

BEYAZ PEYNİRDE NİTELİK SORUNU

Dr. Erol ERGÜLLÜ

E.Ü. Ziraat Fakültesi

Beyaz peynir, yapımının kolay olması ve fiyatının diğer peynirlere göre daha ucuz olması gibi nedenlerle ülkemizde en fazla üretilen ve tüketilen bir peynir çeşidimizdir. Son istatistiklere göre Türkiye'de üretilen süt miktarı 5 milyon tonun üzerindedir ve süt üretiminde sürekli bir artış görülmektedir. Üretilen sütün % 40 ı tereyağı, % 15 i yoğurt, % 5 i süt tozu, % 20 si içme sütü ve % 20 si de peynir teknolojisinde kullanılmaktadır. Buna göre yaklaşık 1 milyon ton süt peynir yapımına ayrılmaktadır. Bu rakamlar kendi gereksinimleri için peynir yapan küçük aile işletmeleri dahil değildir.

Peynir yapımında kullanılan sütün en büyük kısmı beyaz peynire işlenmekte ve Milli Produktivite Merkezinin istatistiki değerlerine göre Türkiye'de tüketilen peynirlerin yaklaşık olarak % 60 ını beyaz peynir oluşturmaktadır.

Beyaz peynir sadece ülkemizde değil, diğer bazı ülkelerde de önemli yeri olan bir peynir çeşidimizdir. Özellikle Balkanlar'da, Güney Avrupa ülkelerinde ve Orta Doğu'da en yaygın peynirlerden birini beyaz peynir oluşturur.

Beyaz peynir yapımı ülkemizde son yıllarda çok büyük artış göstermiş ve devlete veya özel sektöre ait, özellikle beyaz peynir yapan fazla sayıda süt fabrikaları ve mandıralar açılmıştır. Örneğin Türkiye Süt Endüstrisi Kurumuna ait, düşük kapasite ile dahi olsa çalışır durumda olan 31 adet süt fabrikasından 25 tanesinde yalnız peynir ve tereyağı üretimi yapılmaktadır. Ayrıca yapılan programa göre bu kuruluşa ait 1982 yılında 85 adet süt fabrikası yapılmış olacaktır ve bunlar içerisinde peynir yapan işletmeler en büyük sırayı alacaktır.

Bundan başka özel sektöre ait halen 10 adet beyaz peynir yapan fabrika çalışır durumdadır. Ayrıca 34 firma süt fabrikası kurmak için teşvik belgesi almış ve bunlardan 13 tanesi fabrikasını kurmuştur.

Diğer taraftan çoğu beyaz peynir yapan ve mandıra adını verdiğimiz küçük çaptaki işletmelerin sayısı da artış göstermiş ve 1976 yılında 3787 ye ulaşmıştır. Hatta bunlardan 73 ü Köy İşleri Bakanlığınca desteklenmektedir.

Görüldüğü üzere beyaz peynir üretimi için ülkemizde gerek özel sektöre, gerekse devlete yeni işletmeler açılmakta ve üretimin arttırılması için büyük yatırımlar yapılmaktadır.

Beyaz peynir yapımı değişik sütlerin değerlendirilmesi açısından da önemli olmaktadır. Zira süt teknolojisinin bütün dalları büyük ölçüde inek sütüne gereksinme duydukları halde, peynir yapımında inek sütü yanında koyun, keçi ve hatta manda sütlerini de değerlendirmek mümkün olmaktadır.

Her ne kadar yeni fabrikalar ve işletmeler açılmakta, süt üretiminin büyük bir kısmı peynir yapımı için ayrılmakta ve değişik sütleri değerlendirme olanağı ortaya çıkmakta ise de, beyaz peynir yapımı ülkemiz için büyük bir sorundur ve bu sorunun çözümlenebilmesi için şimdiye kadar kimi çalışmalar dışında hiç bir şey yapılmamıştır. Son yıllarda ülkemizde diğer teknoloji dallarının hızla ilerleme göstermesine karşın, süt teknolojisindeki ilerleme yine belirli dallarda olmuş, en zayıf ilerleme ise maalesef peynir teknolojisinde görülmüştür. Gelişmiş ülkelerde teknolojik gelişmeye paralel olarak süt teknolojisinin bütün dalları ve bu arada peynir teknolojisi de büyük aşama göstermiştir ve bugün için Avrupa pazarlarında 400-450 farklı peynir çeşidi tüketimine sunulmaktadır. Bunun sonucu olarak en kaliteli mamuller fiyat bulabilmekte ve toplum ancak sağlığa uygun olarak üretilmiş ve paketlenmiş peynirleri yeğlemektedir.

Ülkemizde ise diğer konularda olduğu gibi peynir teknolojisinde de toplumun yararına bir peynir rekabeti söz konusu değildir. Halen en düşük kaliteli peynirlerin bile, fiyatlarını biraz indirmek suretiyle satış olanağı bulmak mümkündür. Üretimin yetersizliği rekabetin doğmasını önlemiş, belirli bir kaç fabrikanın ürettiği peynir miktarı dışında, bugün peynir üretimi sağlık koşullarından yoksun, diğer ülkelerde hayvanların dahi barın-

dırılmasına olanak tanımayacak yer ve koşullarda yapılmaktadır. Ne yazık ki devletçe de şimdiye kadar bir önlem almak mümkün olmamıştır ve bu şekilde devam ederse önlem almak da söz konusu değildir. Ne bu konuyla ilgili fakülteler standart kalitede beyaz peynir yapımı için bir reçete ortaya koyabilmişler, ne de üreticiler sorunların çözümü için işbirliğine yanaşmışlardır. Dolayısıyla peynir yapımı tamamen peynir ustalarının elinde kalmış ve bu işlem yıllar boyu aynı şekilde devam etmiştir. Ancak üretimin arttırılması ve halkın kaliteli ürünü bulabilme olanağının sağlanması durumunda peynir teknolojisi gerçek anlamda yerini bulacak ve ilerleme gösterecektir. Aksi takdirde yağ, kuru madde ve tuzu standartlara uygun her türlü peynirin satılabilmesi soruna çözüm sağlamıyacaktır.

Gerçi halkımızın kimi alışkanlıkları da peynir teknolojisinin ilerlemesine engel olmuş ve peynir yapan işletmeler aynı koşullarla çalışmaya zorlanmıştır. Zira içerisindeki kıl bulunmayan tulum peynirleri gerçek tulum peyniri olmadığı kanısıyla istenmemektedir.

Beyaz peynirin büyük ölçüde dışsıtım olanaklarının bulunmasına karşın, kalitenin düşük oluşu ve standart ürünün bulunmayışı bu olanağı ortadan kaldırmaktadır.

Zira her işletmenin ve hatta aynı gün aynı işletmede yapılan peynirler dahi farklılık göstermektedir. Bu nedenle beyaz peynir ithal eden ülkeler bu ihtiyaçlarını özellikle Bulgaristan, Romanya, Macaristan ve diğer bazı Avrupa ülkelerinden sağlamaktadırlar ve halen Avrupa pazarlarında en pahalı peynir koyun peyniri olarak adlandırılan beyaz peynirdir. En yakın sınır komşumuz İran bile beyaz peynir gereksinimini 4000 Km uzakdaki Danimarka'dan sağlamakta ve her hafta 12 Tır kamyonu 240 ton beyaz peyniri İran'a taşımaktadır.

Ancak son yıllarda birkaç modern işletme değişik peynir yapımını gerçekleştirmişse de, bu durum bütün Türkiye için hiçte umut verici bir gelişme değildir ve kabul etmek gerekir ki mandıralar daha yıllarca ilkel koşullarda peynir yapımını sürdürecekler ve bizlerde aynı şekildeki peynirleri tüketmeye devam edeceğiz.

Beyaz peynirin kalite ve özelliklerine çok büyük faktörlerin etkisi bulunmaktadır. Bunlardan en önemlileri peynire işlenecek sütün bileşimi yanında, fazla sayıda mikroorganizma içer-

mesi, işletme koşullarının hijyenik uygunlukta olmaması, salamura havuzlarının sık sık değiştirilmemesi, peynir yapımında kullanılan ekipmanların iyi şekilde temizlenmemesidir. Peynir yapımıyla meşgul kişilerin sorumluluk duygusu ve eğitim düzeyi ise ayrı bir sorun olmaktadır.

Bu nedenle gerek sağlık açısından, gerekse ekonomik açıdan ele alınırsa bazı önlemlerin mutlaka alınması gereklidir. Bunları kısaca şu şekilde sıralayabiliriz.

1— Peynir işletmelerini iyi bir denetime tutmak, açılmış veya yeni açılacak mandıralarda sağlık koşulların yerine getirilmesini sağlamak,

2— Peynirlerin yalnız kurumadde, tuz ve yağ oranları açısından özelliklerini değil, aynı zamanda bakteriyolojik bazı özelliklerinin de belirtilmesini mümkün kılmak; böylece peynir yapan işletmelerin daha temiz koşullarda çalışmalarını zorunlu duruma getirmek.

3— Peynir yapan işletmelerdeki personelin eğitimini sağlamak için bilgi kurumlar tarafından kurslar düzenlemek.

4— Süt alımında yalnız yağ oranına değil, aynı zamanda sütün mikrobiyolojik kalitesine göre de prim ödemek, bu şekilde üreticiyi daha temiz süt elde etmeye yöneltmek,

5— Peynir yapan işletmelerde kullanılan salamuraların sık sık değiştirilmesini mümkün kılmak, bunun önemini üreticiye anlatmak,

6— Peynir yapımında kullanılan araç-gereçlerin titizlikle temizliğini gerçekleştirmek, bunu zorunlu duruma getirmek için gerekli önlemleri almak.

7— Sütün kısa sürede veya soğutularak işletmeye gelişini sağlamak.

8— Peynir yapımında saf kültür kullanımını gerçekleştirmek, hatta zorunlu duruma getirmek. Ancak bu durumda dışa bağımlılığı ortadan kaldıracak önlemler almak; ülkemizde saf kültür üretimini hiç olmazsa yoğurt ve peynir teknolojisi için gerçekleştirmesini sağlamak. Bu konuda üreticilere saf kültürün önemini belirtmek ve saf kültür kullanımının yaygınlaşmasını sağlamak.

Bütün bu önlemlerin alınması ülke düzeyinde gerçekleştirildiğinde, sağlık açısından uygun, lezzetli ve nitelikli peynir üretimi yapılabileceğinde kuşku yoktur.