



Haber Bülteni 1

Haziran 2020

DAINME – SME Projesi

DAINME – SME Projesinin amacı, Akdeniz ülkelerinde bulunan süt sektörü KOBİ'lerinin döngüsel ekonomilerini geliştirmektir. Önerilen tüm öneriler / inovasyonlar, özellikle küçük işleyiciler için problem çözümü amacı ile bilhassa KOBİ'ler için uygundur (çünkü KOBİ'ler, kendileri tarafından geliştirdikleri için). Yenilikçi teknolojiler, güvenilir sonuçlarla diğer gıda sektörlerinde (hayvan besleme gibi) zaten kullanılmaktadır. Bu hedefe, yenilikçi teknolojilerin tanıtımı ve yeni süt ürünlerin gelişimi yoluyla ulaşılacaktır.

Genel Hedefler:

- Değerli protein fraksiyonlarının ayrılması ya da bunların taze gıdaya dönüşmesi yoluyla süt işletmelerinin yan ürünlerinin değerlendirilmesi,
- İnsan tüketimi için yüksek besin kalitesindeki ürünlerde, hayvan yemi için ya da atık olarak (bazı ülkelerde, doğrudan nehirlerdeki) peynir altı suyunun istikametinin modifikasyonu,
- Mevcut proseslerle kıyaslandığında, sürdürülebilirlik ve son ürün kalitesini geliştiren yeni gıda proseslerinin validasyonu.

Beklenen etki ve sonuçlar:

- Gıdadaki püskürtmeli kurutma prosesindeki enerji tüketiminde %25 azalma,
- Nil Nehri kontaminasyonunda %25 azalma (her gün en az 1 milyon litre peynir altı suyu dökülmektedir),
- Otlayan ruminantlar için (keçi ve koyun), süt artışının desteklenmesi,
- Akdeniz bölgesindeki yeni proses makineleri inşa eden KOBİ'ler için endüstriyel aktivitelerde artış (mevcut durumda, çoğu imalatçı Kuzey Avrupa'da yer almaktadır),
- Akdeniz havzasındaki küçük süt işletmelerinin yararına, peynir altı suyu proteininin konsantrasyonu için düşük maliyetli teçhizat,
- Kırsal alandaki KOBİler tarafından yapılan, yüksek ekonomik değerli süt tozlarının geliştirilmesi ve üretilmesi,
- Akdeniz bölgesinde, yeni yüksek teknoloji firmaların oluşturulması,
- Küçük süt işletmeleri için gelir çeşitlendirilmesi,
- Peynir altı suyundan oluşturulan yüksek besinsel proteinlerin yeni kaynakları ve tüketiciler için kullanıma sunulması,
- Ekonomik refahı artırmak için geleneksel iş faaliyetlerinin daha ileri teknolojilere geçişini teşvik etmek,
- Çocukların beslenmesindeki temel bileşenlerin kullanılabilirliğini artırmak için yeni araçlar,
- Süt ürünleri için geliştirilen gıda işleme teknolojilerinin uygulanması ile bilimsel çalışmalar ve yayınlar.

DAINME-SME PROJESİ KOORDİNATÖRÜ İLE RÖPORTAJ



Dr. Xavier Felipe IRTA'nın kıdemli araştırmacısıdır ve Süt ve Süt Ürünleri gıda Araştırma Departmanından sorumludur.

Projeniz, yeni PRIMA Programı tarafından finanse edilen ilk projelerden biridir. IRTA neden bu spesifik konu hakkında araştırma yapmaya karar verdi?

Peynir altı suyunun değerlendirilmesi ve peynir altı suyu proteininin izolasyonu tüm dünyada uzun zamandır Ar-Ge konusudur. Bununla birlikte, bu araştırma, esas olarak inek sütüne odaklanmış, koyun ve keçi sütünün aksine, bunlar aslında Akdeniz ülkelerinde çok yaygındır, çünkü bu türler bu bölgenin yem ve iklimine daha fazla adapte olmuştur. Avrupa'da, özellikle orta ve kuzey ülkelerinde, bu türler neredeyse azdır ve bu büyük yan ürüne değer bulmak için az sayıda inovasyon uygulanmıştır.

Projenin gelecekteki sonuçları ile Mısırlı ve Tunuslu ortaklarla işbirliği konusunda beklentileriniz neler?

Konsorsiyum bir bütün olarak çalışmalı, böylece her ortak başkalarından bir şeyler öğrenmeli ve başkalarına bir şeyler öğretmelidir. Avrupa'da bu ülkelerle çok fazla etkileşim olmamıştır ve bu tür projeler işbirliği için mükemmeldir. Tüm ortaklar, projenin başarısı için çok önemli olan farklı görevlere sahiptir.

DAINME-SME, Akdeniz KOBİ'leri için somut ve elle tutulur çıktılara ulaşmak istemektedir. Sizce, Akdeniz havzasında süt üreticilerinin karşılaştığı başlıca zorluklar ve engeller nelerdir?

Akdeniz bölgesindeki süt sektörü çok ayrıştırılmıştır; farklı hayvanlardan (inek, koyun, keçi ve manda) süt ile ve küçük ölçekli çiftçiler ve peynir üreticilerinden fiziksel olarak (çok sayıda ada ve geniş arazi vardır) ayrıştırılmıştır. Bu sektörde iyi bir rekabet gücü seviyesine ulaşmada önemli bir eksiklik vardır.

PEYNİR ALTI SUYU – ATIK VEYA DEĞER?

Nayil Dinkçi – Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, İzmir, Türkiye



Süt ürünleri sektörü, elde edilen ürüne (yoğurt, peynir, tereyağı, süt, dondurma vb.) bağlı olarak farklı özellikleri içeren atık maddelere sahiptir. Yan ürünler çeşitli değerli besinler içerir; böylece üretim sürecinde tekrar kullanılması çığ sütte bulunan tüm besin maddelerinin verimli bir şekilde kullanılmasını sağlar. Peynir altı suyu, süt endüstrisinin ana yan ürünüdür ve pahalı kanalizasyon arıtmaları olmadan bertaraf edilmesi, büyük miktarları ve yüksek organik yükleri nedeniyle önemli bir çevre kirliliği kaynağıdır.

Toplumun döngüsel ekonomi ve çevre baskısı üzerindeki artan odağı, süt endüstrisini peynir altı suyu yan akışını yönetmeye zorlamıştır. Peynir altı suyu aynı zamanda yüksek organik ve tuzlu içeriği ve besin değeri olan bir atıktır. Peynir altı suyu, fonksiyonel proteinler ve peptidler, lipitler, vitaminler, mineraller ve laktoz içeren değerli maddeleri kapsamaktadır (Smithers, 2008).

Asidik peynir altı suyunun; hayvan yemi, besin ürünleri, unlu mamuller ve içeceklerde bir bileşen olmak üzere birçok potansiyel değerlendirme yolu vardır. Ancak günümüzde yaygın kullanımı, hayvan yemi veya işlenmemiş formda bir biyogaz alt yapısıdır. Öte yandan, neredeyse tüm tatlı peynir altı suyu, katma değerli ürünlere, özellikle de çeşitli peynir altı suyu proteinlerine ve beslenme ve fonksiyonel gıdaların üretiminde kullanılan peynir altı suyu süzüntülerine dönüştürülür.

Peynir altı suyu gibi yan ürünler için alternatif değerlendirme seçenekleri göz önüne alındığında, sürdürülebilirliğe bütünsel ve entegre bir yaklaşım benimsenmesi önemlidir. Teknolojik olarak en gelişmiş çözümler, çevresel, ekonomik ve sosyal etkiler açısından mutlaka “en iyi” değildir ve sürdürülebilirliğin bu üç boyutu arasında değiş tokuşlar meydana gelmesi muhtemeldir.

DAINME-SME PROJESİ’NİN AÇILIŞ TOPLANTISI



Tarım-gıda Araştırma ve Teknoloji Enstitüsü (IRTA), DAINME-SME Projesinin açılış toplantısına ev sahipliği yapmıştır. Toplantı, 6 farklı ülkeden temsilcinin katılımıyla, 16-17 Aralık 2019 tarihinde Monells (İspanya)'de gerçekleştirilmiştir.

Bu projenin temel amacı, Akdeniz ülkelerindeki süt KOBİ'lerinin döngüsel ekonomilerini geliştirmektir. IRTA (Dr. Xavier Felipe) tarafından koordine edilen proje, toplantıya katılan 10 akademik ve akademik olmayan kurumu kapsamaktadır: IRTA, İspanya'dan UNIPROCA ve EKONEK, Fransa'dan APEXAGRI, İtalya'dan SPES ve ALIMENTA SRL, Türkiye'den PANAGRO ve EGE Üniversitesi, Tunus'tan CTAA ve Mısır'dan FAITC; son ve önemli olarak; İtalya, İspanya, Portekiz, Fransa, Yunanistan, Slovenya ve Türkiye'den Gıda ve İçecek Federasyonlarını birleştiren SPES –Avrupa firmalarının iktisadi alandaki işbirliğini geliştirmeyi amaçlayan grup.

Bu iki gün boyunca, çalışma paketleri liderleri tüm ortaklara sorumluluklar ve farklı görevleri sunmuştur. Birlikte, önümüzdeki üç yıl için DAINME-SME projesinde izlenen hedeflere ulaşmanın yolunu oluşturmuşlardır. PRIMA temsilcilerinin yönetim ve yasal konulara katılmasının yanında, ortakların sunumu da gündemin bir parçası olmuştur. Toplantıların ardından katılımcılar, farklı tesisleri ve IRTA örnek tesislerini ziyaret etmişlerdir.

***GELECEK SAYIDA (Kasım 2020):**

Afrika kıtasındaki Akdeniz'e komşu ülkelerde peynir altı suyunun kullanımı ve Akdeniz Havzası'ndaki süt firmalarında peynir altı suyunun son kullanımını değerlendirmek için yapılan anket sonuçları.

Detaylı bilgi için: <https://dainme-sme.eu/>

Twitter: @DainmEproject

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/dainme-sme-project/>



Horizon 2020
Avrupa Birliği
Araştırma & Inovasyon Fonu

DAINME-SME, Avrupa Birliği'nin Horizon 2020 araştırma ve inovasyon programı tarafından desteklenen PRIMA programının bir parçasıdır.