

Ülkemizde Süt Sanayii ve Önemi

Doç. Dr. Tümer URAZ
A.Ü. Ziraat Fakültesi
Süt Teknolojisi Bölümü

Süt, küçük - büyük, genç - ihtiyar, her yaşta ki kimseler için mükemmel bir besindir. Çünkü, doğa tarafından yavruya besin olsun diye sunulmuş bir maddedir. Organizmanın gereksinme duyduğu bütün besin maddelerinin büyük bir çoğunluğunu yeterli ve dengeli bir biçimde bileşiminde bulundurmaktadır. İçindeki protein, yağ, şeker ve mineral maddelerden dolayı besleyici, vitaminler, bağışıklık ve hastalık etkenlerine karşı koruyucu maddelerden dolayı da yaşatıcı özelliği vardır.

Sütün bu değerini çok iyi bilen ülkelerde süt ve mamulleri tüketimi oldukça yüksek düzeylere ulaşmıştır. Tabii buna bağlı olarak, üretim de o derecede artmıştır.

Sanayinin İhtiyacı Olan Sütün Üretimi

Yılda 4,5 milyon ton kadar olan süt üretimimizden kişi başına yaklaşık olarak 122 kg. gibi çok az bir miktar düşmektedir. Bunu bazı Avrupa ülkeleri ile karşılaştırırsak, İrlanda'da kişi başına düşen süt üretimi, bizimkinin 10, Danimarka'da 8, Lüksemburg, Hollanda ve Fransa'da 5 katından fazla bir düzeyde görülmektedir. Yine bu üretimi ülke yüzeyine göre oranlarsak, yani bir kilometre kareye düşen süt miktarı ele alındığında, yine aynı ülkelerden Hollanda'nın 1/40'i, Belçika'nın 1/23'i, Danimarka'nın 1/20'i kadar bir üretimde bulunduğu anlaşılmaktadır. Bu üç ülkenin de bizim Konya ilimizden daha küçük bir alana sahip oldukları göz önüne getirildiğinde, uygulanan süt hayvancılığının önemi ve elde edilen ürünün durumu çok kolayca ortaya çıkmaktadır. Bir hayvandan yılda alınan süt miktarı da ülkemizde oldukça düşük bir düzeyde bulunmaktadır. Bu durum, hem üretim miktarının, hayvan varlığına göre çok az olmasına, hem de elde edilen sütün maliyetinin yükselmesine etki etmektedir.

İstatistiklere göre bizde bir süt ineğinin yıllık süt verimi 597 kg. gibi çok düşük bir değer göstermektedir. Bunu da yine az önce anılan ülkelerle karşılaştırırsak, —ki burardan son zamanlarda inek ithaline başlamış bulunmaktayız— Hollanda'da bir inekten yılda 4340 kg. yani bizimkinin 8 katı, Federal Almanya, Belçika, İngiltere ve Danimarka'da da 6 katından fazla süt alınmaktadır.

Görüldüğü gibi yeterli bir düzeye erişmesi için büyük çabaların sarf edilmesini gerektiren süt üretimimiz, yıl içinde de dengeli bir biçimde yapılamamaktadır. Bu yüzden, yılın Sonbahar ve Kış başlangıcına rastlayan aylarında süt ve mamullerinin büyük ölçüde kıtlığı çekilmektedir.

Yıllık süt üretimimizin % 60'ını inek sütü, % 20'sini koyun sütü, % 14'ünü keçi sütü ve % 6'sını da manda sütü teşkil etmektedir. Koyun ve keçinin süt verme devresi çok kısa olduğundan genellikle yılın Mayıs, Haziran ve Temmuz aylarında kendilerinden yararlanılmaktadır. Yani, demek oluyorki Temmuz ayından sonra süt üretimimizde birden bire % 35 gibi büyük bir oranda azalma ortaya çıkmaktadır. Bu aydan sonraki dönemde, yerli ineklerin de çok kısa olan süt verme devrelerinin sonuna yaklaştığından, süt verimleri büyük ölçüde bir azalma göstermekte, ancak süt verme devresi nisbeten uzun olan ve değişik zamanlarda doğum yapanların sütleri ile halkımızın ihtiyacı karşılanmaya çalışılmaktadır.

Bölgelere göre de bir üretim farklılığı bulunmaktadır. Üretimin en fazlası Karadeniz ve Marmara Bölgeleri ile Kuzeydoğu Anadolu'dan, en azı da Orta Anadolu'dan sağlanmaktadır.

Görüldüğü gibi halkımızın beslenmesinde çok önemli bir yeri tutması gereken süt, gibi değerli bir maddenin üretimi oldukça dağınık ve

dengesiz bir biçimde cereyan etmektedir. Yaratıcı gücü yüksek, sağlıklı ve verimli nesillerin beslenmesinde ve dolayısıyla yetişmesinde büyük bir yer tutan sütün değerini bilen ileri düzeydeki ülkelerde bu maddenin üretimi özel bir teşvik ve yardım görürken, bizde yılların ihmali halâ sürüp gitmektedir. Nedense, ürettiğimiz buğday, incir, fındık, üzüm, tütün, pamuk, şeker pancarı gibi ve çoğunluğu ihraç olunan ürünler için her yıl bir taban fiyatı tesbit edilerek, üretimleri desteklenmeye çalışılırken, süt üreticileri bu biçim teşviklerden yoksun bırakılmakta ve kaderleri ile baş başa kalmaktadırlar.

Süt Sanayii Ürünleri ve Tüketimi :

Üretimde görülen bu yetersizlik ve dengesizlikle birlikte, süt ve mamulleri tüketiminde de, yine gerekli olan düzeyin altında kalan bir durum göze çarpmaktadır. Süt ve ondan elde edilen 500'ü aşkın çeşitte peynir, 250'ye yakın sayıda değişik tat ve aromalı dondurma, 10'dan fazla özellik ve ad altında satılan içme sütleri, meyveli, meyvesiz, aromalı yoğurtlar, şekerli ve şekersiz koyulaştırılmış sütler, yağlı, yağsız süttozları, tereyağı, sadeyağı, krema, lüle kaymağı v.b. gibi çok sayıdaki mamuller, sahip oldukları üstün besin değerlerinden ötürü gelişmiş ülkelerin beslenme hayatında önemli bir yer işgal etmektedirler. Hatta bir bakıma, nasıki okur yazarlık oranı toplumların gelişmişliği ve medeniliği hakkında bir fikir veriyorsa, aynı şekilde kişi başına tüketilen süt ve mamulleri miktarına da, bu alanda çok kere bir ölçü olarak bakılabilmektedir. Bizde, bu yöndeki eğitim düzeyi çok yetersiz kaldığından, halâ bu değerli maddeye ve onun mamullerine, çocuk ve hasta besini olarak bakılmaktadır.

Söz konusu ülkelerde üretilen sütü anılan mamüllere işleyen, süt sanayii büyük bir hızla gelişmekte, günde 100 ton, 500 ton süt işleyebilen büyük tesisler, üstün kaliteli ve düşük fiyatta mamulleri kendi halklarına sunmaktadırlar. Öyleki, süt üreticileri, elde ettikleri sütün tümünü böyle tesislere vermekte, ihtiyaç duydukları içme sütü, yoğurt, beyaz peynir, v.b. gibi mamulleri, yine bu tesislerin ürünlerini satın almak suretiyle sağlamaktadırlar. Bu ülkelerde üretilen sütün % 90'ni ve daha faz-

lası çeşitli mamullere işlenmek üzere söz konusu tesislere verilmektedir. Bizde ise sanayiye ayrılan süt miktarı toplam üretimin ancak % 2'si veya 3'ü kadardır. Geri kalanı, yani % 97-98'i çalışma koşulları uygun olmayan küçük işletmelerde ve evlerde değerlendirilmektedir.

Halbuki sanayi ürünü olan mamuller standart bir kalitede, daha ucuz fiyatta ve sağlık bakımından güvenilir bir nitelikte olmaktadır. Nedense, halâ toplumumuzun büyük bir kesiminde ileri teknolojinin ürünü olan mamuller önemli derecede kuşku ile karşılanmaktadır. Örneğin, bazı süt mamullerimiz süttozu katılmış diye hileli sayılmakta ve tüketilmek istenmemektedir. Oysa süttozu, sütün bol üretildiği bölgede veya mevsimdeki fazla sütü tekniğine uygun yöntemlerle kurutarak, küt olduğu bölgelerde ve mevsimlerde kullanmak amacıyla elde edilen bir mamuldür. Yine örnek vermek gerekirse, bu madde yoğurt yapılacak süte, yoğurdun kurumaddesini, veya başka bir ifade ile söylendiğinde, kıvamını arttırmak için % 2 veya 3 oranında katılır. Aksi halde sütün bu kıvamı alması için uzun süre kaynatılması gerekir ki, bu şekilde sebep olunan bileşim ve kalite kaybı çok daha yüksek düzeyde olmaktadır.

Öte yandan, yine bir örnek olarak sunmak gerekirse, halâ birçok çevrelerde modern yöntemlerle işlenmiş pastörize sütler yağlı alınmış süt, kaynatılmamış süt diyerekten red edilmekte, kapiya getirilen ve ne olduğu belli olmayan, üstelik sağlık yönünden çok sakıncalı bulunan sokak sütleri daha üstün tutulmaktadır.

Kısaca belirtmek gerekirse, sütün vücuda en yararlı hali, hastaliksız bir memeden direkt olarak alınması şeklindedir. Fakat açıktırki bu yol pratikte mümkün olamamaktadır. Bu bakımdan insanlara olduğu kadar bütün canlılar için de mükemmel bir besin değerini taşıyan süte, sağımdan hemen sonra çeşitli yollarla bulaşan hastalık etkeni olan veya olmayan bakteriler, hele süt soğutulmamışsa, büyük bir hızla çoğalarak, onu işlemeye elverişsiz bir hale soktukları gibi, sağlık bakımından da tehlikeli bir durum almasına sebep olmaktadır. Bu yüzden, içmek suretiyle tüketim için yararlanıl-

ması düşünülen sütler, kaynatılmak, pastörize veya sterilize etmek gibi işlemlere tabi tutulduktan sonra tüketilirler.

Kaynatmak çok ilkel bir yöntem olup, uğratılan işlem dolayısıyla süt, besin değeri yönünden büyük bir kayba uğrar. Halbuki, pastörizasyonun amacı, sütün tabii özelliğine zarar vermeksizin hastalık etkeni bakterilerin tümünü, zararsız olanların büyük bir bölümünü elemine etmektir. Bu şekilde hazırlanan sütler, yeniden bir kaynatılmaya tabi tutulmaksızın yazın 24, kışın da 48 saat içinde tüketilmelidir.

İleri teknolojinin ürünü olan ve UHT süt diye anılan sterilize süt de, kullanılacak sütün daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak amacıyla, çiğ sütün daha yüksek derecelerde örneğin 130-140°C'de, çok ani bir ısıya tabi tutulmasıyla elde edilen bir içme sütüdür. Bu sütlerin de ambalajları açılır açılmaz, kısa sürede tüketilmeleri gerekir. Çünkü böyle bir durumda çevre atmosferinden hemen bakteri bulaşması olacak ve kısa sürede az önce değindiği gibi sütün kalitesi bozulacaktır.

Gerek çiğ süt, gerekse pastörize ve sterilize süt, hattâ diğer bütün mamuller, daima kapalı olarak ve soğukta saklanmalıdırlar. Aksi halde, bakteri adı verilen ve gözle görülmeyen mikroskopik canlılar hızla çoğalmak suretiyle söz konusu değerli besin maddelerinin kalitesini bozdukları gibi, sağlık yönünden de tehlikeli bir durum almalarına neden olmaktadır.

Yüksek bir besleme değerine sahip bulunan sütün bu üstünlüğü, değişik derecelerde ondan elde edilen mamullere de geçmektedir. Örneğin, ilk defa biz Türkler tarafından yapılan ve insanlığa armağan edilen yoğurt, uğradığı işlemler sonucunda sağlık yönünden ayrı bir üstünlük kazanmış bir besindir. Peynir, yüksek oranda protein, kalsiyum ve fosfor ihtiva ettiği için beslenmede önemli bir yer tutmaktadır.

Süt Sanayinin Durumu ve Önemi :

Ülkemizde süt sanayii son yıllarda büyük bir hızla gelişmektedir. Bunun öncülüğünü devlet bizzat yapmaktadır. Bu gibi tesislere bir çok ülkelerde, stadyum, çocuk bahçesi, park ve hastane gibi toplum sağlığı ile ilgili yerler

gözyle bakılmakta ve korunmaları için bir çok özel tedbirler alınmaktadır. Bizde de yakın bir gelecekte 1978 yılı sonunda 49 adet olarak yurt düzeyine yayılacak olan bu gibi tesislere aynı gözle bakılmasında toplumumuzun geleceği bakımından yarar görülmektedir. Halen 16 adet olarak faaliyette bulunan Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu Fabrikalarının yanında sayıları az olmakla beraber, önemli ölçüde üretimde bulunan özel tesisler de yer almaktadır. Bu tesislerin, kuruldukları bölgenin süt üreticileri için bir pazar olmaları ve onların işlerinin gelişmesine katkıda bulunmaları yanında, tüketiciler için de standart, emin, üstün kalitede ve ucuz süt ve mamulleri sunmaları bakımından da büyük bir önemi vardır.

Süt ve mamullerinin ülkemizde, serbest piyasa şartlarında oluşan fiyatları her gün büyük bir hızla artmaktadır. Üreticileri teşvik etmek için uygulanan süt alım fiyatı ve yüksek işletme masrafları gibi çeşitli nedenler bunda etkili olmaktadır. Halkın alım gücünü aşan mamullerin, en azından sağlıklarının korunmasında yardımcı olmak amacıyla, kendilerine intikalleri için yollar aranmalıdır. Hal böyle iken son bir kaç yıldan beri yurtdışına özellikle peynir gibi bazı mamullerimizin ihraç edildiği, hattâ buna bu yıl devletin de katıldığı görülmektedir. Gerek tüm süt, gerekse değişik mamul olarak kişi başına düşen tüketim miktarı, gerekenin çok, hem de pek çok altında olan ülkemizde, böyle bir yola gidilmesi şaşırtıcı olmaktadır.

Bu kısacık açıklamalardan da anlaşıldığı üzere, ülkemiz sütcülüğünün üretimden, tüketim kadar, çözüm bekleyen bir çok sorunları bulunmaktadır. Bu sorunlar, üretici, imalatçı ve tüketici olarak hepimizin sorunlarıdır. Ancak, sahip çıktığı taktirde istenilen amaca ulaşmakta hız kazanılabilmektedir. Son yıllarda görülen, yatırımların artırılması, teknik eleman yetiştirilmesi v.b. gibi çalışmalar bu yöndeki ümitlerimizi kuvvetlendirmektedir. Aksi taktirde, dış ticaret bakımından ilişkili bulunduğumuz, özellikle bazı Avrupa ülkelerindeki üretim fazlası süt ve mamullerinin, memleketimize ithal zorunluluğu ortaya çıkacaktır, bu da sütcülüğümüzün önemli derecede gerilemesine sebep olacaktır.