaza edilmek koşulu ile hemen satışa sunulabilir. ( Fresh Mozzarella üretildiği gün olgunlaştırmaya gerek duyulmadan satılmaktadır. ) Gouda, Tilsit, Edam gibi sert yapılı peynirler doğru proses ile imal edildiklerinde **3 4 yıl raf ömrüne** sahip olup, tıpkı şarap gibi her geçen sene olgunlaştıkça daha da kıymetlenmektedir, örneğin şu anda taze ( baby ) Gouda Avrupa ülkelerinde **5 6 Euro/kg** iken, 1 yaşındaki yarı olgun Gouda **10 11 Euro/kg.**, 2 yıl ve daha yaşlı tam olgun Gouda ise **14 15 Euro/kg.** dan satılmaktadır!

**6. PROJENİN UYGULAMA AŞAMALARI:** Proje **3 aşamada** uygulanacaktır. **Birinci** aşamada seçilen bölgede **Murat AYGÜN** tarafından detaylı ve modern bir süt işletmesi için gerekli fizibilite etüdüleri yapılarak uygun bir işletme projesi hazırlanacak, ardından inşaat ve çevre düzenleme çalışmaları hızla uygulamaya konulacaktır. Söz konusu proje ileriki yıllarda işletmenin kapasitesinin artması, ürün yelpazesinin çeşitlenmesi gibi hususlar dikkate alınarak süt proses mühendisliği kriterleri doğrultusunda hazırlanacaktır. **İkinci** aşamada makine ekipmanların seçimi, siparişlerinin verilmesi, montajlarının ve deneme üretimlerinin gerçekleştirilmesi sağlanacak, **üçüncü** ve nihai aşamada da süt işletmemiz günlük rutin üretimine alınarak sürekli ve standart üretime başlanacaktır. İşletmemizde kullanılacak tüm makine ekipmanların teknik ölçütleri, miktar ve donanım özellikleri **Murat AYGÜN** tarafından her biri için ayrı ayrı olmak üzere örnek fotoğraflarıyla hazırlanmıştır..

**7. ÜRÜNLERİ PAZARLAMA OLANAKLARI** S ö z konusu özel peynir çeşitlerinin Türkiye piyasasında boy göstermesi 10 12 yıl gibi yakın bir geçmişe dayanmasına rağmen giderek gelişen turizm sektörü ve Türk insanının değişen tüketim alışkanlıkları sayesinde her geçen sene iç piyasa talepleri ciddi oranlarda artış göstermiştir. Yakın bir gelecekte imzalanacak A.B. uyum protokolü ile Avrupa ülkelerine ( özellikle organik süt kullanılarak yapacağımız peynirlerle ), bu tür peynirlere yoğun bir talep olan Orta ve Uzak Doğu ülkeleriyle, her gün artan ve gelişen bir pazara sahip olan Çin'e, peynir kültürünün yaygın ve yerleşik olduğu A.B.D.'ye düşük peynir maliyetlerimiz sayesinde **ihraç olanaklarımız mevcuttur** ve gelecekte bu olay daha da önemli bir ivme kazanacaktır! Zaten ülkemizdeki zincir marketler, büyük turistik tesisler ve tatil köyleriyle elçilikler bu peynir çeşitlerini düzenli olarak ithalatçı firmalardan satın almaktadır, bu bakımdan hazır ve oturmuş bir iç talep ve piyasa dinamikleri mevcuttur, bizim yapmamız gereken **fiyat kalite hizmet** üçgeninde bu talebi daha da artırmak olacaktır! Gouda, Edam, Tilsit, Mozzarella gibi peynir çeşitleri 100 250 500 gr.lık porsiyonlar halinde **perakende** veya istenirse 1 3 5 kg.lık bloklar şeklinde **toptan** satılabilmektedir. Her iki seçenek için de **Murat AYGÜN** tarafından ayrı ayrı orijinal ambalajlama materyalleri tasarlanarak hazırlanmıştır..



## 8. PROJENİN GELİR GİDER ANALİZİ GİDERLER:

### A. Personel Giderleri:

#### Personelin Tanımı : Adet : Net Maaşı : ( YTL.)

Proje Yöneticisi	1	2.000
Süt Teknikeri	1	600
Muhasebe	1	700
İmalat ustası	1	800
İmalat işçisi	2	800 ( 400 x 2 )
Pazarlama	2	1.000 ( 500 x 2 )

**TOPLAM : 8 5.900.00 YTL.**

( Bu personelin ayrıca S.S.K. ödenekleri hesaplanacaktır.)

### B. Hammadde ve Yardımcı Madde Giderleri :

**Hammadde :** Hammadde olarak kullanacağımız **çiğ inek sütünün** litresini ( %3.5 yağlı, soğutulmuş, fabrika teslimi ) Eylül 2005 ayı Türkiye ortalaması olan **4.50 Ykr.** dan hesaplırsak, ( 2006 Ekim ayına kadar bu fiyat geçerlidir ) aylık ihtiyacımız olan yaklaşık 120.000 lt. çiğ inek sütü için ;

120.000 lt. x 4.50 Ykr. / lt. = **54.000.00 YTL.**

**Yardımcı Maddeler :** Peynir imalatında kullanacağımız Kalsiyum Klorür, Starter Kültür, kaya tuzu, çeşitli laboratuvar kimyasalları, ambalaj materyali, işçi çizme ve bonesi gibi yardımcı girdiler aylık olarak;

Kalsiyum Klorür	:	20.00 YTL.
Starter Kültür	:	450.00 YTL.
Kaya Tuzu	:	5.00 YTL.
Laboratuvar Kimyasalları:		45.00 YTL.
İşçi çizme, iş elbisesi v.s.:		40.00 YTL.
Ambalaj Materyali	:	4.400.00 YTL.

**TOPLAM : 4.960.00 YTL.**

### C. Temizlik Giderleri :

Ayda yaklaşık 120.000 lt. çiğ süt işleyen bir süt işletmesinin temizlik ve dezenfeksiyonun da kullanılacak Alkali, Baz ve diğer temizlik malzemelerinin yaklaşık sarf miktarları şöyledir ;

Alkali	:	1.600.00 YTL.
Baz	:	900.00 YTL.
Diğer Tem.	:	400.00 YTL.

**TOPLAM : 2.900.00 YTL.**

İşletmemizin ihtiyacı olan temiz ve sürekli su açılacak özel artezyen kuyularından temin edileceği için ayrıca giderler hanesinde su için bir rakam belirtilmemiştir.

### D. Yakıt ve Enerji :

**Buhar :** Süt işletmemizde çiğ sütü peynire dönüştürmedeki teknolojik işlemler sırasında hemen her basamakta kullanacağımız buhar enerjisi başlıca olarak 6 numara fuel-oil den sağlanacaktır.

#### Günlük Buhar Tüketimi ;

1. Güğüm yıkayıcı	:272 kg.
2. Peynir için sütün pastörizasyonu	:140 kg.
3. Elle temizleme	:38 kg.
4. Pastörizatör temizliği	:78 kg.

**Toplam :528kg.buhar/ gün**

Bununla birlikte üretilen buhar kayıplardan dolayı asla % 100 kullanılamaz, normal bir süt işletmesinde ancak üretilen buharın % 60 70'i kullanılabilir. Bundan dolayı günlük üretilmesi gereken buhar ;

$$\frac{528 \times 100}{60} = \mathbf{880 \text{ kg. buhar / gün}}$$

Bir kg. fuel oil'in 11.5 kg. buhar ürettiği düşünülürse, günlük yakıt ihtiyacımız ;

$$\frac{880}{11.5} = 77 \text{ kg./gün} \times 30 \text{ gün} = \mathbf{2310 \text{ kg. / ay}}$$

1 kg. fuel oil yaklaşık 1.30 YTL. ise ( Kasım 2005 fiyatı ) ;

Aylık buhar giderimiz : 3.003.00 YTL.

Aylık elektrik giderimiz : 1.550.00 YTL.

**Toplam enerji giderleri: 4.553.00 YTL.**

#### GİDERLER TOPLAMI :

Personel	:	<b>5.900.00 YTL.</b>
Hammadde	:	<b>54.000.00 YTL.</b>
Yardımcı Maddeler	:	<b>4.960.00 YTL.</b>
Temizlik Giderleri	:	<b>2.900.00 YTL.</b>
Enerji	:	<b>4.553.00 YTL.</b>

**TOPLAM GİDER : 72.313.00 YTL./ay**

#### 1 kg. Yabancı Cins Peynirin Maliyeti :

Aylık peynir üretimimiz 12.000 kg. olduğundan **1 kg. yabancı cins peynirin** bize ( vergiler hariç) **maliyeti ;**

**6.00 YTL./ kg. dir.**

Projemizin gerçekleşmesi için kuracağımız modern süt işleme tesisimize gerekli olan **makine ekipman parkı** için ;

- Laboratuvar ekipmanları,
- Süt alım ünitesi, depolama tankları ve süt sayacı,
- Pastörizatör,
- Separatör,
- Proses Tankı,
- Teleme Presi,
- Teleme Ön Presi,
- Pastörize Su Tankı,
- Salamura Havuzu,
- Servis Arabaları,
- Peynir Kalıpları,
- Dinlendirme, olgunlaştırma rafları, iklimlendirme ünitesi,
- Paketleme ve ambalajlama ünitesi,
- Kompresör, su klorlama ve yumuşatma ünitesi,
- Buhar ünitesi, buzlu su hattı,
- 1 adet 5 ton kapasiteli, kapalı kasa, soğutmalı nakil aracı,
- Soğuk hava ve peynir olgunlaştırma odaları, v.s. gerekmektedir..

Bu makine ekipmanların bedeli ( montajı ve diğer yan girdiler ile inşaat maliyeti hariç ) yaklaşık olarak **140.000 150.000 Euro** ( + / - % 10 ) tutmaktadır. Tüm bu makine ekipmanların imalatını ülkemizde başarı ile yapan yerli firmalar mevcuttur.

**Ancak normal kurulu bir süt işletmesine "Yabancı Peynirler Ünitesi"ni yaklaşık 30.000 35.000 Euro luk ek bir yatırımla kurmamız mümkündür..**

#### **GELİRLER :**

##### **A. PEYNİR GELİRLERİ :**

Aylık işlenecek 120.000 litre çiğ sütte yaklaşık olarak 12.000 kg. yabancı cins peynir elde etmek mümkündür.. İşletmemizde yapacağımız **Gouda, Tilsit, Mozzarella** ve **Edam** gibi peynirlerin **perakende satış fiyatları** Migros, Gima, Carrefour gibi ulusal zincir marketlerde şu an için **40.00 YTL 75.00 YTL. / kg.** arasında değişmektedir. **Söz konusu bu peynirlerin Türkiye'de sanayi anlamında yerli üreticisi olmadığından yurt içi tüketim talepleri tamamen ithalat yoluyla karşılanmaktadır.** Bu tip Peynirlerin **Ek. 2** de inceleneceği üzere yıllık ortalama ithalat miktarları ( taze peynirler hariç ) yaklaşık **1.500.000** kg/yıl civarındadır. Bu peynirlere ödediğimiz toplam miktar ise yılda ( 2004 verilerine göre ) **17 milyon USD** yi aşmıştır. Bu durumda da özellikle US Doları ve Euro'nun Türk Lirası karşısında kazandığı değerler de bu peynirlerin de sürekli olarak zamlanmasına ve çoğu zaman fahiş fiyatlardan satılmasına sebep olmaktadır.İthalat yoluyla bu peynirleri yurdumuza getiren bazı firmalarla ve yurt dışındaki peynir fabrikaları ile yapılan kontaklar sonucu sözü edilen bu peynirlerin imal edildikleri ülkelerdeki toptan satış fiyatlarının **6 8 USD /kg,** yurdumuza ( Türk gümrüklerine ) mal oluş fiyatlarının ise ( nakliye + sigorta + Gümrük Vergisi dahil ) **15 17 USD / kg.** civarında olduğu öğrenilmiştir. Bu durumda da ithalatçı firmaların yurt içi **toptan satış fiyatları da** yaklaşık **26 28 YTL. / kg.** arasındadır.. Bu fiyatların bu kadar yüksek olmasında nakliye, navlun, sigorta giderleri ile

Türkiye'nin bu cins süt mamullerine uyguladığı % 111 113 gibi ( bakınız **Ek .2** ) yüksek Gümrük Vergilerinin de etkisi çoktur..

Bu verilerin ışığında ürettiğimiz yabancı cins peynirlerimizi ( bize maliyeti 6.00 YTL / kg. ) çok rahat bir şekilde ( **ithalatçı firmaların toptan satış fiyatlarından % 50 - 60 daha ucuza** ) ve kiloda 6 YTL. karla **en az 12.00 YTL. / kg.** den satabilmemiz mümkündür!

12.000 kg. x 12.00 YTL. = **144.000.00 YTL./ay**

##### **B. KREMA GELİRLERİ :**

Aylık alınan yaklaşık 120.000 lt. süttten yaklaşık olarak 400 kg. ham krema elde edebiliriz. Bunun da toptan satış fiyatı 5.00 YTL./ kg. olduğuna göre ;

400 kg. x 5.00 YTL. = **2.000.00 YTL./ay**

##### **GELİRLER TOPLAMI :**

Peynirden : **144.000.00 YTL.**

Kremadan : **2.000.00 YTL.**

**TOPLAM GELİR : 146.000.00 YTL./ay**

##### **İŞLETMEMİZİN AYLIK KARI :**

**146.000.00 - 72.313.00 = 73.687.00 YTL. / ay**

( Vergi, amortisman ve benzeri kalemler ayrıca hesaplanmalıdır. )

#### **9. PROJENİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNE AİT**



##### **DEĞERLENDİRMELER :**

Dayanısız tüketim maddelerinden olan süt mamulleri tüm insanlığın temel ve vaz geçilmez besin kaynaklarındandır.. Bu özelliği sayesinde yılın 365 günü sürümü ve tüketimi olan süt mamullerine her zaman talep mevcuttur.. İşletmemizde üreteceğimiz özel peynir çeşitleri olan **Gouda, Tilsit, Mozzarella, Edam peynirleri bu gün itibari ile ülkemizde sanayi anlamında üretilmemektedir. 2003 yılında 9 milyon USD olan yabancı cins peynir ithalatımız 2004 yılı sonunda % 190 artışla 17 milyon USD ye çıkmıştır** ( bakınız Ek. 1 ) gayri resmi yollardan giriş yapan peynirlerle bu rakam **50 milyon USD** ye ulaşmaktadır. Önümüzdeki yıllar göz önüne alınarak uzmanlar tarafından yapılan hesaplamalara göre 2007

yılı için 60 milyon USD, 2008 ve 2009 yıllarında ise yaklaşık 75 80 milyon USD lik bir iç pazar oluşacağı tahmin edilmektedir. Her geçen yıl artan turizm potansiyelimize ek olarak orta ve üst gelir grubundaki Türk insanının da bu özel peynirlere karşı tüketim alışkanlığı kazandığı gözlenmektedir.

Giderek artan bir talep karşısında gelecek yıllarda günlük süt işleme kapasitemizi 4 ton / gün den - 10 ton / güne kadar çıkartabilecek, iç pazara olan hakimiyetimiz pekişecek ve dış pazarlara da açılma imkanına kavuşacağız böylece artan ciromuzla her geçen sene sağlıklı bir büyüme ve gelişme gerçekleştireceğiz. Ayrıca projemizin finansmanını A.B. hibelerinden yararlanarak bu organizasyonu büyük ölçüde girişimcilere mali yük getirmeden gerçekleştirebiliriz.

**Sonuç olarak ;** son yılların en kapsamlı ve gerçekçi projelerinden olan **yabancı orijinli özel süt mamulleri** üretimi projesi, **işletmecisine sağlayacağı aylık net 70.000 YTL.** karı ile ciddi gelir getirmesi, çiğ inek sütü üreticisi köylülerimizin sütünü eder fiyattan değerlendirerek onu daha fazla inek beslemeye teşvik etmesi böylece köyden kentte olan göçü azaltıcı etki yaratması, ülkemizde yıllar bazında giderek artış gösteren yurt dışından özel peynir ithalatının durdurulmasını sağlayarak dövizimizin dışarıya kaçmasını önlemesi, Türkiye'nin peynir ithal eden değil aksine ihraç eden ( özellikle A.B.D. , Çin , Orta ve Uzak Doğu ülkeleriyle Türk Cumhuriyetlerine ) bir ülke konumuna getirmesi, modern ve aydınlık Türkiye'nin Avrupa Birliğine üye ülkeler seviyesinde ve kalitesinde bu özel peynirleri üretebileceğini ve bunu da tamamen Türk mühendisi, işçisi, köylüsünün ortak çalışması ile başarabildiğini tüm dünyaya göstermesi açısından **değerlendirilmeye layık bir projedir.!**

## 10. PROJE EKLERİ :

**EK - 1 .** Türkiye'nin Süt Ürünleri İthalat verileri ( İGEM Kaynakları )

**EK - 2 .**T.C. Dış Ticaret Müsteşarlığı verilerine göre Türkiye'nin 1999 2004 yılları arasında yaptığı peynir ithalat rakamları.

**EK - 3 .** Mühendis E.Murat AYGÜN' ün özgeçmişli..

## YABANCI CİNS PEYNİRLER PROJESİNİN AVANTAJLARI :

- Süt ve mamulleri insanlığın temel gıdalarından olduğu için yılın her ayı ve toplumun her kesimi tarafından sevilerek düzenli olarak tüketilmektedir, peynir çeşitleride bu kapsamda her insanın temel ihtiyaç maddelerindedir, modasının geçmesi, kullanım alanının azalması veya yok olması gibi riskleri yoktur,

- Yabancı cins peynirler kategorisinde yer alan Gouda ( Hollanda ), Tilsit (Almanya ) Mozzarella ( İtalya ), Edam ( İngiltere ) yurdumuzda ve tüm dünyada yabancı turistler tarafından en çok tüketilen peynir çeşitleri olduğu için bu projede öncelikli olarak seçilmişlerdir, ancak yapılması öngörülen süt işletmemize küçük ilaveler yapılarak diğer dünya ülkelerinin sevilen ve tüketimleri yoğun olan peynir

çeşitleri de üretilebilecektir,

- Söz konusu yabancı cins peynirlerin ithalat miktarları yıllar bazında incelendiğinde artan turizm potansiyelimize ve Türk insanının alım gücünün yükselmesine paralel olarak ciddi miktarlarda artış görülmektedir. Şu an için yurt içinde yaklaşık 40 50 milyon USD lik bir pazardan söz etmemiz mümkündür, bu pazar geçen her sene doğru orantıda hızla büyümektedir ve önümüzdeki yıllarda da büyüme eğilimine devam edecektir. Bu pazara hitap eden ve yabancı cins peynirleri üreten yerli bir süt işletmesi ülkemizde yoktur, iç pazarın ihtiyacı tamamen ithalat yoluyla 2 ayrı firma tarafından karşılanmaktadır,

- Gouda, Edam, Tilsit gibi sert yapılı peynirler uygun ve doğru teknoloji ile üretildiklerinde ve muhafaza edildiklerinde 3 4 yıl raf ömrüne sahiptirler, aynı şarapta olduğu gibi geçen her yıl değerlenmekte, olgunlaştıkça fiyatı artmaktadır,

- Mozzarella özellikle ülkemizde ve dünya da hızla gelişen Pizza endüstrisinin ham maddesi olduğundan çok ciddi miktarlarda talebi mevcuttur ve gelecek yıllarda büyük bir patlama yapması beklenmektedir. Söz konusu bu peynirler yerli girdiler ile üretim yapılması durumunda Avrupa ülkelerindeki fiyatlar baz alındığında yaklaşık % 50 60 daha ucuza mal olacaktır ki bu da çok önemli bir avantajdır,

- Türkiye'nin de içinde bulunduğu coğrafyada ciddi tüketici potansiyeline sahip ülkeler bulunmaktadır, pazar yapıları incelendiğinde buralarda söz konusu peynirlere önemli miktarlarda talep olmasına karşılık fiyatların oldukça pahalı olduğu anlaşılmaktadır, bunda özellikle Ortadoğu ülkelerinde iklimden kaynaklanan çiğ süt kalitesizliği ve fiyatların Türkiye ile kıyaslandığında anormal yüksek oluşu, pahalı işçilik ve yan girdiler etkili olmaktadır. Bizim düşük maliyetli ve Avrupa kalitesindeki peynir çeşitlerimiz ile Yakın ve Ortadoğu ülkeleri, Türki Cumhuriyetleri ile son yıllarda her yönden korkunç bir büyüme gerçekleştiren ve dünya nüfusunun 1 / 3 nü barındıran Çin'e rahatlıkla ihracat yapmamız mümkündür,

- İthalatçı firmalar bu peynirleri yurdumuza sokarken ciddi oranlarda Gümrük vergisi, KDV, Özel Tüketim Vergisi, Navlun, nakliye, sigorta v.s. ödediklerinden peynirlerin Türkiye'ye mal oluş fiyatları fahiş miktarlara ulaşmaktadır, bu bakımdan yerli imalatla üreteceğimiz peynirlerimizin kalitesi, fiyatları ve hizmet anlayışımızla ile rekabet edebilmeleri imkansızdır,

- Söz konusu süt işletmemize küçük ek yatırımlar yaparak yoğurt, ayran, kaşar, beyaz peynir üretimlerini de yapabilmemiz mümkündür, böylece pazarda pek çok ürünle bulunmamız söz konusu olacaktır, süt mamülleri işletmemizin ilk kurulum maliyetlerinin geri dönüşüm hızı yüksektir, diğer sektörlerle kıyaslandığında pek çok konuda önemli avantajlara sahip olduğumuz görülecektir.

Tablo 1 - Türkiye'nin Süt Ürünleri İthalatı

ÜRÜN ADI	MİKTAR (KG) 2000	DEĞER (\$) 2000	MİKTAR (KG) 2001	DEĞER (\$) 2001	MİKTAR (KG) 2002	DEĞER (\$) 2002	MİKTAR (KG) 2003	DEĞER (\$) 2003	MİKTAR (KG) 2004	DEĞER (\$) 2004
SÜT VE KREMA (KONSANTR E EDİLMEMİŞ, TATLANDIRICI MADDE İÇERMEYEN)	18888	12014	29442	13967	93908	68696	114778	121920	202193	197472
SÜT VE KREMA (KONSANTR E EDİLMİŞ, TATLANDIRICI MADDE İÇERENLER)	7216508	12093544	2620781	5683252	5556450	8733361	12041020	20660425	11881684	25228819
YAYIKAITI SÜT, PIHTILAŞMIŞ SÜT VE KREMA, YOĞURT, KEFİR VS. (KONSANTR E EDİLMİŞ)	98192	148790	28122	54543	324599	337589	325110	413769	338125	502368
YOĞURT (KONSANTR E EDİLMİŞ)	1020	5608	2118	2123	308505	320535	283448	388784	334625	477909
TEREYAĞI	3703966	6477524	1640507	2695473	3239054	4853811	5175685	8801906	4268681	10159756
PEYNİR VE LOR	5722926	11746759	3716691	6394396	4436373	8648862	3290596	8996152	<b>5366238</b>	<b>16517365</b>
DONDURMA VE YENİLEN DİĞER BUZLAR	56318	146217	473910	1394350	527120	1295108	231809	720355	431065	1150031
TOPLAM	16 817 818	30 630 456	8 511 571	1623810 4	14 486 009	2425796 2	2146244 6	4010331 1	2282261 1	<b>54233720</b>

# GIDA ANALİZLERİ

Yrd.Doc.Dr.Canan DOKUZLU

*Geniştirilmiş 2.Baskı*

KİTAP İSTEME ADRESİ

Fevzipaşa Blv. Çelik İş Merkezi Kat: 3 D: 302 Çankaya - İZMİR  
Tel: 0 232 441 60 01 - Fax: 0 232 441 61 06 - akademikgida@myynet.com

<b>PEYNİRİN CİNSİ :</b>	<b>6 YILLIK TOPLAM İTHALAT ve YILLIK ORTALAMA : ( Kg. )</b>	<b>GÜMRÜK VERĐİSİ : ( % )</b>
<b>Taze peynir</b>	8,854,422 ( <b>1,475,737</b> )	111 - 113
<b>Rendelenmiş, toz haline getirilmiş peynirler</b>	840,480 ( <b>140,080</b> )	111 - 113
<b>Eritme Peynirler</b>	534,520 ( <b>89,087</b> )	111 - 113
<b>Rokfor*</b>	1,839 ( <b>920</b> )	43 - 45
<b>Gorgonzola</b>	1,904 ( <b>476</b> )	43 - 45
<b>Mavi Damarlı Peynirler</b>	440,732 ( <b>73,456</b> )	43 - 45
<b>Emmentaler, Bergkase, Appenzel (Y.O.&gt; %45 )*</b>	19,685 ( <b>6,561</b> )	111 - 113
<b>Gravyer*</b>	43,622 ( <b>14,540</b> )	43 - 45
<b>Sbrinz *</b>	10,347 ( <b>5,174</b> )	43 - 45
<b>Emmentaler(Y.O.&lt;%45)</b>	180,000 ( <b>36,000</b> )	111 - 113
<b>Cheddar</b>	4,291,916 ( <b>715,320</b> )	43 - 45
<b>Edam</b>	241,352 ( <b>48,271</b> )	111 - 113
<b>Grana Padano, Parnigiano Reggiano</b>	253,040 ( <b>42,174</b> )	111 - 113
<b>Danbo, Fontal, Fontina, Fynbo, Havarti, Maribo, Samsø</b>	5,143 ( <b>1,286</b> )	111 - 113
<b>Gouda</b>	336,544 ( <b>67,309</b> )	111 - 113
<b>Esrom, İtalico, Kernhem, Saint Paulin, Taleggio</b>	100,082 ( <b>20,017</b> )	111 - 113
<b>Camembert</b>	7,661 ( <b>1,916</b> )	111 - 113
<b>Brie</b>	26,274 ( <b>6,569</b> )	111 - 113
<b>Parmesan*</b>	24,936 ( <b>8,312</b> )	43 - 45
<b>Diğer Peynirler</b>	582,085 ( <b>97,014</b> )	111 - 113

\* = Üç veya daha az yıl ithal edilmiş peynirler.

## Dramalı Necip Efendi Özel Üretim Zeytinyağı Yapıyor



Dramalı Necip Efendi, ürettiği özel zeytinyağlarını özel müşterilerine sunuyor. Özel zeytin ağaçlarından toplanan zeytinlerden üretilen zeytinyağları klasik yöntemlerle sıkılarak kaliteli yağlar üretiliyor. Zeytinyağı üretiminde özel yöntemler kullandıklarını belirten Dramalı Necip Efendi yağları sahibi Savaş Şenay üretimler ilgili şu bilgileri verdi, "Ege'nin Akhisar Bölgesindeki Ekim ve Kasım aylarında özel olarak seçilen zeytinlerden elle toplanmış zeytinler önce zeytin havuzunda yıkanır, daha sonra taş değişiminde ezilip hamur haline getirilir. Daha sonra buradan alınıp yuvarlak lifli kese tornaların içine konulur. Torbalar baskı tablasında yerleştirilir. Ayar mekanizması ile torbaların sayısına göre yükseltile baskı kolu, bağlanan bir ağırlık ve bocurgat (çıkırık) veya el hidroliği(pres) mekanizması yardımıyla sıkıştırılır. Torbaların içindeki basınçla sıkışan zeytin hamurundan , zeytinyağı ve zeytinin kara suyunun karışımından oluşan sıvının dışarı süzülerek, baskı tablası çanağına toplanması sağlanır. Burada toplanan yağ ve karasu karışımı sıvı, bir oluktan bileşik kaplar esasına göre çalışan, üç gözlü yağ ayırıştırma havuzuna akarak burada karasuyundan ayrılır, dinlendirilir ve son olarak pamuklu ve bez filtreleme yöntemiyle süzme işlemi yapılır. Daha sonra özel saklama depolarına (krom tanklara) alınır. Son olarak da şişelenerek tüketiciye sunulur. Bu zeytinyağı sıkım tekniği ve zeytinyağı sıkma metodu eski klasik bir yöntemdir. Bu şekilde elde edilen yağ aroması, yoğun Antioksidantları, mineralleri, E vitamini bakımından zengin doğal ve natural bir zeytinyağıdır." dedi.