**BASIN BÜLTENİ 21 Mayıs 2015**

**SETBİR’den 21 Mayıs Dünya Süt Günü açıklaması:**

**“SAĞLIKLI SÜT İÇİN, İÇİRİN”**

**Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Zeki Ilgaz, 21 Mayıs Dünya Süt Günü ve 21-28 Mayıs Süt Haftası için “besinsel açıdan mükemmel gıda olarak nitelendirilen süt, insan sağlığı açısından şüphesiz büyük önem taşıyor. Bunun için sağlıklı süt için, içirin” açıklamasını yaptı.**

Türkiye’de süt ve et sektörleri ile bu sektörlere bağlı olan sanayinin gelişmesi için çalışmalar yapan Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu, 21 Mayıs Dünya Süt Günü ve 21-28 Mayıs Süt Haftası kapsamında bir açıklama yaptı.

SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Zeki Ilgaz, Yönetim Kurulu adına yaptığı açıklamada “Kemik gelişmesinin ve vücut şeklinin oluşmasının temel taşı, kalsiyumun ana kaynağı olan süt, içerdiği protein, vitamin ve minerallerle zihinsel gelişimde de önemli rol oynuyor. Besinsel açıdan mükemmel gıda olarak nitelendirilen süt, insan sağlığı açısından şüphesiz büyük önem taşıyor. Bunun için sağlıklı süt için, içirin” dedi.

**SÜT İÇMENİZ İÇİN 10 NEDEN**

SETBİR tarafından yapılan Dünya Süt Günü açıklamasında, sütün faydaları şu şekilde sıralandı:

* Solunum yolu enfeksiyonları, grip ve soğuk algınlığı gibi pek çok rahatsızlığa karşı süt, içerdiği 40’tan fazla besin öğesiyle doğal bir koruyucudur.
* Protein, kalsiyum ve fosfor gibi pek çok besin öğesini içeren süt, günlük düzenli kullanıldığında koroner kalp hastalıklarına karşı korur ve hipertansiyonu dengeler.
* Süt, kemiklerin güçlenmesi ve kemik sağlığının korunması için gerekli olan kalsiyumu içerir.
* Yüksek miktarda kalsiyum ve fosfor içeren süt, asitli ve şekerli yiyeceklerin yarattığı mikroorganizmalarla savaşarak dişlerimizde oluşabilecek çürükleri engeller.
* Süt ve süt ürünleri, içerdikleri karbonhidrat, protein ve yağ ile enerjinizi artırır.
* İçerdiği kalsiyum sayesinde, günde 2 bardak süt tüketmek, osteoporozu (kemik erimesi) engellemeye yardımcı olur.
* Gebelik boyunca annelerin vücudunda azalan mineraller, günde 2 bardak süt ile karşılanmaktadır.
* Süt, içerdiği B12 vitamini ile sinir sistemi ve sinirler arası iletimi olumlu yönde etkiler ve çocukların algılanmalarını ve öğrenme kapasitelerini artırır.
* Glisemik indeksi yüksek besinlerden olan süt, günde 2 bardak tüketildiğinde tokluk hissini artırarak fazla kilo almayı engeller.
* Sütte bulunan vitamin ve mineraller, akne ve cilt inflamasyonu riskini azaltarak cilt sağlığını korur.

**“SOKAK SÜTÜ, TELAFİSİ OLMAYAN ZARARLAR VERİR”**

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) bünyesinde faaliyet gösteren ve halkımızın süt ve et tüketimiyle ilgili bilinçlenmesini sağlayan SETBİR Bilim Kurulu da 21 Mayıs Dünya Süt Günü için bir açıklama yaptı. SETBİR Bilim Kurulu üyesi olmasının yanı sıra Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölüm Başkanlığı’nı da yürüten Prof. Dr. Barbaros Özer, açıkta satılan sütün insan sağlığı üzerinde yarattığı tehlikelere dikkat çekti.

Prof. Dr. Barbaros Özer yaptığı açıklamada “Gelişmiş ülkelerin tamamında gündemden düşen sokak sütü kavramı ne yazık ki ülkemizde halen güncelliğini korumaktadır. Gerek fiyat avantajı gerek sosyo-ekonomik tercihler gerekse yanlış yönlendirmeler nedeniyle sokak sütü halen ülkemiz tüketicilerinin tercihleri arasında yer almaktadır. Süt, soğuk ortamlarda korunmadığı ve hızla ürüne işlenmediği takdirde kısa sürede doğal niteliklerini yitirebilme özelliğine sahiptir. Uygun olmayan koşullarda pazarlanan çiğ sütler özellikle mikroorganizmaların ürettiği bazı bileşenler aracılığı ile insan sağlığını tehdit etmektedir. Çoğu zaman çiğ sütün kaynatılması ile mikroorganizmaların öldürüldüğü ve sütün güvenli hale getirildiği ileri sürülmektedir. Kaynatma ile çiğ sütün mikroorganizma içeriğinin azaltıldığı doğrudur ancak mikroorganizmaların üretmiş olduğu sağlığa zararlı bileşenlerin ısı ile ortadan kalkması çoğu zaman mümkün olmamaktadır. Ayrıca, çiğ sütün sokak sokak dolaştırılarak pazarlanması sırasında halk ifadesi ile kesilmemesi için bazı satıcılar tarafından hidrojen peroksit, çamaşır sodası, soda külü vb.. kimyasal koruyucuların katıldığı bilinmektedir. Kaynatma ile bu kimyasal bileşenlerin sağlık risklerinin ortadan kalkmayacağı açıktır.” dedi.

Bilim Kurulu üyesi Özer, işlenmiş içme sütünün en iyi kalite çiğ sütlerden elde edildiğini, besin değerinin maksimum düzeyde korunduğunu ve katkı maddesi içermediğini de ekledi.

**“SOKAK SÜTÜ ORGANİK DEĞİLDİR”**

Prof. Dr. Özer, sütün dünyada **“Stratejik Gelişim Aracı”** olarak tanımlandığını belirtirken halkımızın neden işlemden geçirilmiş süt ürünlerini tercih etmesi gerektiğini ise şu şekilde ifade etti:

* Süte, hayvandan sağılıp tüketiciye ulaşana kadar çevresinden, havadan, sudan, yemden, gübreden, haşerelerden, kaplardan ve insanlardan birçok yabancı maddeler, patojen (hastalık yapan) ve patojen olmayan mikroorganizmalar bulaşabilmektedir. Bu yabancı maddeler ve mikroorganizmalar, süt gibi elverişli bir ortamda hızla gelişerek onun doğal halde, yani çiğ olarak içilmesini sakıncalı duruma sokmaktadır. Ayrıca, çiğ sütün temas ettiği kaplar mutfak koşullarında zararlı mikroorganizmaların etrafa yayılmasına aracılık edebilme riski taşımaktadır. Bu önemli sakıncaları ortadan kaldırmanın yolu, kontrollü koşullar altında ısıl işlem uygulanmasıdır.
* Kamuoyundaki “sokak sütü organiktir” algısı yanlıştır. Gıdaların organik olma kriterleri Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yayınlanan yönetmeliklerle belirlenmiştir. Yalnızca Bakanlığın “organik ürün logosunu” taşıyan sütler organik ürün olarak kabul edilmektedir.
* Çiğ sütün içme sütü olarak tüketilebilmesi için bileşim açısından fazla bir değişikliğe uğramadan insan sağlığı açısından güvenli bir gıda haline getirilmesi gerekir. Bunu sağlamanın yolu ise sütün kontrollü koşullar altında işlenmesidir. Çiğ sütün kaynatılması sırasında gerçekleşen bileşim kayıpları kontrollü ısıl işlem sırasında meydana gelen besin kayıplarından çok daha şiddetlidir.
* Pastörize sütlerle uzun ömürlü sütler arasındaki temel farklılıklar, tâbi tutuldukları ısıl işlem şartlarının (sıcaklık derecesi x zaman) ve ambalajlama tekniklerinin farklılığından kaynaklanmaktadır.
* İşlenmiş sütlerin satıldığı UHT paketlerde kullanılan alüminyum insan sağlığına zararlı değildir. Sütün ışık ve hava almasını önleyici ara bir bariyer görevi gören ambalaj, süte kesinlikle temas etmez.

**21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ**

Süt hakkında toplumu bilinçlendirmek ve tüketimin artmasını teşvik etmek amacıyla her yıl 21 Mayıs tarihi, "Dünya Süt Günü" olarak kutlanıyor. Birleşmiş Milletler Uluslararası Sütçülük Federasyonu'nun 1956 yılında bütün üye ülkelerde kutlanması kararı aldığı "Dünya Süt Günü", 1991 yılında ülkemizde de kabul edildi. 21 Mayıs Dünya Süt Günü'nün içinde bulunduğu 21 - 28 Mayıs tarihlerini kapsayan hafta da ‘Süt Haftası' olarak kutlanıyor.

**Bilgi ve İletişim**

**On İletişim**İpek Özgüden Özen Tel: (212) 291 18 48        [ipek.ozguden@oniletisim.com](mailto:ipek.ozguden@oniletisim.com)  
Efkan Kula           Tel: (212) 291 18 48        [efkan.kula@oniletisim.com](mailto:efkan.kula@oniletisim.com)