

Geliş Tarihi: 07.11.2003

Van'da Faaliyet Gösteren Süt İşletmelerinin Mevcut Durumları, Sorunları ve Çözüm Önerileri

Hayri COŞKUN⁽¹⁾

Yusuf TUNÇTÜRK⁽¹⁾

Semra ATINDAĞ⁽²⁾

Aynur DEMİR⁽²⁾

Özet: Van'da faaliyet gösteren süt işletmelerinin mevcut durumu, problemleri ve çözüm önerilerini ortaya koymak amacıyla; Temmuz 2002 döneminde işletmeler tek tek ziyaret edilmiş ve işletmelerle ilgili bazı bilgiler derlenmiştir. Buna göre Van'da faaliyet gösteren süt işletmeleri mevcut kapasitelerinin çok altında çalışmaktadır. İşletmelerde genelde peynir, tereyağı ve yoğurt gibi ürünler üretilmektedir. Modern alet ve ekipman yönünden revizyona ihtiyaç duyulan işletmelerde, kalifiye eleman sıkıntısı da çekilmektedir. Bunun yanında işletmecilerin pek çok sorundan yakındıkları saptanmıştır. Süt bulamama, işletmede ihtiyaç duyulan ilave yatırımlar ve alet alımları için kaynak veya kredi bulma zorlukları çekilmesi, kaçak üretimlerden dolayı haksız rekabetin yörede hakim oluşu, özellikle son 15 yılda meraların aktif şekilde kullanılmaması, işletmelere yönelik yeterli özel sektör ve devlet desteğinin olmaması, süt üretiminin belli aylara yoğunlaşması, koyun sütçülüğünün öne çıkmış olması, sütlerin sağıldığı mahalde ilkel şartlar altında değerlendirilmesi ve pazarlanan ürünlerde paranın geriye dönüşündeki aksaklıklar ve sütün soğuk zincir içerisinde işletmeye getirilememesi bu sorunlar içerisinde yer almaktadır. Sorunların aşılmasında, öncelikle süt üretiminin artırılmasına yönelik olarak süt sığırcılığının geliştirilmesi, koyun sütü için toplama ağlarının kurulması, soğuk zincir taşımacılığının hızla geliştirilmesi, özel teşebbüsün yatırımlara özendirilmesi ve haksız rekabetin önlenmesi önem arz etmektedir.

Anahtar kelimeler: Süt işletmeleri, Van

Available Status, Problems and Suggestions for Dairy Plants in Van

Abstract: Dairy plants in Van were visited in July 2002, and some information related with the factories was collected to report available status, problems and solutions of the dairies in Van. It was observed that the dairies in Van were run below their real capacity. Usually cheeses, yogurt and butter are produced in the dairies. The plants need to be revised in terms of equipment, and also they need qualified technical workers. Some problems; such as not finding enough milk for processing, not finding financial support for additional investment and buying equipment, availability of illegal dairies, not actively usage of pasture for especially last 15 years, no support by government or private sector, intensity of production of milk in some months of the year, predominance of sheep milk production in the province, primitive processing of the milk where it is milked, problems in money turnings, and non-availability of cold-chain for milk transportation were monitored. To overcome the problems, first cow milk production should be developed and increased, milk collection centers in cold-chain should be established for both cow and sheep milks, private sector should be encouraged for investment and unjust competition should be prevented.

Key words: Dairy plants, Van

Giriş

Van tarım İl Müdürlüğü kayıtlarına göre; Van İli süt üretim miktarı 1997 yılında 175540 ton, 1998'de 156103 ton, 1999'da 230690 ton, 2000'de 267922 ton ve 2001 yılında da 241283 ton olarak gerçekleşmiştir. Diğer birçok ilden farklı olarak bu süt üretiminin 2/5'ine yakını koyundan elde edilmektedir (Tarım ve Köyişleri Bak., 2002a).

Üretilen sütün yaklaşık olarak %40'ı peynire, %30'u yoğurda işlenmekte, geriye kalan kısmı ise içme sütü olarak veya diğer ürünlere işlenerek değerlendirilmektedir (Akyüz ve Tunçtürk 1992). Van'da yapılan diğer bir çalışmada; yörede üretilen sütün %58.19'u evde tüketilmekte ve yine büyük ölçüde evde tüketilmek üzere %24.86'sı peynir ve tereyağına işlenmektedir. Kültür ırkı ve melezi süt

sığırcılığı yapan işletmelerde üretilen toplam sütün %68.65'i satılmaktadır (Yıldırım ve ark., 2001).

Üretilen sütün %40'ının peynire işlenmesiyle %18 randımanla 17372 ton peynir (kullanılan süt çoğunlukla koyun sütü olduğundan randımanın daha da yüksek olması beklenebilir), üretilen sütün %30'unun yoğurda işlenmesiyle 72385 ton süttten %90 randımanla 65146 ton yoğurt, ürünlerde yağ oranını standardize etmek için (mevzuata uygun bileşimde ürün üretimi) %0.5 yağ alınması suretiyle 1460 ton tereyağı veya 1200 ton sadeyağ üretim olanağı söz konusudur. En dikkat çekici ürün peynir (özellikle otlu peynir) olarak gözükmektedir. Koyun sütü üretiminin fazla olması da bu alanın önemini arttırmaktadır.

⁽¹⁾ Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 65080, VAN

⁽²⁾ Tarım İl Müdürlüğü, İskele Caddesi, VAN

İlimiz marketlerinde Ege bölgesinde üretilen yoğurtların bile pazarlandığını düşündüğümüzde, kaliteli yoğurt talebini karşılayacak ciddi yatırımlara ihtiyaç olduğu söylenebilir. Bu alanda son derece bâkir bir alan da UHT sterilize süt üretimidir. Nispeten pahalı olan bu sistemin kurulması halinde uzun ömürlü süt üretmek ve başta Doğu Anadolu olmak üzere bütün ülke pazarına açılabilme mümkün olacaktır. Üretilen ürün bozulma ve bulaşmalara dayanıklı olduğundan, pazarlanma sorunu olmayacaktır. İşletmenin kısa sürede kâra geçmesi de mümkün olacaktır. İlk etapta halihazırdaki süt üretim miktarının %20'sine talip olunması halinde (48000 ton) bile, günlük kapasitesi 130 ton olan süt işletmesi veya işletmelerine gereksinim bulunmaktadır.

Bu inceleme Van'da faaliyet gösteren süt işletmelerinin mevcut durumları, sorunları ve çözüm önerilerini ortaya koymak amacıyla yapılmıştır.

Materyal ve Yöntem

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı kayıtlarına göre Van'da kayıtlı dört işletme faaliyet göstermektedir (Tarım ve Köyişleri Bak., 2002b). Bu işletmeler (Van Süt, Kır Gülü, Dönerdere ve Emek Tarımsal Kalkınma Kooperatifleri) Temmuz 2002 ayında ayrı ayrı ziyaret edilmiş ve hazırlanan bir anket formuyla mevcut durumları ve sorunları hakkında bilgi toplanmıştır. Ankette dikkate alınan ana konular; işletmelerin genel durumu, personel durumu, üretim durumu, işletmelerin teknik durumları ve sorunları şeklinde olmuştur. Anket içerisinde toplam 34 soru yer almıştır. Eldeki veriler daha sonra Mart 2004 ayında güncellenerek bazı bilgiler yenilenmiştir.

Bulgular ve Tartışma

İşletmelerin genel durumu

Halen Van'da faaliyet gösteren işletmelerin kuruluş tarihlerine bakıldığı zaman bazılarının oldukça eski bir geçmişe sahip oldukları anlaşılmaktadır (Çizelge 1). Fakat ne yazık ki, kuruluş tarihleri eskiye dayanmasına rağmen gelişim hızları o oranda olmamıştır. Van'da ilk önce kurulan işletme Dönerdere'dir. Bunu hemen bir yıl sonra Emek İşletmesi takip etmektedir. Van Süt ise SEK kapsamında kurulmuş daha sonra özelleştirilerek Özel İdare'ye devredilmiş ve incelemenin yapıldığı tarihte tamamen özelleştirilmiş durumdadır. Emek ve Dönerdere İşletme binası geçmiş yıllarda restore edilmiş ve binalar daha iyi bir konuma getirilmiştir. Emek işletmesi işletmeler içerisinde en az süt işleyen işletme özelliğini taşımaktadır. İnceleme yapılan dönemde yangın nedeniyle Van Süt'te üretime ara verilmiş bulunmaktaydı. Kır Gülü, işletmeler içinde en yeni kurulan işletmedir. Esasen Yüzüncü Yıl Üniversitesi Döner Sermaye İşletmesi Müdürlüğü ile yapılan özel bir anlaşma ile kira karşılığı üniversite

kampüsünde faaliyet göstermektedir. Kır Gülü işletme binası üniversiteye ait olma özelliğini taşımaktadır.

Çizelge 1'de görüldüğü gibi, çoğu işletme tam kapasitesinin oldukça altında çalışmaktadır. İşletmeler tam kapasiteyle çalışacak olursa günlük süt işleme kapasitesi 50 tona yaklaşacaktır. Kaçak olarak faaliyet gösteren işletmelerin önüne geçildiği takdirde bu işletmelerde önemli bir kapasite artışı meydana gelebilecektir.

İşletmeler incelemenin yapıldığı yıl itibarıyla günde toplam 13 ton süt işleyebilmektedir. Böylece Van'da üretilen sütün yaklaşık %2'si ancak işletme düzeyinde işlenmekte, geriye kalanı kayıt dışı işletmelerde veya üretici tarafından işlenmekte veya tüketilmektedir. Bu rakam gelişmiş ülkelerde tam tersidir. Bu durum gelişmişlik indeksi olarak dikkate alınır, Van süt sanayi henüz gelişme gösterememiş durumdadır.

Çizelge 1. Van'da faaliyet gösteren işletmelere ait genel bilgiler

İşletme adı	Kuruluş tarihi	Tam kapasite (Ton/gün)	Kullanılan kapasite (Ton/gün)	Kullanılan kapasite (%)
Van Süt	1974	18	10	55.55
Kır Gülü	1998	5	1	20.00
Dönerdere	1966	5	1.5	30.00
Emek	1967	20	0.5	2.50
Toplam		48	13	27.08

İşletmelerde kaliteli eleman bulundurulmayışı dikkati çeken hususların başında gelmektedir. İncelenen işletmelerin sadece birisinde sorumlu yönetici olarak Gıda Mühendisi (2003'ten itibaren) çalışmakta, hiçbir işletmede laborant istihdam edilmemektedir. İşletmelerin düşük kapasiteyle çalışıyor olması buna sebep olarak gösterilmektedir. İncelemeye alınan işletmelerde, sorumlu yönetici bulundurulması sorunların çözümüne kafi gelmemektedir. İşletmelerin istihdam ettiği toplam personel sayısı 29'dur. Van Süt'ün geçici olarak devre dışı kalışı personel sayısında düşümlere neden olmuştur. Tam kapasite ile çalıştığı geçmiş dönemlerde, sadece Van Süt'te çalışan personel sayısının 40 civarında olduğu bildirilmektedir. Üretim kayıtlarına tam anlamıyla ulaşılamaması bu konudaki yorumları kısıtlamıştır (Çizelge 2).

Çizelge 2. İşletmelerin personel ve üretici sayısı

İşletme Adı	Gıda Mühendisi	Usta	İşçi	Teknisyen	Şoför	Laborant	Toplam	Üretici
Van Süt	(1)*	2	7	2	4	-	16	**
Kır Gülü	1**	2	2	-	2	-	7	***
Dönerdere	-	1	2	-	1	-	4	64
Emek	-	2	-	-	1	-	3	45

*: Veteriner hekim, **: Tam kayıt belli değil, ***: 2003'ten sonra göreve başladı, ****: 5 farklı merkezden süt toplanıyor

İşletmelerde üretilen ürünler

Süt alım fiyatları işletmeye göre değişmektedir. Süt alımları için litre başına, Van Süt'te 275.000-300.000 TL arasında, Kır Gülü'nde 300.000 TL, Dönerdere işletmesinde 230.000-250.000 TL arasında ve Emek işletmesinde 300.000 TL olarak ödeme yapılmaktadır. Süt maliyeti tüm işletmeler için ortalama 280.000 TL/L şeklinde gerçekleşmektedir. Süt alımlarında uygulanan farklı fiyatlar sütün yağ içeriğine göre değişmektedir.

İşletmelere gelen sütler; peynir, yoğurt, tereyağı, pastörize süt ve lor peynirine işlenmektedir (Çizelge 3). Peynirler içerisinde Kaşar, Beyaz ve zaman zaman Otlu peynir üretimi göze çarpmaktadır. Pastörize süt sadece Van Süt'te üretilebilmektedir. Van Süt'e ait bilgiler üretim dönemini yansıtmaktadır. Kır Gülü işletmesi daha çok yoğurt üretimine yönelirken, peynir üretimi sipariş üzerine gerçekleşmektedir.

Çizelge 3. İşletmelerde üretilen ürünler

İşletme adı	Başlıca ürettiği ürün
Van Süt	Kaşar peyniri, Beyaz peynir, Otlu peynir, lor peyniri, yoğurt, pastörize süt, tereyağı, krema
Kır Gülü	Kaşar peyniri*, Beyaz peynir*, Otlu peynir*, yoğurt, tereyağı*, lor ve ayran
Dönerdere	Kaşar peyniri, Beyaz peynir, yoğurt, tereyağı, lor peyniri
Emek	Kaşar peyniri, Beyaz peynir, yoğurt, tereyağı, krema

*: Bu ürünler sipariş üzerine üretilmektedir

İşletmeler otlu peynir üretiminde pek de söz sahibi değildir. En fazla üretim Van Süt'te gerçekleşmekte ve bunu Kır Gülü işletmesi takip edilmektedir. Kır Gülü işletmesinde üretim sipariş üzerine gerçekleşmektedir. Dönerdere ve Emek işletmelerinde Otlu peynir üretimi bulunmamaktadır (Çizelge 4).

Otlu peynir üretiminin az olmasının sebepleri arasında kaliteli süt temininde zorluklar yaşanması, bazı işletmelerde üretim izninin olmayışı, usta tecrübesinin bulunmayışı ve en önemlisi de haksız rekabet oluşudur. Çünkü otlu peynir daha çok aile işletmelerinde ve kontrolsüz şartlarda üretilmekte ve üretilen peynirler çok daha düşük fiyatlarda pazar bulabilmektedir.

Elde edilen bilgilere göre, işletmelerde peynir ve tereyağı üretiminde ya starter kültür kullanılmamakta veya kullanılsa bile hedeflenen amaca ulaşamamaktadır. Aslında starter kullanımı konusunda işletmelerin çok da bilinçli oldukları söylenemez. Hatta starter kültür kullanımı, bazı işletmelerce gereksiz ve maliyet artırıcı bir uygulama olarak görülmektedir.

Çizelge 4. İşletmelerin Otlu peynir üretimi

İşletme adı	Üretim	Miktar	Üretmeme sebebi
Van Süt	Yapılıyor	500 kg/gün	
Kır Gülü	Sipariş üzerine	100 kg/ay	Süt azlığı, para dönüşünde sorunlar yaşanıyor
Dönerdere	Yok	-	Süt azlığı, üretim izninin olmayışı
Emek	Yok	-	Usta tecrübesi yok, haksız rekabet

İşletmelerde teknik donanım

İşletmelere ait teknik donanım durumu Çizelge 5'te bir araya getirilmiştir. İşletmelere genel olarak bakıldığında daha çok mandıra tipi küçük işletmeler olduğu görülmektedir. Aynı durum süt işleme kapasiteleri dikkate alınarak da söylenebilir.

Öte yandan Van Süt işletmesi bina hacmi, alet – ekipman ve süt işleme kapasitesi yönünden önemsenecek büyüklüktedir. Fakat göze çarpan teknoloji oldukça eskidir. İşletme zaman içerisinde kendini yenileyememiştir. Diğer işletmelerin bazıları standart mandıra görünümündedir. Fakat hemen belirtmek gerekir ki, her işletme ayakta durabilmek için olanca gayretiyle çalışmaktadır. Bu gayrete dayanarak Van'da faaliyet gösteren süt endüstrisini ayağa kaldırmaya ihtiyaç vardır.

Üretim anlayışı, süt sağımından ele alınarak, taşımaya, işlemeye ve pazarlamaya kadar değiştirilmeli ve yenilenmelidir. Özellikle süt sağımı ve depolaması ile taşınması soğuk zincire dayalı olmalıdır. Diğer yandan işletmeye gelen sütler hijyenik kurallara uyularak işlenmeli ve ambalajlanmalıdır. Kullanılan alet ve ekipman titizlikle temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Kapalı sistemler için yerinde temizleme sistemi (CIP) uygulanmalıdır. Ayrıca üretimdeki kritik kontrol noktalarında tehlike analizleri yapılmalı ve bu yöntem tüm ürünlere tatbik edilmelidir. Bu durumdan habersiz görülen işletmelerde laboratuvarlar faal hale geçirilmelidir. Hepsinden de önemlisi konuya gereken önem verilmelidir.

Süt işletmeciliği adına 2003'ten sonra meydana gelen olumlu gelişmelerden biri de, özellikle Kır Gülü süt işletmesinin donanım ve teknik eleman olarak eksikliklerini gidermesi ve üretimde ISO belgesi almış olmasıdır. Bu konudaki bir diğer gelişme de, Çaldıran ve Muradiye ilçelerinde her biri günlük 10 ton süt işleme kapasitesine sahip iki işletmenin, kurulan kooperatifler aracılığıyla tesis çalışmalarının başlamış olmasıdır (Tarım ve Köyişleri Bak., 2003).

Çizelge 5. İşletmelerde teknik donanım durumu

	İşletmeler							
	Van Süt		Kır Gülü		Dönerdere		Emek	
Teknik Donanım	Sayı	Açıklamalar	Sayı	Açıklamalar	Sayı	Açıklamalar	Sayı	Açıklamalar
Süt toplama aracı	2	1 Açık araç (güğüm ile), 1 soğutmalı tank (5 ton)	1	Açık araç (güğüm ile)	0	Üretici sütünü elden teslim ediyor	0	Üretici sütünü elden teslim ediyor
Süt depo tankı	4	Soğutmalı	1	5 ton, soğutmasız	0		1	2.5 ton kapasiteli ve soğutmalı
Kir seperatörü	1	5 ton/h	1	3 ton/h	1	3 ton/h, krema çekmede de kullanılıyor	1	3 ton/h, krema çekmede de kullanılıyor
Krema seperatörü	1	5 ton/h	1	1 ton/h				
Pastörizatör	2	1 Açık (3x1000 ve 3x500 kg) ve 1 plakalı	2	Açık (750 L), Plakalı 5 ton/h)	3	Açık kazan, 750 L süt alabiliyor	4	1 plakalı (kurulmamış), 3 açık kazan
Soğutma sistemi		Mevcut		Musluk suyu kullanılıyor		Musluk suyu kullanılıyor		Musluk suyu kullanılıyor
CIP sistemi	-	Manuel	-		-		-	
Beyaz peynir teknesi	6		3	Herbiri 1.2 ton	2	her biri 1200 L'lik	2	her biri 1200 L'lik
Kaşar teknesi	2	3'er tonluk	-		-		-	
Kaşar haşlama makinesi	1		Yok	Sepette haşlama yapılıyor	Yok	Sepetle haşlama yapılıyor	1	Otomatik
Soğuk depo	8	Herbiri 60 ton	1	5 ton peynir alabilir	1	4-5 ton peynir alabiliyor	1	10 ton peynir alabilir
İnkübasyon odası	1	Tadilata ihtiyacı var	1	Çelik kaplı	1	Fayans kaplama	1	
Laboratuvar	1	Yağ, KM, TA, pH, Tuz tayinleri yapılıyor	1	Yağ, KM, TA, pH, tuz tayinleri yapılıyor	1	KM, Yağ, protein, Donma noktası analizleri yapılıyor	1	Aktif değil. Alkol testi, pH yapılıyor
Yayık	1		1		1		1	
Evaporatör	-	-	1	Yoğurt yapımında kullanılıyor	-	-	-	-
Ambalajlama ünitesi			1	Ayran ve yoğurt ambalajlama				

İşletmelerin karşılaştıkları sorunlar ve çözüm önerileri

Van'da faaliyet gösteren işletmelerin süt bulamayışı aslında Van'da süt azlığı anlamını taşımamaktadır. Sütlerin işletmeye gelmeyişi nedenlerinin başında süt üreticilerinin sütlerini kendilerinin değerlendirmesi gelmektedir. Üretimle ilgili en belirgin dezavantajlar, süt üretiminin dağınık olması ve sezonlar arası dalgalanmanın fazla olmasıdır.

Üreticilerin sütlerini işletmeye göndermelerini sağlamak gerekir. Bu sorunu çözmede elbette işletmelere de sorumluluk düşmektedir. İlk önce işletmeci aldığı sütün parasını zamanı gelince ödemelidir. Üretici işletmeciye sağlam alıcı olarak bilmesi gerekir. Öte yandan sütlerini işletmeye gönderen üreticiler teşvik edilmelidir. Bu teşvik devletin sağlayacağı sübvansiyon şeklinde olabilir. Veya sütünü işletmeye gönderen üreticiye devlet bedava yem sağlayabilir. Bu süreç işler hale gelince sübvansiyon kendiliğinden kalkabilir. Ayrıca süt toplama merkezleri kurulabilir. Bu anlamda, hem süt toplama merkezi olarak, hem de süt işleme tesisi olarak faaliyet gösterecek üretici kooperatiflerinin kurulması da büyük yarar sağlayacaktır

(İnan, 1986). Böylece sütler, soğuk zincir içerisinde işletmeye bozulmadan getirilebilir. Soğuk zincir kurulmasında devletin yönlendirilmesi faydalı olabilir.

Süt işletmecilerinin önündeki diğer bir sorun da haksız rekabettir. Yörede haksız rekabet iki şekilde gerçekleşmektedir. Bunlardan birincisi üreticinin sütünü kendisinin değerlendirmesi ve ürününü işletmelere göre çok daha düşük fiyata satmasıdır. Yapılacak çalışmalarla bu durumun önüne geçilmesi gerekir. Elde edilen bilgilere göre bir kısım üretici sütlerini ahırlarda işlemektedir. Bu durum sağlık açısından oldukça tehlikelidir. Diğer yandan şehir içinde kayıtsız ve vergi ödemeden faaliyet gösteren bir anlamda kaçak imalathaneler bulunmaktadır. Yerel idarelerin süratle bunları kapatması gerekmektedir. Tüm bu kontrolsüz faaliyetler halk sağlığı açısından tehlike arz etmektedir.

Devletin işletmelere destek çıkması önem taşımaktadır. En azından, mevcut işletmelerdeki eksikleri gidermede kredi desteği sağlanarak işletmelerin kalkınması sağlanmalıdır. Bundan başka alınacak bazı önlemlerle sorunların bir kısmı kendiliğinden ortadan kaldırılabilir. Örneğin kayıt dışı imalathaneler sıkı takip edilerek çalışma iznine sahip işletmelerin önünü açabilir. Diğer yandan

üreticilerin kendi sütünü sağlıklı şartlarda değerlendirmesinin önüne geçebilir. Tüm bu önlemlerle üretilen süt, işletmelerine yönlendirilecektir. Böylece işletmeler hem süt bulma olanağına sahip olacak ve hem de pazar payı bulabilecektir. İlâveten, işletmecilerin yükünü ağırlaştırıcı vergiler gözden geçirilmelidir.

Süt hayvanı yetersizliği giderilmesi gereken diğer sorunlar arasındadır. Bu anlamda yeni çiftlikler kurulabilir veya başarılı çiftçilere süt ineği dağıtılabilir. Bunu yaparken yöreye iyi adapte olacak ırkların seçilmesi önem taşımaktadır. Yöreye adaptasyonda sorun yaşamayan Montofon ve Simmental gibi ırklar tercih edilmelidir.

İşletmeler kredi bulmada zorluk çekmektedir. Yapılan görüşmelerde kredi kuruluşlarının Doğu Anadolu'dan verilen teminatları kabul etmediği öğrenilmiştir. Bu sorun da belki de devletin çözmesi gereken sorunlardan biridir.

Yörenin yayla merası bakımında zengin oluşu koyun yetiştiriciliğini hakim kılmaktadır. Çaldıran gibi ilçelerde koyun yetiştiriciliği daha fazla göze çarpmaktadır. En azından koyun yetiştirilen bölgelere seyyar sağlık makineleri götürülerek elde edilen süt bir tank yardımıyla işletmelere ulaştırılmalı veya koyun yetiştirildiği bölgelere sütün bol olduğu mevsimlerde seyyar işletmeler kurulmalıdır.

Ülkemizde son yaşanan ekonomik kriz tüm piyasaları alt üst etmiştir. Bunun bir örneği de Van'da faaliyet gösteren süt işletmelerinde yaşanmıştır. İşletmeci piyasaya sunduğu veya pazarladığı ürünün parasını zamanında alamamış veya bazen çok geç almış, bu da işletme ödemelerini alt üst etmiştir. Üretici parasını alamayınca bu sefer kendi sütünü kendi değerlendirme yoluna gitmiştir. Ülkenin genel ekonomik durumunun hızla düzeltilmesi işletmelerde beklenen iyileşmeyi sağlayacaktır.

Yaz aylarında alınan sütlerde antibiyotik problemi yaşanmakta ve bu da özellikle yoğurt üretiminde aksamalara neden olmaktadır. Bu konuda üreticinin hızla bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Hasta hayvanlara verilen antibiyotikler hayvanın sütüne geçtiğinden, tedavi görmüş

hayvanların sütleri tedavi süresi bitene kadar işletmelere gönderilmemelidir. Antibiyotik içeren sütlerden iyi kalitede mamul elde edilemediği gibi böyle sütlerden üretilen sütleri tüketen insanların barsak florası da alt üst olmaktadır. Ayrıca antibiyotikli sütler alerjik bazı reaksiyonlara da neden olmaktadır.

Yörede soğuk zincirin kurulması bilhassa yaz aylarında önem taşımaktadır. Yazın elde edilen sütler daha işletmeye gelmeden asitlenmekte ve neticede hem üretici ve hem de işletmeci zarar görmektedir. Soğuk zincir probleminin çözülmesinde devlet organizasyon görevini üstlenmeli ve bir şekilde bu ağın kurulmasına yardımcı olmalıdır. En azından bu işle uğraşacak özel kuruluşların önu açılmalı ve özendirici önlemler alınmalıdır.

Kaynaklar

- Akyüz, N., Tunçtürk, Y., 1992. Van İli'nin genel sütçülük durumu üzerinde bir araştırma. *YYÜ Ziraat Fak. Dergisi*. 2(2):1-12.
- İnan, İ.H., 1986. Tarım kooperatiflerinin gıda sanayiindeki rolü. *Gıda Sanayinin Sorunları ve Serbest Bölgelerin Gıda Sanayiine Beklenen Etkileri Sempozyumu*. 15-17 Ekim 1986. Adana. 51-61.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2002a. *2002 Yılı Brifing Dosyası*. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Van Tarım İl Müdürlüğü, Proje ve İstatistik Şubesi, Van.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2002b. *Gıda Sanayi Envanteri*. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Ankara. 226s.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2003. *2003 Yılı Brifing Dosyası*. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Van Tarım İl Müdürlüğü, Proje ve İstatistik Şubesi, Van.
- Yıldırım, İ., Şahin, K., Şahin, A., 2001. Van yöresinde canlı hayvan ve süt mamülleri pazarlaması. *Türkiye-Hollanda Besi ve Süt Hayvancılığı Sempozyumu*. 11-12 Haziran 2001, Ankara. 4-9.