**SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ HAKKINDA OLUŞTURULAN BİLGİ KİRLİLİĞİNE SETBİR’DEN AÇIKLAMA**

**21 Ocak 2015-Ankara-Türkiye Süt, Et ve Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR), süt ve süt ürünleri ile ilgili son günlerde basın ve medya kuruluşlarında yer alan ve gerçeği yansıtmayan haberlere ilişkin açıklama yapma gereği duymuştur.**

**SETBİR Bilim Kurulu Üyesi**

**Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Başkanı Prof.Dr.Barbaros Özer**

Türkiye’de süt ve et sektörünün ve bu sektörlere bağlı olan sanayinin gelişmesi için çalışmalar yapan Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (SETBİR) olarak, kaşar peynirinin ateşe tutularak yakılmasıyla, içeriğinde katkı maddesi olduğunun anlaşıldığı yönündeki açıklamaların gerçeği yansıtmadığını belirtmek isteriz.

Bu teste konu olan peynirin tüm özellikleri araştırılmadan,sadece yanma kriteri temel alınarak peynirin katkılı olup olmadığını anlamaya çalışmak son derece hatalıdır.

Yüksek düzeyde yağ içeren tüm organik maddelerin yanma özelliğinin bulunduğu bilinmektedir. Usulüne uygun koşullar altında üretilen ya da usulsüz üretilen tüm kaşar peynirler, organik karakter taşır ve yanma özelliğine sahiptir. Bu nedenle, yanma özelliği, sahtekârlığı ayırt edici bir özellik değildir.

Kaşar peynirinde kayıt ve kontrol dışı üretim ve ticaret yapan (merdivenaltı tabir edilen, kontrol edilemeyen) işletmelerin yapabileceği usulsüzlükler arasında; bozulmayı engellemek için antimikrobiyel katkıların peynire katılması, soya unu (tozu) ilavesi, hayvansal yağ yerine bitkisel yağ kullanımı, jelatinize edici maddelerin ilavesi gibi mevzuata aykırı uygulamalar sayılabilir. Tüm bu olumsuzlukların temelinde denetim yetersizliği nedeniyle kayıt dışı firmaların rahatça faaliyet göstermeleri ve bu firmalar tarafından düşük fiyatla pazara sunulan gıdaların tüketiciler tarafından kabul görmesi yatmaktadır.

Ateşe tutulduğunda yanmayan kaşar peyniri görüntüsü de ayrıca yanıltıcıdır. İçine yanıcı özelliği olmayan ancak katılması yasak olan maddeler ilave edilerek üretilen kaşar peynirlerinin alev altında yanmaması onun doğru kaşar peyniri olduğunu ispatlamayacağı gibi bu peynirlerin sağlıklı peynir gibi sunulmaları da son derece sakıncalıdır. Aslolan üreticisinin bilindiği, paketli ve etiketli peynir markalarının tüketilmesi ve halkın bu bilince doğru yönlendirilmesidir.

**SOKAK SÜTÇÜLÜĞÜNÜ DOĞAL VE ORGANİK SÜTÇÜLÜK ENSTRÜMANLARI GİBİ GÖSTERMEK EN HAFİF DEYİMLE HALK SAĞLIĞINA İHANETTİR**

Son günlerde medyada yer alan haberler arasında sokak sütünün taşıdığı tek tehlikenin mikrobiyolojik olduğu ve sütün kaynatılması ile bu tehlikenin giderildiği ifade edilmektedir. Sokak sütü kontrolsüz koşullarda üretilen çiğ sütün yine kontrolsüz koşullarda halka ulaştırılması süreçlerini içermektedir.

Çiğ süt temelli riskler sadece bakteriyel olarak tanımlanırsa hayvan hastalıklarının tedavisinde kullanılan antibiyotik vb. ilaç kalıntıları, havyan yemlerindeki zirai ilaç kalıntıları, sokak sütçüsünün sütün bozulmaması için çiğ süte ilave ettiği hidrojen peroksit (saç ve kot pantolon ağartıcı olarak kullanılan kimyasal madde), ağır metal, aflatoksin, kostik soda vb. kimyasal maddeler ile hastalıklı hayvanın memesinden bulaşan kan pıhtılarının yaratacağı riskleri dikkate almamış oluruz. Bu anılan kimyasal maddelerin tüketiciler tarafından anlaşılmasına olanak yoktur. Buna karşın; sanayi ölçeğinde çiğ süt alımları düzenli kalite kontrol süreçlerini içermektedir.

**ENDÜSTRİYEL YOĞURTLARIN EKŞİMEMESİNİN**

**3 TEMEL NEDENİ**

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından sürekli denetimden geçen, yatırımlarını hijyenik ve sağlıklı ürünler üretmek üzere kurmuş olan gıda işletmeleri tarafından üretilmiş olan endüstriyel yoğurtların uzun süre ekşimemesine karşın evde yapılan yoğurtlarda kısa sürede ekşime meydana gelmesi, endüstriyel yoğurtlarda katkı maddesi kullanımına bağlanmaktadır. Yoğurdun ekşimemesi için katkı maddesi kullanan ve tamamen usulsüz olarak üretilen denetimsiz merdiven altı işletmeleri hariç tutacak olursak endüstriyel yoğurtların ekşimemesinin üç temel nedeni bulunmaktadır. Bunlar;

1. Endüstriyel yoğurtların yüksek hijyenik üretim koşulları altında ve üretim sırası ve sonrasında dışarıdan mikroorganizma bulaşmasına olanak tanımayacak şekilde üretiminin gerçekleştirilmesi
2. Endüstriyel yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin (halk arasında yoğurt mayası olarak bilinen ancak bakteri içeren karışımlar) yoğurt üretildikten sonra soğukta depolama sırasında (buzdolabında vs.) aktivitelerini sınırlandırmaları ve sütü ekşitecek kadar aktif olmamaları,
3. Endüstriyel yoğurtların daha yüksek protein ve doğal olarak kuru madde içeriğine sahip olmalarıdır.

 Betondaki demir ve çimentonun görevi neyse, süt proteininin yoğurttaki görevi de aynıdır.

Saygılarımızla,

**SETBİR Bilim Kurulu Üyesi**

**Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Başkanı Prof.Dr.Barbaros Özer**