

## Sağlıklı süt için

Olivtech Fuarı kapsamında gerçekleşen “Süt ve Süt Ürünlerinin Doğru Üretimi ve Bilinçli Tüketimi” konulu Gurme Sohbetler’de açıkta satılan sütlerin güvenli olmadığı, sağlıklı süt içmenin önemi vurgulandı.

Bu yıl ikinci kez Gurme İzmir adı altında düzenlenen Olivtech - 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknoloji Fuarı, ünlü aşçıların, tadım uzmanlarının, zeytin ile zeytinyağı ve şarabın yanında süt ürünlerini de buluşturdu. Olivtech kapsamında gerçekleşen Gurme Sohbetler söyleşilerinde “Süt ve Süt Ürünlerinin Doğru Üretimi ve Bilinçli Tüketimi” konusu masaya yatırıldı. Alanında uzman konuşmacılar, açık süt yerine sağlıklı sütlerin tercih edilmesi gerektiğini ifade etti.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Harun Kesenkaş, günümüzde hala daha açıkta ve sokakta süt satışı yapıldığına dikkat çekerek, “Açıkta satılan sütler sağım yapan kişiden, kaplardan, hayvan memesinden, çevreden kaynaklanan birçok hastalık etmenini beraberinde barındırabilir. Özellikle yaz aylarında, sokakta satılan sütlerde mikroorganizma sayısı hızla artacağı için risk oluşturur ve süt rahatlıkla bozulur. Sütü satan kişi süte hile yapabilir, koruyucular katabilir. Kamuoyunda sanki sokak sütü organiktir algısı var. Sokak sütü organiktir algısı yanlıştır. Organik süt üretimi başlı başına ayrı bir konu... Algıyı doğru kılmak lazım. Türk Gıda Kodeksi Tebliği’nde kaliteli çiğ süt üretimi ile ilgili şartlar vardır. Süt işleyen fabrikalar buna uymak zorundadır. Sokak sütünün riskli olduğu, belli olmayan kaynaklardan geldiği, hile yapılabileceğinin de altını çizelim. Birçok hastalık etmenini beraberinde getirebilir. Yerel perakendeciler tarafından tebliğe uygun olarak arz edilen çiğ sütler tercih edilmelidir. Süt sağlıklı tüketilmesi gereken bir besindir. Açıkta süte güvenmeyin, sağlıklı süt için” dedi.

“Sokak sütünden uzak durun”

Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Beslenme Bilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Sedef Nehir El, “Televizyonlardan o kadar çok yalan yanlış bilgiyle donatıldık ki, sütle ilgili gerçekler değişti. Ben doğruyu söylüyorum, o yüzden beni hiçbir televizyon programına çağırıyorlar. Yalan haberin yayılma hızı doğruya göre altı kat daha fazla. Kanal beni niye çağırсын! Süt için diyorum, içmeyin demiyorum. Süt, bebek, çocuk, yetişkin herkes için önemli gıdalardan birisi. Son nefesimize kadar içebileceğimiz en önemli içeceklerden birisi. Lütfen köy köy dolaşıp sokak sütü peşine düşmeyin. Hastalık yapan pek çok mikroorganizma mutlaka sokak sütüne bulaşır. Enfeksiyonlara neden olabilir. Ürettikleri toksinler de var. Kaynatma işlemi bunu yok edemez. İnsan vücudunda birikir, kanser gibi



hastalıklara neden olur. Çiğ süt ile sokak sütünü de karıştırmayın. İkisi de çok farklı şeyler” dedi.

Bilgi karışıklığının son dönemde bir hayli fazla olduğunu kaydeden Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nurcan Koca ise, “Tüketici olarak da bilgisizce yapılan açıklamaları göz ardı edip bilimsel açıklamaları dikkate alarak tüketimi ona göre yapmalıyız” dedi.

Tire Süt Kooperatifi Üretim Müdürü Fatih Karataş da, “Ürünlerin iyi bir fiyata iyi işlenmiş şekilde size ulaşması için biz üreticilerin ayakta kalması gerekiyor. Ciddi sıkıntılar var, eğer üreticiler üretemezse büyük sorunlar bizi bekliyor” diye konuştu.



İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Şair Eşref Bulvarı No: 50 Montrö Kültürpark Konak 35230 İzmir / Turkey

T: +90 (232) 497 10 00 F: +90 (232) 497 10 22 | [www.fuarizmir.com.tr](http://www.fuarizmir.com.tr) | [bilgi@izmirfair.com.tr](mailto:bilgi@izmirfair.com.tr)