

# Türkiye süt sektörü



Taner TEZEL

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üretecileri Birliği (SETBİR) Başkanı

Türkiye'nin de üyesi olduğu Birleşmiş Milletler Gıda Tarım Örgütü'nün (FAO) 2001 yılında aldığı karar uyarınca, Türkiye ilkelerini neredeyse tamamında Dünya Süt Günü, her yıl 1 Haziran'da kutlamaya karar verdi. Oyle umuyoruz ki Türkiye süt ve süt ürünlerini sektörünün diğer sivil toplum örgütleri ile Gıda Tarımı ve Hayvancılık Bakanlığı da gelecek yılban işbaren Dünya Süt Günü'nü 1 Haziran'da kutlayacaklar.

## Süt ürünlerleri sektörü 500 bin kişiyi besliyor

Türkiye süt ve süt ürünlerinin sektöründe kamu otoritesinden onaylı ve denetimli 2150 işletme faaliyet gösteriyor. Sektede yılda 18 milyar TL ciro yaparken, 50 bin kişiye doğrudan istihdam sağlıyor. Yani sira 200 bin çiftçi, 200 bin satış noktası ve 50 bin nakliyeci de süt ve süt ürünlerini sektöründen ekmeğini yiyen.

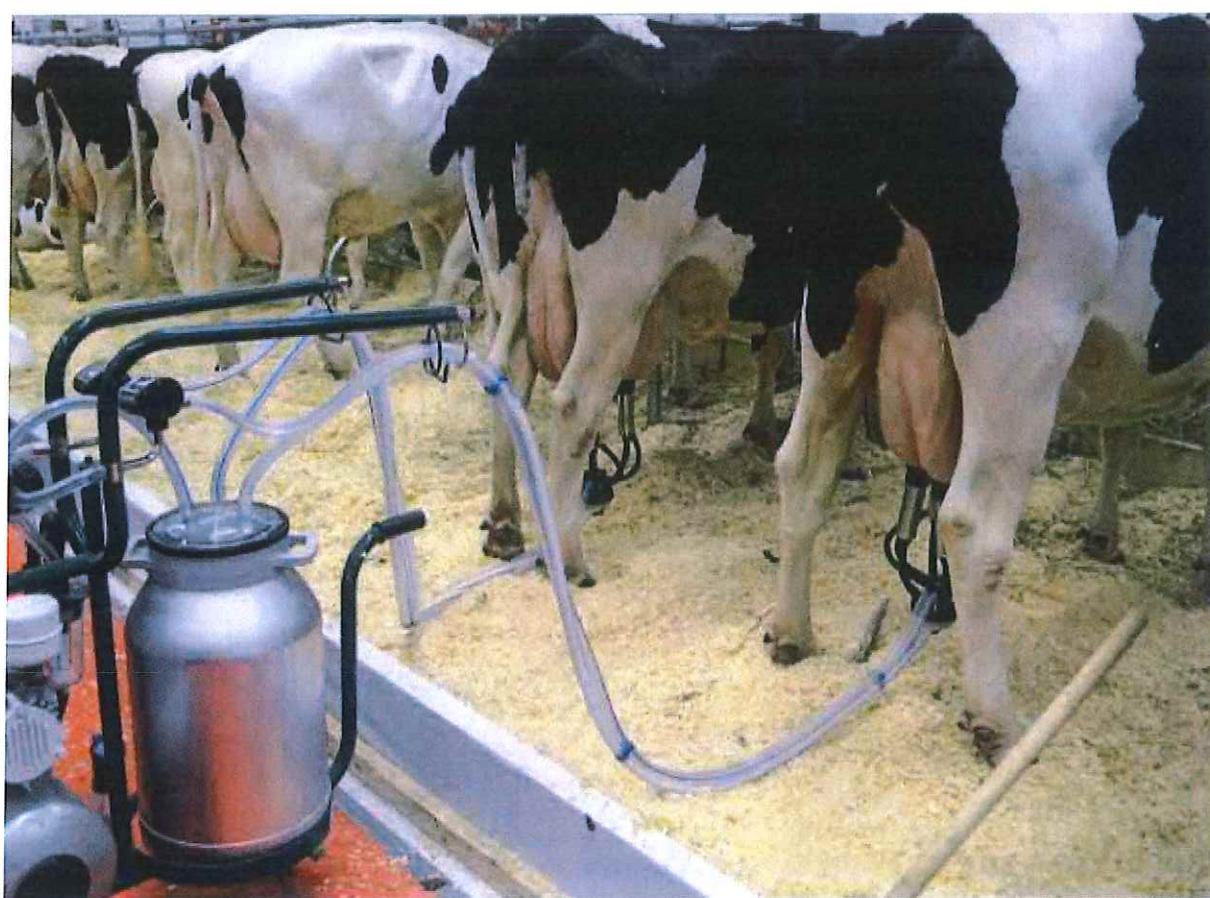
## Üretilen çiğ sütün yarısı kayıtlı işleniyor

Türkiye'de 2017 yılında 20,7 milyon ton çiğ süt üretildi. Bu miktarın yüzde 91'i inek, yüzde 6'sı koyun, yüzde 3'üse keçi sütü. Yine geçen yıl Türkiye'de süt ve süt ürünlerini sanayi tarafından 1,55 milyon ton içme sütü, 133 bin ton sıvısüt, 60 bin ton tereyağı, 690 bin ton peynir, 1,17 milyon ton yoğurt, 717 bin ton ayran üretildi. Sanayi bu üretimi, 2017 yılında üretilen toplam inek sütünün yüzde 48,6'sını işleyerek gerçekleştirdi. Bir başka deyiş ile geçen yıl Türkiye'de üretilen sütün yarısı sanayi tarafından işlenirken, diğer yarısı kayıt dışı işletmelerde işlenir tabii tümde, sokak sütü olarak tüketildi.

Bu yapı içinde SETBİR üyesi şirketler de içinde toplam 27 bin ton süt işleyerek yer almaktadır. Yıldız

84-85

ANADOLU



9.8 milyon tona denk gelen bu üretim miktarı, kayıtlı süt pazanının yüzde 97.4'üne, Türkiye'de bir yılda üretilen toplam süt miktarı olan 20.7 milyon tonun ise yüzde 47.3'üne karşılık geliyor.

### Hedef, kişi başı 300 kilo süt ürünü tüketmek

Türkiye'de geçen yıl kişi başına 256.2 kilo süt ve eşdeğeri süt ürünü tüketildi. Bu miktar, FAO verilerine göre dünyada ortalamalı 114 kilo, gelişmiş ülkelerde ise 300 kilonun üzerinde.

Gerek SETBIR üyesi süt ürünleri üreticileri gerekse sektörün diğer paydaşları, halkın en kaliteli ve en hesaplı süt ürünlerine ulaşması, hayvansal proteinin en sağlıklı ürünlerini tüketmesi için carla başla çalışıyor. Ancak yukarıda ifade ettiğim ve her fırsatı vurguladığım gibi, tüketim yeterli değil. Halbuki kayıt içi üretim yapan süt ve süt ürünleri sektöründe üretim kapasitesi, bugünkü çok üzerinde bir tüketimi karşılayabilecek seviyede. Bunun için yeterli kaynak, teknoloji ve bilgi birikimimiz var. Dolayısı ile hedefimiz, halkınızın tipki gelişmiş ülkelerde olduğu gibi, kişi başı yılda en az 300 kilo süt ve eşdeğeri süt ürünü tüketmesi.

### Sağlıklı süt

Ancak bu noktada çok büyük önem arz eden bir husus da bu süt ve süt ürünlerinin niteliği. Tür-

kiye'nin seçimi sağlıklı süt olmalı. Pastörize edilmiş çig süt, ambalajsız süt ürünü insan sağlığı için ciddi riskler taşıyor. Çig sütteki "patojen" yanı hastalık neden olan mikroorganizmalar, insanda vereme (Mycobacterium tuberculosis), "Q Ateşi" denilen ateşli bir hastalık (Coxiella burnetii), bir adı da Malta Humması olan Brusella'ya (Brucellosis), tifoya (Salmonella) ve dizanteriye (Shigella) yol açar ve bunlar, eğer önlem alınmazsa salgın hastalık dönüsür.

Fransız bilim insanı Louis Pasteur'ün 156 yıl önce (1862) bulduğu ve onun adını taşıyan yöntem, insanları çig inek sütiyle buluşturan bu ölümcül hastalıklardan korumayı başardı. Eğer bugün süt ve süt ürünlerinin pastörize edilip ambalajlanarak satıldığı ülkelerde insanlar süttен hastalık kapılmıyorlar ise nedeni akıldır, bilimdir.

Ama ne yazık ki bugün ülkemizde bilmecel eğitimden geçmiş olmalanın rağmen kimi insanlar, uzmanı olmadıkları halde süt ve süt ürünlerini hakkında ahkam kesmeye, tüketiciyi çig süt içmeye, ambalajsız ürün tüketmeye özendirmekte. Bu bilgi kırılığı, eğer ömrüne geçilmez ise halk sağlığını tehdit eden gelişmelere yol açabilir.

Süt sağlıklı. Ama pastörize edilmiş, hijyenik ambalaj ile korunmuş süt ve süt ürünü sağlıklı. Sokakta satılan, pastörize edilmemiş çig süt ve pastörize edilmemiş çig süttenten yapan her türlü süt ürünü ise risklidir, sakınçalıdır.

### Hayvancılığa yatırım şart

Yukanda ifade edilen kişi başı yılda en az 300 kilo süt ve eşdeğeri süt ürününü tüketme hedefine ulaşmak için yeterli hayvan kaynağına sahip olabilmeliyiz. Ancak bugün Türkiye'de sütte ve kırmızı ette yeterli hayvanımız yok. Her yıl giderek artan miktarlarda süt ve besi sigri ithal ediyoruz. Eğer kendi hayvan kaynağımızı geliştirememesek bu ithalat yarın da devam edecektir.

Dolayısıyla her halükarda, bugün 80 milyon olan, 2023'te 84 milyon, 2050'de 93 milyon olması öngörülen nüfusumuzun süt ve hatta kırmızı et kaynaklı hayvansal protein ihtiyacını karşılayabilmek için hayvan sayımızı artırmak, bunun için de hayvancılığa yatırım yapmak şart.

Bu yatırım, nüfusumuzu yeterli miktarda hayvansal proteinle beslemekle kalmayacak, bu sayede geleceğe sağlıklı nesiller daha az hastaneyeye, daha az hizmete ve ihtiyaç duyacak, hayvansal proteinle büyütünen nesiller daha çok keşfe ve icada imza atacak. Bu hayvansal proteinin kaynağı olan hayvanların yerinde beslenmesi ile köyden kente göç önlenecek, köylülükten çiftçiliğe geçilirken kent dışına hayatı da refah artıracak kursal kalkınma gerçekleşecek. Kentte de kursalda da daha sağlıklı, daha verimli, daha mutlu ve refah içinde bir toplum olmanın yolu açılacak.