asüd

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri
Sanayicileri Derneği

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

GIDADA BİLGİ KİRLİLİĞİ VE BİLİMSEL GERÇEKLER

Dr. İsmail MERT
ASÜD Genel Sekreteri
12 Kasım 2014 Ankara

asüd

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

Dünyada ve Türkiye'de Süt Üretimi ve Sanayiye Gitme Oranı

Yıllar	Dünya			Türkiye			
	Milyon (ton)	Değişim %	San. Giden Sütün Oranı %	Milyon (ton)	Değişim %	San. Giden Sütün miktarı	Oranı %
2000	579	-		9,7	-		
2005	652	12,6		11,1	14,4		
2009	716	0,7	54	12,2	0,0		
2010	732	2,4	54	12,5	2,5	6,745	49,5
2011	753	2,8	54	15,05	20,4	7,073	46,9
2012	770	2,2	54	17,4	15,6	7,932	45,6
2013	-	-		18,2	4,7	7,938	43,6*

*AB'de sanayiye giden süt oranı %95, ABD' ise % 99'dur.

Dünya ve Türkiye'de Çiğ Sütün Üretim Değeri

Türkiye'nin En Fazla Üretim Yaptığı Tarımsal Ürünlerde Dünya Karşılaştırması (Net Üretim Değeri, 2004-2006 Sabit Fiyatlarla, Milyon Int. Dolar)

Türkiye	**2000**	**2001**	**2002**	**2003**	**2004**	**2005**	**2006**	**2007**	**2008**	**2009**	**2010**	**2011**
Çiğ İnek Sütü	2,725	2,649	2,338	2,969	2,999	3,129	3,391	3,520	3,512	3,615	3,895	4,307
Domates	2,793	2,647	2,969	3,085	2,965	3,157	3,096	3,124	3,451	3,376	3,158	3,456
Buğday	2,889	2,557	2,613	2,577	2,845	2,993	2,801	2,363	2,457	2,894	2,746	3,145
Üzüm	2,058	1,858	2,001	2,058	2,001	2,201	2,287	2,065	2,240	2,438	2,432	2,455
Tavuk Eti	904	875	993	1,247	1,255	1,344	1,302	1,521	1,547	1,877	2,090	2,298
Zeytin	1,441	480	1,441	681	1,281	961	1,415	861	1,172	1,033	1,133	1,401
Dünya												
Çiğ İnek Sütü	147,000	148,000	152,000	154,000	158,000	163,000	168,000	172,000	174,965	176,000	179,193	183,583
Domates	40,138	39,327	42,305	43,354	46,493	46,573	47,484	50,099	51,507	56,219	53,270	58,223
Buğday	71,590	71,281	68,723	67,943	77,448	75,557	73,024	75,100	81,956	85,614	81,236	84,281
Üzüm	37,068	35,115	35,460	36,537	38,707	38,528	38,482	37,440	38,553	38,814	39,048	39,494
Tavuk Eti	83,343	86,495	90,414	92,612	96,553	100,000	103,000	108,000	114,711	118,000	121,631	128,199
Zeytin	12,510	12,395	12,515	14,728	14,421	12,786	14,886	13,599	14,448	15,853	16,477	17,000

Türkiye'de tarımsal ürünler içinde en yüksek üretim değeri son on yıldır çiğ süte aittir. 2013 yılında Türkiye'nin 190 milyar TL tutarındaki tarımsal üretim değeri içinde çiğ süt üretimi, 18,3 milyar TL'lik üretim değerine sahiptir.

Kaynak: FAO

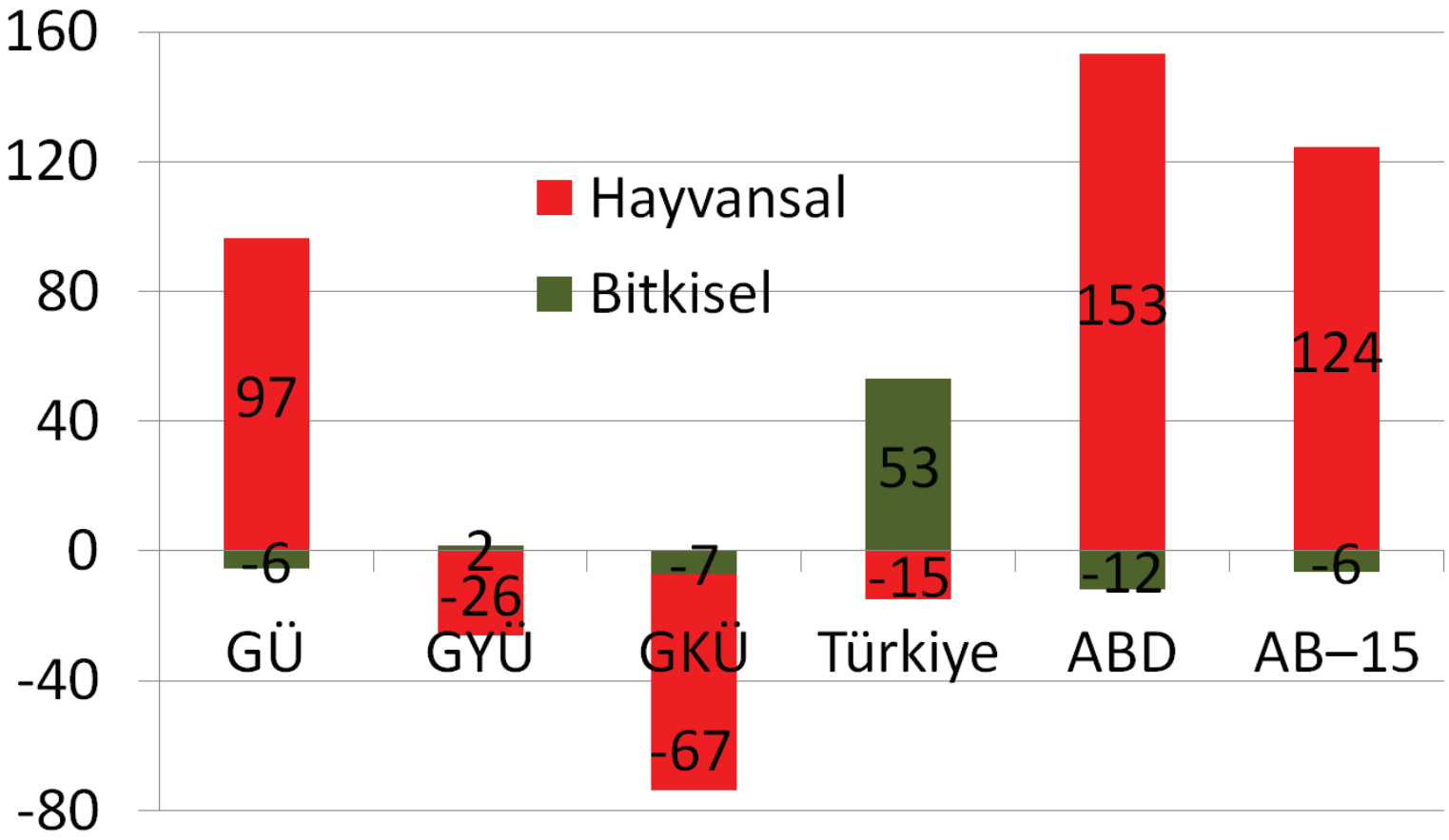
Türkiye'nin Tarımsal Üretiminde Başlıca Ürünler

	1. Ürün	2. Ürün	3. Ürün	4. Ürün	5. Ürün
2000	Buğday	Domates	Çiğ İnek Sütü	Üzüm	Zeytin
2001	Çiğ İnek Sütü	Domates	Buğday	Üzüm	Elma
2002	Domates	Buğday	Çiğ İnek Sütü	Üzüm	Zeytin
2003	Domates	Çiğ İnek Sütü	Buğday	Üzüm	Tavuk Eti
2004	Çiğ İnek Sütü	Domates	Buğday	Üzüm	Zeytin
2005	Domates	İnek Sütü	Buğday	Üzüm	Tavuk Eti
2006	Çiğ İnek Sütü	Domates	Buğday	Üzüm	Zeytin
2007	Çiğ İnek Sütü	Domates	Buğday	Üzüm	Tavuk Eti
2008	Çiğ İnek Sütü	Domates	Buğday	Üzüm	Tavuk Eti
2009	Çiğ İnek Sütü	Domates	Buğday	Üzüm	Tavuk Eti
2010	Çiğ İnek Sütü	Domates	Buğday	Üzüm	Tavuk Eti
2011	Çiğ İnek Sütü	Domates	Buğday	Üzüm	Tavuk Eti

Türkiye tarım sektöründe en fazla üretilen 5 ürün sıralaması, 2000-2011 döneminde değişmiştir. Çiğ inek sütü 2000 ve 2002 yıllarında 3. Sırada, 2003 ve2005 yıllarında 2. Sırada ve 2001-2004 ve 2006 yılından itibaren her yıl 1. sırada yer almaktadır.

Kaynak: FAO

Kişi başına PROTEİN tüketimi.
(Dünya ortalamasının %'si olarak)



Türkiye ve protein tüketimi

Yeterli beslenme için günlük tüketimde hayvansal ve bitkisel kökenli besinlerin payı önemlidir

	Toplam Tüketim g/kişi/gün	Türkiye'nin Dünya sıralamasındaki yeri
Toplam Protein	96	33/176
Hayvansal Kökenli Protein	26	135/176

Hayvansal kökenli protein

AB: 65.3 g/kişi/gün ABD: 73.7 g/kişi/gün

Türkiye'de Süt ve Süt ürünleri üretim, tüketimi ve değişim miktarları (ton,%)

Ürünler		2008	2009	2010	2011	2012	2013	Sütün ürünlerine İşleme oranları %
Çiğ Süt	Üretim	12.200.000	12.200.0000	12.500.000	15.050.000	17.400.000	18.223.712	
	Değişim	-0,9	0,0	2,5	20,4	15,6	4,7	
Sanayiye Giden	Süt miktarı	-	-	6.745.011	7.073.739	7.932.485	7.938.605	
	Değişim	-	-	-	4,8	12,1	0,07	

Türkiye'de Süt ürünleri üretim, tüketimi ve değişim miktarları (ton,%)

Ürünler		2008	2009	2010	2011	2012	2013	Sütün ürünlerine İşleme oranları %
İçme sütü	Üretim	1.045.119	1.097.309	1.090.605	1.164.748	1.250.168	1 298.059	14
	Değişim	-	5.0	-0,6	10,7	7,3	3,8	
	Tüketim	1.110.659	1.166.789	1.157.451	1.180.242	1.239.795	1.279.977	
Peynir	Üretim	260.399	271.704	473.491	518.850	564.191	600.266	50
	Değişim	-	4,3	74,3	9,6	8,7	6,4	
	Tüketim	243.873	254.545	451.436	469.878	532.008	569.259	
Yoğurt	Üretim	758.571	777.134	908.269	1.006.791	1.052.657	1 081 390	21
	Değişim	-	2,5	16,7	10,8	4,5	2,7	
	Tüketim	750.929	769.150	898.420	1.007.939	1.048.815		
Ayran	Üretim	265.268	283.195	397.935	459.075	508.444	560 101	
	Değişim	-	6,8	40,5	15,4	10,7	10,2	
	Tüketim	264.634	283.030	397.836	421.748	508.000	560.101	
Tereyağ	Üretim	25.644	31.137	32.987	34.928	40.139	41 515	2
	Değişim	-	21,4	5,9	5,9	14,5	3,4	
	Tüketim	32.324	42.991	44.447	46.365	52.966	60.734	
Süttozu	Üretim	33.605	57.872	72.102	79.312	84.318	78.877	10
	Değişim	-	72,2	24,6	10.0	6,3	-6,46	
	Tüketim	50.815	71.335	81.657	91.711	81.052	74.225	
Dondurma	Üretim	152000	171000	189000	228000	285000	298000	3
	Değişim	-	12,5	10,5	20,6	25	4,6	
	Tüketim					270000	282000	

Bazı Ülkelerin Yıllık İçme Sütü Tüketim Miktarları

Ülke	**miktar (kg/kişi/yıl)**
Finlandiya	157
İrlanda	130
İsveç	128
İzlanda	120
Avustralya	107
İngiltere	103
İspanya	86
ABD	82
Rusya	70
Fransa	56
Almanya	50
İtalya	63
Suudi Arabistan	51
Türkiye	33

Süt Eşdeğeri Olarak Dünyada Süt Ve Süt Ürünleri Tüketimi (2012)

Bölge	Tüketim Miktarı (kg/kişi/yıl)
Dünya	109
Asya	73
Avrupa	280
AB	288
Kuzey Amerika	274
Güney Amerika	175
Afrika	50
Orta Amerika	128
Okyanusya	255
Türkiye (2013)	237*
İsrail	150
İtalya	184
Hollanda	574

Hane halkı besin tüketim araştırmaları, yıllık tüketimin birey başına 65 kg civarında olduğunu göstermektedir.

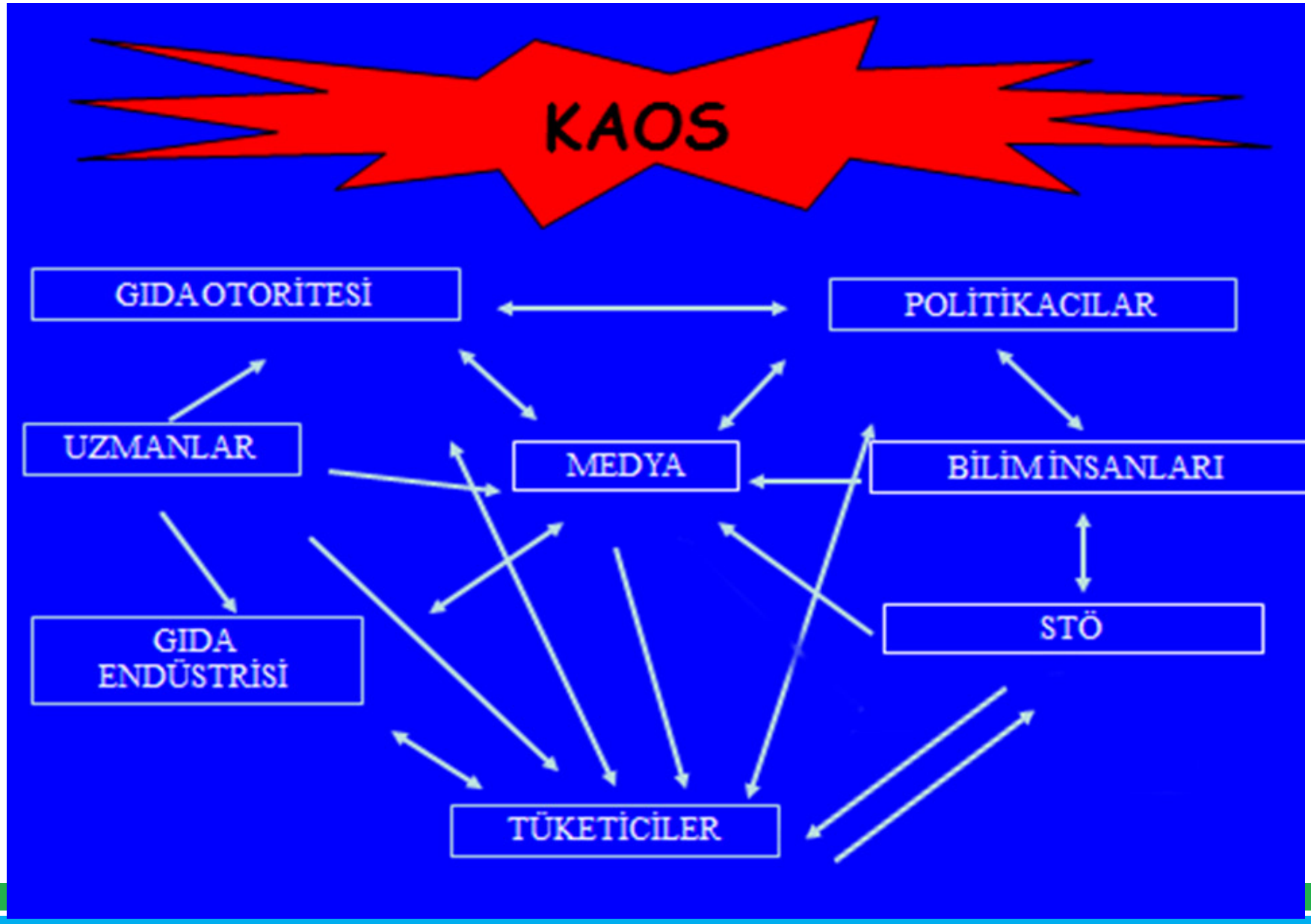
asüd

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

ŞEHİRLEŞME

kentlerde yaşayıp, köyde ki yaşam tarzını özleyen tüketici profili

İnternete erişen
Hane oranı %60,2
Bireylerin oranı %53,8
TV olan hane halkı % 94


KAOS
GIDA OTORİTESİ
POLİTİKACILAR
UZMANLAR
MEDYA
BİLİM İNSANLARI
GIDA ENDÜSTRİSİ
STÖ
TÜKETİCİLER

Gerçek ve Algılama

Tüketici - Ya gerçekse!

Medya - İlgiyi çeker mi?

Uzman - Kanıta dayalı mı?

Otorite - Mevzuata uygunmu?

Gıda-Sağlık İlişkisi

Medyada her gün yer almaktadır.

Gıda kimyasalları da konuda uzman olmayanların bilim dışı değerlendirmelerine ve spekülasyonlarına konu olmaktadır.

Bilim dışı değerlendirmeler çok bileşenli bir sağlık konusu olan gıda güvenliğinde öncelikleri değiştirip toplumun dikkatini gerçek risklerden uzaklaştırdığı için toplum sağlığına zarar vermektedir.

asüd

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

Temel Sorun

BİLGİ KİRLİLİĞİ

Farklı açılardan gıda prosesleri

TEK YANLI DEĞERLENDİRME

- Proses karşıtlığı tek yanlı değerlendirmeye dayanıyor
- Proseslerin gerekliliği ve yararları abartılırken yararları gözardı ediliyor
- Zaman zaman ortaya çıkan bireysel olgular genelleştiriliyor
- Yanlış karşılaştırmalar yapılıyor(işlemli gıda çiğ gıda ile karşılaştırılıyor, mutfak prosesleri unutuluyor)

Farklı açılardan gıda prosesleri

DENGELİ DEĞERLENDİRME İÇİN

- Risk ve fayda bir madalyonun iki yüzü gibidir
- Gıda prosesleri de fayda ile riski birlikte taşımaktadır
- Önemli olan, fayda maksimize edilirken riskin minimize edilmesidir
- Bunu sağlamanın koşulu ise fayda ve riskin birlikte dikkate alınmasıdır

Gıdaları neden işliyoruz?

fayda

Sürdürülebilir tarım

Kalıntı ve kontaminant eliminasyonu

Patojen ve diğer hastalık etkenlerinin inaktivasyonu

Sindirilebilirliğin artırılması

Duyusal kalitenin geliştirilmesi(lezzet)

Raf ömrünün uzatılması

Fonksiyonel bileşenlerce zenginleştirme

Gıda kayıplarının azaltılması

risk

Besin ögesi kaybı

Zararlı bileşik oluşma olasılığı

Bilgi kirliliği üzerine oluşturulmuş mitler...

Bedensel

Ruhsal

Sosyal

iyiliği tüm dünyada tehdit ediyor...

"Kutu süt, çocuklarda morfin etkisi yapıyor!"

■ "135 derecede kaynatılmış, içinde tek bir faydalı bakteri kalmamış, dayanıklı beyaz eşya gibi bir süt!" UHT sütü böyle tarif ediyor Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Metabolizma ve Beslenme Bilim Dalı Başkanı Prof. Ahmet Aydın... Bu süte alışan çocuk bir daha kurtulamıyor, başka bir şey içmek, hatta yemek istemiyor. "Morfin gibi" diyor Aydın, sadece bağımlılık açısından değil, ağrı kesici etkisi sebebiyle de... "Bu çocuklar yere düştü mü, 'uf oldu' deyip kalkıyor ayağa, oyuna devam ediyor. Normal bir çocuk ise feryat figan ağlıyor. Ama bunun bedeli ağır, zira çocuk ağrı hissetmiyor, ağlamıyor ama astım, tiroid, MS gibi hastalıklara çok daha kolay yakalanıyor. Dikkat bozukluğu ve hiperaktivitenin müsebbibi de büyük oranda bu sütler! Eğer kutu süt kampanyası sürerse, morfinman bir nesil yetiştireceğiz!"

Vatan Gazetesi'nden Mine Şenocaklı'nın yaptığı ve çarpıcı açıklamaların yer aldığı röportajın devamı ▯

Bloomberg HT'de Gülin Yıldırımkaya ile Gündem programına konuk olan Prof. Dr. İbrahim Saraçoğlu, inek sütü için çarpıcı bilgiler aktardı.

Yetişkinlerin inek sütü içmemesi gerektiğini söyleyen Prof. Saraçoğlu, "Bütün memeliler, insan da dahil, dünyaya geldikten sonra anneden süt emerler. Ama ondan sonra sütü keserler. Yetişkin danaların süt emdiğini düşünün. Yavrulara süt kalmazdı. Bu doğal yaşamın bir seleksiyonudur. Normalde yetişkin insanlar süt içmez. Ama kemik erimesi için 'Süt için' denir. Sütün içinde kazein diye bir protein var. Amino asitlerden oluşur. Kükürtlü amino asitler bakımından zengin olduğu için vücudu asitik yapıyorlar. Bu, kemik erimesine yol açıyor İskandinav ülkeleri Avrupa'da en çok süt tüketen ülkeler ve orada kemik erimesi çok yaygın" şeklinde konuştu.

"Lahmacun yiyin ama süt içmeyin!"

'Karatay Diyeti' kitabı ve 'Taş Devri Diyeti' kitapları en çok satanlar listesinde yerini aldı. Ezber bozan iki profesör kilo verme yöntemleriyle ilgili altın bilgiler veriyor.

DONDURMANIZI EVDE KENDİNİZ YAPIN

Dondurma; herkesin severek tükettiği bir lezzet. Kalori değerinin düşük olması nedeniyle diyetisyenler tarafından da öneriliyor. Yeni Aktüel dergisi ev yapımı dondurmaları inceledi ve birbirinden leziz tarifler verdi

Dondurmanın ana malzemesi süt ve şeker. Bu malzemelere, vanilya, sahlep, meyve, kuru yemiş, bal, kakao ve çikolatanın da katılımıyla, birbirinden farklı lezzetler ortaya çıkıyor. Kalori değerinin birçok tatlıya oranla daha düşük olması dondurmayı dengeli beslenmede avantajlı konuma getiriyor.

Tüm hazır gıdalar gibi hazır dondurmalar da her zaman sağlıklı ve güvenli değil. Elbette piyasada kalitesi tartışılmaz markalar da mevcut. Ancak isterseniz, evde dondurma yapmanız mümkün.

Yeni Aktüel dergisi; evde dondurma yapmanın püf noktalarını araştırdı. Üstelik leziz ve pratik dondurma tariflerine de yer verdi.

ÇİLEKLİ DONDURMA

(4 kişilik)
1 kilogram çilek, 200 gram toz şeker

▼ **Ayıklayıp** yıkadığınız çilekleri 15 dakika suda bekletin. Süzülmüş çilekleri ve şekeri blendera koyup önce yavaş, sonra hızlıca şeker eriyene kadar çekin. Elde ettiğiniz karışımı çelik bir kaba aktararak üzerini streç filmle kapatın ve derin dondurucuya yerleştirin. 20 dakikada bir çıkarıp tahta kaşıkla 2-3 dakika karıştırın. Bu işlemi 8-10 kez tekrarladıktan sonra üzerini düzeltip bir gün beklettikten sonra servis yapın.

KAVUNLU DONDURMA

(10 kişilik)
2 kilogram kavun, 270 gram toz şeker

▼ **Kavunu soyup çekirdeklerini çıkarın. Kesip blendere koyun. Üzerine toz şeker ekleyin. Eriyene kadar blender'dan geçirin. Elde ettiğiniz karışımı çelik bir kaba boşaltın ve streç film ile kapatın. Bu kabı derin dondurucuya yerleştirip 15 dakikada bir çıkarın ve en az iki dakika çırpma teli ile karıştırın. Bu işlemi en az dört kez tekrarlayın. Dondurucuda 8-12 saat dinlenmeye bırakın.**

ÇİKOLATALI DONDURMA

(6-8 kişilik)
2 litre süt, 400 gram tozşeker, 15 gram sahlep, yarım kilogram damla çikolata, yarım su bardağı çikolata kreması

▼ **Tozşeker** ve sahlebi karıştırıp kenara alın. Sütü çelik bir tencereye alıp ağır ateşte yanan ocağa oturtun. Sahlepli karışımı sürekli karıştırarak ve azar azar ekleyerek süte yedirin. Boza kıvamına gelince damla çikolatadan yarım çay bardağını kenara ayırıp kalanı karışıma ekleyin. Üzerine çikolata kremasını ilave edin. 10 dakika pişirip ocaktan alın. Oda sıcaklığında her 10 dakikada bir tahta kaşıkla yukarıdan aşağıya doğru kaldırıp havalandırarak soğutun. Uygun bir çelik kaba alın. Üzerini streçleyip derin dondurucuya koyun.

KAYMAKLI DONDURMA

(14 kişilik)
4 litre süt, 600 gram tozşeker, 30 gram sahlep

▼ **Toz** şeker ve sahlebi karıştırın. Sütü çelik bir tencereye alıp ağır ateşe oturtun. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak sahlepli karışımı azar azar süte yedirin. Karışım boza kıvamına gelince, ocaktan alın. Oda sıcaklığında her 10 dakikada bir havalandırarak soğutun. Sonra çelik bir kaba aktarıp streç filmle kaplayın ve derin dondurucuya yerleştirin. 3 saat boyunca 20 dakikada bir çıkarıp 2-3 dakika süreyle karıştırın. En sonunda çırpma teli ile çırpıp üzerini düzeltin.

KAYISILI DONDURMA

(20 kişilik)
5 kilogram kayısı, 1 kilogram toz şeker

Yıkanıp çekirdekleri çıkarılmış kayısıların üzerine toz şekeri ekleyip çelik bir kap içerisinde 1 saat bekletin. Sonra ezerek tel süzgeçten geçirin. Elde ettiğiniz karışımı çelik bir kaba aktarıp üzerine streç film geçirdikten sonra derin dondurucuya yerleştirin. Sonrasında 6 saat boyunca her saat başı çıkarıp tahta kaşıkla 2 - 3 dakika karıştırın. Son karıştırmanın ardından üzerini düzleyerek 2 gün dinlendirin.

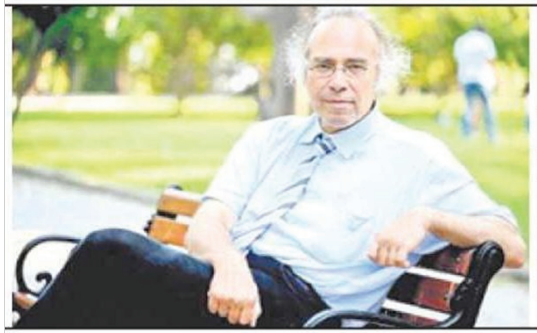
MUZLU DONDURMA

(10 kişilik)
2 kilogram muz, 100 gram toz şeker, yarım su bardağı su

▼ **Toz** şekeri suda eritin. Soyulmuş muz ve şekerli suyu blendera alıp önce yavaş sonra hızlı bir şekilde çekin. Çelik bir kaba alıp üzerini streç filmle kapattıktan sonra derin dondurucuya yerleştirin. 4 saat süreyle, her 30 dakikada bir tahta kaşıkla 2-3 dakika karıştırın. Sürenin sonunda çırpma teli ile 1-2 dakika çırpıp üzerini düzleyerek yeniden derin dondurucuya kaldırın. 1 gün beklettikten sonra servis yapın.

PÜF NOKTASI

- **Meyveli dondurma hazırlarken doğru aromayı yakalamak için; meyveleri kaynatmak yerine çiğ kullanmak gerekli.**
- **Lezzetli bir dondurma için kaliteli sahlep ve tam yağlı süt kullanmak şart.**
- **Dondurma harcının kıvamında olması için şeker miktarını doğru ayarlamak gerekli.**
- **Dondurmanızı servis etmeden 10 dakika önce buzdolabından çıkarıp erimesine izin verin.**
- **Dondurma kaşığını her kullanımdan önce soğuk suya batırıp çıkarırsanız dondurmanın kaşığa yapışmasını önlemiş olursunuz.**



Sütten ağzı yanan yoğurdu kendi yapsın

PROF. Yavuz Dizdar, son kullanma tarihi geçen yoğurtların kapağının değiştirilerek satıldığını söyledi: Yoğurdu evde yapın. »4

SERKAN AYAZOĞLU

Bu da oldu: Süt içmeyin

Şifalı Bitkiler kitabının yazarı 2 yaşından büyüklere süt içmemelerini önerdi.

BURSA, (DHA) - ŞİFALI Bitkiler kitabının yazarı Prof. Dr. Ahmet Maranki, iki yaşından büyüklere asla süt önermediğini belirterek; kefir, peynir gibi süt ürünlerini tüketmelerini istedi.

Atatürk Kongre ve Kültür Merkezi'nde düzenlenen 2'nci Bursa Kastamonu Günleri'nin konuğu olan Prof. Dr. Ahmet Maranki, kaliteli ve sağlıklı yaşamak için doğru bilinen yanlışları katılımcılarla

reklam
YURT

Süt ve abur cubura dikkat

Büyük şehirlerde hatta yavaş yavaş köylerimizde bile sağlıklı gıda bulmak zorlaşıyor.

Yiyeceklerin neredeyse tümüne yakını çeşitli fabrika işlemlerinden geçiyor, içine kimyasal maddeler ekleniyor.

Mesela si … klıl
uygulanıy … n
tavuklarla

Abur cubu … ter
cipsler ves

Bunların tü
vermek vey

Üstelik bu a … 7
eden mısır ş

Çok tuz ve tr

Erken teşhi

SOKAK SÜTÜ KUTU SÜTÜNDEN DAHA SAĞLIKLI

Yayınlanma tarihi: 11 Aralık 2013

0 Tweet | 21 Beğen | 3 g+1 | Paylaş

Yeni bir araştırmada "**tam yağlı organik sütün kalp-damar sağlığı bakımından endüstri ürünü olan sütlerden üstün olduğu**" belirlendi.

USA' da sütlere organik ibaresinin yazılabilmesi için ineklerin omega-3' den zengin otları yiyebilmeleri amacıyla belirli bir süre çayırda otlamaları gerekiyor.

Buna karşılık endüstriyel sütler, suni yemle beslendikleri için omega-6' dan zengin olan ineklerin sütünden hazırlanıyor.

AhmetRasim Kucukusta Takip et
@drahmetrasim

EVET, MİKROPLU SOKAK SÜTÜ İSTİYORUM
ahmetrasimkucukusta.com/2013/02/11/yaz…

Yanıtla Retweetle Favorilere ekle Daha fazla

RETWEET 33 FAVORİ 4

13:26 - 11 Şub 2013

mydestiny @nazatalay · 11 Şub 2013
@drahmetrasim biz hala mikroplu sokak sütü içip ev yoğurdu yiyoruz ne mutlu bize ^^
Detaylar Yanıtla Retweetle Favorilere ekle Daha fazla

Özlem Rodoplu @OzlemRdpl · 11 Şub 2013
@drahmetrasim sevgili doktorlar, neden asıl işiniz olan insanla uğraşmıyorsunuz da gıda sektörüyle uğraşıyorsunuz?
Detaylar Yanıtla Retweetle Favorilere ekle Daha fazla

Sümeyye @SimsekErdogan · 11 Şub 2013
@drahmetrasim hocam biz bu sutlerle buyuduk.Annemiz yogurt mayalardi miss gibi olurdu miss.Simdi hersey hazir yapay...
Detaylar Yanıtla Retweetle Favorilere ekle Daha fazla

Cenk ATLIG @Cenk_ATLIG · 11 Şub 2013
@drahmetrasim hocam acik sut icmek isteriz ancak, brusella ya da benzeri hastaliklari rastgele erisilen sutte nasil engelleyebiliriz.

asüd

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

Süt içmeyin, marul yiyin daha iyi!

Prof. Ahmet Maranki, "Süt içmeyin" diyor. Şaşırıp, itiraz ediyorum. O devam ediyor: "Süt mukustur, faydası yoktur, çocuklar ve ineklerin yavrulan içindir. Sütte kalsiyum da yoktur. Ha vardır, ne kadardır? Marulduki kalsiyum daha fazladır. Bu yüzden erken menopoza girenlere 'Marul yiyin' daha iyi diyoruz. Bu arada her gün yoğurt yemelerini öneriyoruz tabii..."

Mine ŞENOCAKLI

Fotoğraf: Barış ACARLI

DEVAMLI ET YEMEK KALBİ KARARTIR

■ Et ve tavuk yemeyi neden öneriyorsunuz?

Devamlı et yemek kalbi karartır. 41 gün hiç yağlı ve et yemesek daha iyi değiştik. 41 gün hayvansal gıda yemeyenler beden enerjileri yoğunlaşır. Dağlara çıkarlarken bir hafta bir et yiyebiliyorsunuz ama ertesi ve kısa, eti tavsiye ediyoruz. Tavuk yiyecekseniz de hareket etmeden yetiştirilen çiftlik tavuğu değil, gezip dolaşan köy tavuğu yemeli...

Çünkü diğerlerinin yağlığı yem kendi parçalarından yapılmış, içine ilaçlar karıştırılmış, hareket etmemiş; için... Çiftlik tavuklarını da yemeyecekisiniz. Çünkü bazılarına verilen de ilaç hayvan eti ve kanı. Faram diyorsunuz. Derisine atılan kan olayını o yem, yiyor hayvan. Bunların eti yemiyor insan. Faydalı değil. Barım için bu kadar hastalık oluyor.

Dışından tatlı alanın yüzü gülmez

■ Her şey tabiata uygun olsa sorun çıkmayacak galiba!

Evet. Bir de bağılar ölmeyi yiyin. Konserve ürün yemeyin, arı astlı içecekler yani kolalı içecekler... [illegible]

Beyaz ekmek, ekmek değildir!

■ Çocuklar peki?

Ayrı yaklıkla: Beyaz ekmek ekmek değildir. Beyaz ekmek yavrularını öldürüyorsun.

■ Artık bilmeyen kalmadı ama uyan yok, siz de iç beyazdan kaçının mı diyorsunuz?

Kesinlikle... Oğlanlerinizde 3 beyaz, yani bize gore sarı ve, sarı ruz, sarı sebzeden uzak durmanız, bunların yerine zaten bitkilerde olmasıyla ihtiva etmesiyi ve tabii şekiyle kullanılmalarını öneriyoruz. Çünkü beyaz ara ortaya kılınden gayrek önünüze gelmekte, taz rafine edilmekte, şekerme tahıldan tamamen uzaklaşmakta: Üç beyaz üzerinde önemle durmanızın sebebi, bugünkü hastalıkların hepsinde bu sarı 3 beyazın çok büyük bir payı olduğu görülmüştür.

■ Kahvaltıda bütün yemeklerin en sevdiği ve en iyisi aşa ekmeği, mercimek çorbası ve bal kabağından yapılan herle diyorsunuz... Bu yemeği yiyenin 10-40 adam kovvetinde olacağını söylüyorsunuz. Herle nasıl bir yemek?

Bu yemeğin nasıl yapıldığını tam olarak bilmiyoruz. İnkâbımı söylediği bu yemek. Ama bal kabağı bağırdak sistemin gıdasıdır. Bağırdaki tokinlerl atmak için ideal bir sebzedir. Vücuttaki bütün tıkanıkları atar. Detoks vasfıyla görür

■ Bildiğiniz kabak yok?

Bir kampımızda ancak sayısıyla içiyoruz. Bağırsakları temizleyici özelliği var.

Fotoğraf: Burak KARA

CERRAHPAŞA TIP FAKÜLTESİ METABOLİZMA VE BESLENME BİLİM DALI BAŞKANI PROF. AHMET AYDIN:

Çocuklarınıza süt içirmeyin!

Mine ŞENOCAKLI

Baklagilleri iki gün suda bekletin

Nineleriniz dedeleriniz gibi beslenin

Günde 5 yumurta bile yiyebilirsiniz, zararı yok!

Bakan Eker yoğurt mayaladı

DA, Tarım ve Hayvancılık Bakanı
li Eker, Atatürk Orman Çiftliği'nin An-
Üniversitesi ile yürüttüğü çalışmayla
len 'yerli yoğurt mayası'nı tanıttı. Tür-
süt sanayisinin yılda yaklaşık 20 milyon
ar tutarında yoğurt ve maya yapımında
lanılan bakterileri ithal ettiğine dikkati
en Eker, "Yerli maya elde edilmesiyle
rkiye bu ithalatı yapmaktan kurtuluyor.
rkiye kendi mayasını üretti" dedi. Eker,
ha sonra yoğurt mayaladı. ■ Hüsniye ORAL

Sektör Tepki Veriyor

asüd

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

Sektör olarak olumsuz haberlere karşı aksiyon aldık !

Süt'te her aşama denetim altında

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği Başkanı Harun Çallı, ambalajlı sütün, sağımdan satış noktalarına ulaşıncaya kadar geçen her safhasının, o sütü alan ve tüketiciye sunan sanayicinin kontrolü altında olduğunu kaydetti. "Sağlığa zararlı süt, tesislerimizden içeri giremez." diyen Çallı, üyelerinin üretimlerinin her safhasının Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın denetimi, üretimlerinin tamamının ise kayıt altında olduğunu kaydetti.

Sütteki zararlı kalıntı binde bir bile değil, kimse endişe etmesin

Tarım Bakanı Eker, sütteki zararlı kalıntı oranının binde bir bile olmadığını belirterek "Çıkardığımız yeni yönetmeliklerle her türlü denetimi yapıyoruz, kurallara uymayanlara ağır cezalar veriyoruz. Şu an Türkiye mevzuat Avrupa Birliği ile aynı, Brüksel'de Amsterdam'da neyse o, vatandaşlarımız kaygılanmasın" d

Tarım Bakanı Mehdi Eker, TBMM'de muhalefetin soru önergesine verdiği yanıtta "Sütte karaciğer kanseri, sarılık ve siroza yakalanma riskini artıran antibiyotik kalıntısı ve M1 rastlandığı" değerlendirmesine açıklık getirerek "Sütte antibiyotik kalıntılarına rastlanılması, binde bir bile değil, yani bin tane örneğin içerisinde bir tane bile değil. Vatandaşlarımızın endişe etmesini gerektirecek bir şey yok" dedi. Bakan "Antibiyotik kalıntısı; hayvanlar hastalandığında onlar tedavi ediliyor; bazen çok çok nadir durumlarda bunların içinde hâlâ antibiyotik kalıntısı bulunan sütler toplanabiliyor, işleniyor, sanayi sütü haline gelebiliyor. Ancak bu binde bir bile değil, yani bin tane örneğin içerisinde 1 tane bile değil. Ama bu dünyanın hiçbir yerinde yüzde yüzde mutlaka sıfır değerine zaten sahip değil. Biz tabi biraz sorulduğunda zaman zaman rastlanabiliyor dedik" şeklinde konuştu.

Mehdi Eker

102 YÖNETMELİK

Gıda güvenliğine ilişkin yapılan 102 yönetmelik çıkarıldıklarını ve bunu kamuoyuna açıkladıklarını hatırlatan Eker, bu kanunlarda olabilecek binde birlik ihtimali bile ortadan kaldırmaya yönelik yeni bir

AĞIR CEZA VERİLİYOR

YENİ sistemde antibiyotikli sütlerle ilgili ağır cezalar, müteyidler getirildiğini belirten Eker, şöyle devam etti: 102 yönetmelikle Türkiye'de herkesin her alanda yani bütün üretiminin sanayicinin, depocunun yani tedarik zincirindeki herkesin sorumluluğunu paylaşacağı bir yeni mekanizma getirildi. Vatandaşlarımızın da bu konuda endişe etmelerini gerektirecek bir şey yok. Daha etkin denetim mekanizmaları getirildi" dedi. Yeni sisteme göre hata yapan, yanlış yapan gıdayla ilgili firmaların isimini açıklayacaklarını, ifşa edeceklerini söyleyen Bakan Eker, "Bu tip durumlarda ağır cezalar veriyoruz. Örneğin sütte antibiyotik tespit edildiğinde 10 bin lira ceza veri-

Sanayide içinde kalın olan süt kullanılm

ULUSAL Süt Konseyi Başkan run Çallı da sanayide kullanı lerin tüm testlerden geçtiğini belirtenek "Tüm ambalajlı üreticiler sütü almadan önce testlerini yaptırır, üreticilerini sürekli denetler. Standartlara uygun olmayan sütler alınmaz. Bu tür zararlı ürünler, merdiven altı üretim ya da açık sütlerde olabilir. Vatandaşlar sütü satıldığı noktadan

'Hastalık yapacak bakteri yok'

Deniz BİLİROĞLU/ANKARA

Okul sütü dağıtımında öğrencilerin rahatsızlanmasıyla ilgili olarak Okul Sütü Programı Ortak Bilim Kurulu, tüm illerden alınan numunelerin hiçbirinde hastalık yapıcı bakteriye rastlanmadığını açıkladı

ortaklığından üretim hatası saptanan firma çıkarıldı. Açıklamada, rapor hazırlamak ve kamuoyuyla paylaşmak üzere Sağlık ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı uzmanlardan oluşan iki ayrı kurul oluşturulduğu belirtildi.

Bilim kurulundan Doç. Dr. Selim Gökçe, "Süt toleransı çok sık görülüyor. Aileler bunu fark etmeyebilir. 30 yaşından sonra bile fark edenler var. Çünkü çocuk 100 ml'den az süt içerse ya da sütü belli bir zaman aralığına yayarak içerse belirtiler çıkmayabilir. Hastaneye şikâyeti olmayan çocuklar bile gelmiş" dedi. UHT teknolojisinde, yüksek kalitede çiğ süt kullanılmasının zorunlu olduğuna işaret edilen açıklamada, süt tozu, peyniraltı suyu veya peyniraltı suyu tozunun kesinlikle kullanılmadığı belirtildi.

Açık süt tüketiminde 'açık' tehdit devam ediyor

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

Süt ve Yoğurtta Algı Araştırması

Rapor Özeti

Örneklem

Araştırma Konusu

Endüstriyel sütü ve yoğurdu değerlendirerek, endüstriyel süte ve yoğurda duyulan güveni tespit etmek, evde yoğurt yapım motivasyonlarına göre endüstriyel yoğurda ve süte güven yollarını bulmaktır.

Kapsam

Araştırma **Yöntemi**	Kalitatif araştırma
Veri Toplama Tekniği	Focus Grup Çalışması

Yöntem

Araştırma Kapsamı İl	İstanbul, Ankara Samsun, Adana İzmir
SES	Üst ve Orta SES
Cinsiyet	Kadın/Erkek
Yaş	+25
Grup sayısı	26
Grup büyüklüğü	8 kişi

Takvim

Tarih	30 / 09 – 11 / 10 2013

Focus Grup Tartışmaları İl Dağılımı

Toplam 26 Focus Grup Tartışması

Araştırmanın Kapsamı

Focus Gruplar- İstanbul / Adana / Samsun

GRUP -01

Cinsiyet	Kadın
Yaş	25-35
SES	A-B
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

GRUP -02

Cinsiyet	Kadın
Yaş	36-45
SES	A-B
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

GRUP -03

Cinsiyet	Erkek
Yaş	+ 25
SES	A-B
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

Üst SES Mensubu

GRUP -04

Cinsiyet	Kadın
Yaş	25-35
SES	C1-C2
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

GRUP -05

Cinsiyet	Kadın
Yaş	36-45
SES	C1-C2
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

GRUP -06

Cinsiyet	Erkek
Yaş	+ 25
SES	C1-C2
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

Orta SES Mensubu

Araştırmanın Kapsamı

Focus Gruplar- Ankara / İzmir

GRUP -01

Cinsiyet	Kadın
Yaş	25-35
SES	A-B
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

GRUP -02

Cinsiyet	Kadın
Yaş	36-45
SES	A-B
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

Üst SES Mensubu

GRUP -03

Cinsiyet	Kadın
Yaş	25-35
SES	C1-C2
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

GRUP -04

Cinsiyet	Kadın
Yaş	36-45
SES	C1-C2
Kapalı Süt Kullanan	4 Kişi
Açık Süt Kullanan	4 Kişi
Kapalı Yoğurt Kullanan	4 Kişi
Açık Yoğurt Kullanan	4 Kişi

Orta SES Mensubu

Rapor İçeriği

KONU BAŞLIKLARI

- Genel olarak yiyecekler ve içecekler
- Endüstriyel ürünlerde prosese ve ambalaja yaklaşımlar
- Bilgi kaynakları ve kanaat önderleri
- Süt ve yoğurt bölümü
  - Süt algısı ve kullanımı
  - Yoğurt algısı ve kullanımı
  - Süt ve yoğurt dünyası arasındaki farklar
- Endüstriyel sütte ve yoğurtta güven arttırıcı öneriler
- Konsept değerlendirme
- Sonuç ve öneriler

Genel Olarak Yiyecek ve İçecekler

Peki hedef kitlemiz kim?

- Geçmişle bağları güçlü
- Geçmişi taşra/köy bağlantısı ile tanımlıyor
- Değişen yaşam tarzı ve alışkanlıklar karşısında yeni üretim şeklinin gerekçelerini iyi kavrayamamış

Hedef kitle reaksiyonu ne?

- Kendisinden çok sistemi suçluyor
- Endüstriye kızgın
- Yiyecek ve içecekler diğer tüm koşullardan daha ölümcül buluyor
- Hareketsizlik, değişen yaşam koşulları, sigara, alkol gibi etmenler, hastalıkların ve ölümlerin artmasında yiyecekler ve içecekler kadar büyük bir etmen olarak görülmüyor.

Sermaye yapısındaki değişime bağlı biçimde Orta Üst SES grupları geçişle bağları güçlü muhafazakar bir yapıya dönüşmüştür. Bu grubun temel referans kaynağı geçmiş ve taşradır. Ayrıca bu gurupta özellikle çalışmayan kadınların sayısının artması, boş zamana bağlı biçimde üretimin parçası olma arzusunu doğurmaktadır. Dolayısıyla kendilerinin ürettiği herşey onlar için daha değerlidir.

Genel Olarak Yiyecek ve İçecekler

Tüketicinin Gerekçesi

Gıda endüstrisini suçlama eğilimi gösteren tüketici, bugünkü durumu değerlendirirken geçmişi referans almaktadır.

Geçmişte Ne Vardı?

- "eski toprak"
  - Sağlıklı
  - Hastalıksız
  - Ömrü uzun
  - Mutlu

Benim babaannem 98 yaşına kadar yaşadı, bir kere bile doktora gitmedi.

Bugün ve Gelecekte Ne Var?

- "yeni nesil"
  - Sağlıksız
  - Hasta – kanser
  - Kilolu – obez
  - Hormonları bozuk
  - Mutsuz

Çevremizde kanser hastalığı çok arttı. Benim çocuklarım da hastaneden çıkmıyor.

Davranışları Biçimlendiren Sosyal Güdüler

- Üretme Arzusu (Do It Your Self)
  - Kentleşmiş Üst Sosyo Ekonomik Statü grubu üretim sürecinden uzak kalmıştır (özellikle yeni nesil)
  - Üretme güdüsünü tatmin etme arzusu endüstiriye ilişkin tutumları etkilemektedir.

- Dahil Olma İsteği
  - Üretimin parçası olamayan tüketici sürece dahil olmak istemektedir.
  - Bu anlamda "tüketici", "türetici" durumuna gelmiştir.
  - Kendisini sürecin içerisine dahil eden uygulamalara tüketici pirim vermektedir.

Üretme ve Dahil Olama Güdüsü Gıda Endüstrisine karşı tutumları biçimlendiren Trendlerin oluşmasına neden olmaktadır.

Genel Olarak Yiyecek ve İçecekler

TÜKETİCİ ÇÖZÜMÜ : Endüstriden uzaklaşıp köy ürünlerine yönelme trendi

- Üretime **dahil ol**
  - "Evde kendin yap" davranışına yönelmek
    - Yoğurt, konserve, sebze kurutma, sebze dondurma gibi ürünleri kendi başına üretme
    - Bahçende meyve ve sebze yetiştirme
- Seçme hakkını **kullan**
  - Satın alma kanalını değiştirmek
    - Yiyecekleri köydeki kökeninden getirtme
    - Geleneksel üreticilerden satın alma
    - "Organik pazar" alışverişi yapma
- Sana sunulan her şeyi **kabul etme**, bazılarını **reddet**
  - Daha dikkatli ve seçici olmak
    - Mevsimi dışında meyve ve sebzeleri tüketmemek
    - Hızlı üretimden geçmiş ürünlerden uzak durma,
      - Yetiştirme ve üretim süreçlerinde geleneksel yöntemlere geri dönme

Genel Olarak Yiyecek ve İçecekler

Risk Algısı

Yüksek risk

- Hazır çorba
- Bulyon gibi lezzet arttırıcılar
- Gazlı içecekler
- Atıştırmalık ürünler
- İşlenmiş Etler
- Meyve suyu
- Yoğurt
- Süt
- Dondurulmuş ürünler
- Zeytin
- Peynir
- Makarna
- Kuruyemiş
- Bakliyat

Süt ve süt ürünleri, tüketici zihninde riskli görülen ürünler sıralamasında üstlerde yer alıyor.

Şiddeti farklı algılanmakla birlikte her süt ve süt ürününde mutlaka kimyasal katkı maddesi olduğu inancı tüketici zihnine yerleşmiş durumda.

Özetle Algılar

Süt Dünyası /

Ambalajlı Süt

Ambalajlı süt dünyası, fabrika ortamı ile eşdeğer görülmektedir. Hijyen bir dünya olarak karşımıza çıksa da insanların kendilerini rahat hissedemedikleri bir dünya olarak karşımıza çıkmaktadır. **Ambalajlı süt tüketenler, açık süte erişim olanakları olmadığından, yani zorunluluktan dolayı ambalajlı süt kullanıyorlar.**

SÜT

SAĞLIKTIR

Sağlık ise Doğallıktır. Süt Doğaldır ya da Doğalsa Süttür.
"Açık Süt" doğaldır. Dolayısıyla –hijyen kaygılarına rağmen- sağlıklıdır.
Dahası "Açık Süt" herşeyden önce SÜT'tür.

"ENDÜSTRİYEL SÜT"
SÜT DEĞİLDİR!

Hijyeniktir.
Ancak Süt Değildir.
Süt tozundan yapılmış "Endüstriyel Ürün"dür.
Dolayısıyla sağlık vaadini yerine getirmekten uzaktır.

Yoğurt Algısı ve Kullanımı

Yoğurt Dünyası / Ambalajlı Yoğurt

Ambalajlı yoğurt dünyası, makinelerin hakim olduğu, doğallıktan uzak, gerçek yoğurt dünyası olarak tanımlanmayan bir dünya.

Ambalajlı yoğurt harcıalem bir ürün olarak değerlendirildiği için daha sıradan bulunuyor.

YOĞURT
ÖNCE LEZZET
SONRA SAĞLIKTIR

Dolayısıyla standart bir tat değildir. Tatlı değil hafif ekşidir.

“AMBALAJLI YOĞURT”

STANDART LEZZETTEDİR.

SÜT TOZUNDAN YAPILMIŞTIR.

Hijyeniktir.
Ancak “kaymaklı”, “köy yoğurdu”, “manda yoğurdu”
gibi farklı türleri denemeye değerdir

asüd

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

Sektörün ve tüketicinin daha fazla zarar görmemesi için

Ortak akılda buluşalım

HAREKETE GEÇELİM !

Paydaşlarımız

Süt Sektörü

- Devlet ve Siyasi Otorite
- Tarım ve Çiftçi Örgütleri
- Medya
- Üyelerimiz/Üreticilerimiz
- Tüketicilerimiz
- Tedarikçilerimiz
- Akademisyenler ve Fikir Önderleri
- Uluslararası Kuruluşlar
- Ulusal/Uluslararası STK'lar

Toplumu bilimsel veriler ışığında bilgilendirerek sağlık ve iyilik halinin gelişimine katkı sağlamak.

BİLİMİN HİYERARŞİSİ (ÖRGÜTLENMESİ)

Bilim İnsanları ve Akademisyenler

ARAŞTIRMA KURULUŞLARI

ÜNİVERSİTELER

REGÜLASYONDAN SORUMLU OTORİTELERİN BİLİM KURULLARI

ULUSAL BİLİM AKADEMİLERİ

International Council For Sciences (ICSU)
(121 Ulusal Bilim Akademisi)

Mesaj Tonumuz...

Korkutmak değil **bilgilendirmek**

Karalamak değil **bilimsel verileri baz almak**

Yasaklamak değil **bilinçlendirmek...**

Başarı Stratejisi

Bilimsel veri ve bilgi yönetimine dayalı kesintisiz iş birliği...

Bazı Ülkelerin Yıllık İçme Sütü Tüketim Miktarları

Ülke	**miktar (kg/kişi/yıl)**
Finlandiya	157
İrlanda	130
İsveç	128
İzlanda	120
Avustralya	107
İngiltere	103
İspanya	86
ABD	82
Rusya	70
Fransa	56
Almanya	50
İtalya	63
Suudi Arabistan	51
Türkiye	33

Dünya ve Türkiye'de Çiğ Sütün Üretim Değeri

Türkiye'nin En Fazla Üretim Yaptığı Tarımsal Ürünlerde Dünya Karşılaştırması (Net Üretim Değeri, 2004-2006 Sabit Fiyatlarla, Milyon Int. Dolar)

Türkiye	**2000**	**2001**	**2002**	**2003**	**2004**	**2005**	**2006**	**2007**	**2008**	**2009**	**2010**	**2011**
Çiğ İnek Sütü	2,725	2,649	2,338	2,969	2,999	3,129	3,391	3,520	3,512	3,615	3,895	4,307
Domates	2,793	2,647	2,969	3,085	2,965	3,157	3,096	3,124	3,451	3,376	3,158	3,456
Buğday	2,889	2,557	2,613	2,577	2,845	2,993	2,801	2,363	2,457	2,894	2,746	3,145
Üzüm	2,058	1,858	2,001	2,058	2,001	2,201	2,287	2,065	2,240	2,438	2,432	2,455
Tavuk Eti	904	875	993	1,247	1,255	1,344	1,302	1,521	1,547	1,877	2,090	2,298
Zeytin	1,441	480	1,441	681	1,281	961	1,415	861	1,172	1,033	1,133	1,401
Dünya												
Çiğ İnek Sütü	147,000	148,000	152,000	154,000	158,000	163,000	168,000	172,000	174,965	176,000	179,193	183,583
Domates	40,138	39,327	42,305	43,354	46,493	46,573	47,484	50,099	51,507	56,219	53,270	58,223
Buğday	71,590	71,281	68,723	67,943	77,448	75,557	73,024	75,100	81,956	85,614	81,236	84,281
Üzüm	37,068	35,115	35,460	36,537	38,707	38,528	38,482	37,440	38,553	38,814	39,048	39,494
Tavuk Eti	83,343	86,495	90,414	92,612	96,553	100,000	103,000	108,000	114,711	118,000	121,631	128,199
Zeytin	12,510	12,395	12,515	14,728	14,421	12,786	14,886	13,599	14,448	15,853	16,477	17,000

Türkiye'de tarımsal ürünler içinde en yüksek üretim değeri son on yıldır çiğ süte aittir. 2013 yılında Türkiye'nin 190 milyar TL tutarındaki tarımsal üretim değeri içinde çiğ süt üretimi, 18,3 milyar TL'lik üretim değerine sahiptir.

Kaynak: FAO

Teşekkürler

www.suthatti.com.tr • www.asuder.org.tr