

T.C

TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KIRKLARELİ İLİNDE FAALİYET GÖSTEREN PEYNİR
İŞLETMELERİNİN KARŞILAŞTIKLARI
EKONOMİK VE YAPISAL SORUNLARIN
ANALİZ EDİLMESİ

Remzi BERKEL

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı
Danışman : Yrd. Doç.Dr. M.Ömer AZABAĞAOĞLU

TEKİRDAĞ 2006

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

KIRKLARELİ İLİNDE FAALİYET GÖSTEREN PEYNİR İŞLETMELERİNİN KARŞILAŞTIKLARI EKONOMİK VE YAPISAL SORUNLARIN ANALİZ EDİLMESİ

Remzi BERKEL

Trakya Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman : Yrd. Doç.Dr. M. Ömer AZABAĞAOĞLU

2006

İnsan sağlığı ve beslenmesi açısından önemli bir besin maddesi olan peynir birçok vitaminleri de bünyesinde bulundurmaktadır. Bu nedenle dünyada ve Türkiye’de peynir üretimine önem verilmeye başlanmıştır. Özellikle kaliteli ve hijyenik koşullarda üretilen peynirin parasal açıdan getirisi oldukça iyi bir konuma gelmiştir. Bu nedenle Kırklareli bölgesinde de birçok büyük ve küçük işletmeler peynir yapımına önem vermektedirler.

Bölgede yapılan süt sığırcılığı, ırk ve süt verimi açısından Türkiye’nin diğer bölgelerine göre daha iyi bir konumda bulunmaktadır. Bu potansiyele rağmen sütün toplanması ve işlenmesi aşamasında birçok sorunla karşılaşmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Kırklareli ili ekonomisi açısından önemli bir yere sahip olan Beyaz peynir ve Kaşar Peynirinin üretilmesini kapsamaktadır. İşletmelerinin Kırklareli ilinde hangi şartlarda hammadde temin ettiği, hangi teknolojiyle üretim yaptıkları, sektördeki kurulu kapasite durumu, istihdam durumu araştırılarak açıklanmaya çalışılmıştır. Kırklareli ilinde peynir üretiminde karşılaşılan sorunların başında süt toplama ünitelerinin soğutma sistemine sahip olmayışından ve süt üreticilerinin sağlık ve hijyenik koşullarda üretim yapmadıklarından kaynaklanan sorunlar oluşmaktadır. Bu da kaliteli hammadde

bulma zorluğu çekilmesine neden olmakta ve üretilen peynirlerin kalitesini etkilemektedir. Bunun dışında Kırklareli ili içersinde ürettikleri ürünlerin pazarlanmasında ve kaliteli teknik eleman bulma gibi sorunlar yaşadıkları ortaya çıkmıştır. Üretilen peynirlerin pazarlanmasının büyük bir kısmı %60'ı İstanbul piyasasında yapılmaktadır.

Araştırma sonunda, peynir üreticilerinin hammadde fiyatlarını pahalı bulmaları buna karşılık peynir fiyatlarının ucuz olduğu ve satılan ürünlerin ücretlerinin zamanında ödenmediği hatta bir kısmının hiç ödenmediği gibi sonuçlar ortaya çıkmıştır.

SUMMARY
Thesis of Master
THE ANALYSIS OF ECONOMICAL AND STRUCTURAL ISSUES OF CHEESE
PRODUCER DAIRIES IN KIRKLARELİ PROVINCE

Remzi BERKEL

The University of Trakya
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Department of Agricultural Economics
Supervisor : Assist. Prof. Dr. M.Ömer AZABAĞAOĞLU
2006

Cheese, which is an important food in the human health and nutrition, contains diverse vitamins in its structure. Therefore, an importance has been attached to cheese production both in the world and in the Turkey recently. Cheese production has a high profit, especially if produced in quality and hygienic conditions. Thus, a lot of large and small businesses are paying attention to cheese production in the Kirklareli region also.

Dairy cattle breeding in the region is in a better position in terms of stock and dairy yield compared to other regions of Turkey. Despite this potential, many problems have been encountered in dairy milk collection and processing stages. Production of White Cheese and Kaşar Cheese, which have an important position in Kirklareli province economics, is the scope of this study. Raw product procurement conditions and production technology in Kirklareli are tried to be explained by investigating the employment aspects and existing capacity aspects in the sector. No cooling system in the milk collection units together with unhealthy and non-hygienic conditions in dairy milk production are the major problems encountered in cheese production in Kirklareli province. And this causes difficulties in finding quality raw product and as a result affects the quality of produced cheeses. Furthermore, it has been found that they encounter problems in marketing their products in Kirklareli, and in finding qualified technical staff. Marketing of most of the produced cheese (60%) are held in Istanbul markets.

Results such as high raw product, low cheese prices, delayed payments of sold products, and even nonpayment are seen at the end of the study.

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

1.GİRİŞ	1
2.MATERYAL VE YÖNTEM	4
2.1. Materyal	4
2.2. Yöntem	4
3.ARAŞTIRMA BÖLGESİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER	5
3.1. Doğal Durumu	5
3.1. 1. Coğrafi Yapısı	5
3.1. 2. Akarsulardan Yararlanma	5
3.1. 3. Göller	6
3.1. 4. Doğal Bitki Örtüsü	6
3.1. 5. Toprak Yapısı	7
3.1. 6. İklim	8
3.2. Tarımsal Yapı	9
3.2.1. Arazinin Tarımsal Potansiyellere Göre Sınıflandırılması	9
3.2.2. Sulama Durumu	11
3.2.3. Bitkisel Üretim	11
3.2.4. Hayvansal Üretim	13
3.2.5. Tarım Tekniği ve Girdi Kullanma Düzeyi	14
4. PEYNİRİN ÖZELLİKLERİ Ve ÜRETİMİ.....	16
4 . 1 . Peynirin Besin Özellikleri ve Beslenmedeki Yeri	16
4. 1 . 1 . Süt yağı.....	17
4. 1 . 2 . Protein.....	17
4. 1 . 3 . Laktoz.....	18
4. 1 . 4 . Mineraller ve Vitaminler.....	19
4. 2 . Beyaz Peynir Üretim Yöntemi.....	20
4. 2 . 1 . Endüstriyel Anlamda Beyaz Peynir Üretim Aşamaları.....	20
4. 2 . 2 . Kaşar Peyniri Üretim Yöntemi.....	21
4.3. Peynir çeşitleri	22

5. DÜNYADA HAYVANCILIK , PEYNİR ÜRETİMİ	24
5 . 1 . Dünyada Hayvancılık	24
5 . 2 . Dünyada Süt Üretimi	25
5 . 3 . Dünyada Peynir Üretimi	28
6. TÜRKİYEDE HAYVANCILIK, SÜT VE PEYNİR ÜRETİMİ... ..	31
6. 1 . Türkiye’de Hayvancılık ve Süt Hayvancılığı	31
6. 2 . Türkiye’de Süt Üretimi ve Genel Durumu	32
6. 3 . Süt Sektörünün Sorunları.....	34
6. 4 . Türkiye’de Peynir Üretimi	37
6. 5 . Dış Ticaret Durumu	38
7 . KIRKLARELİ İLİNDE PEYNİR İŞLETMELERİNİN KARŞILAŞTIĞI EKONOMİK VE YAPISAL SORUNLAR.....	40
7. 1 . Kırklareli İli Peynir İşletmeleri.....	40
7. 1. 1. Peynir İşletmelerinin Durumları.....	40
7. 1 .2. Peynir İşletmelerinin İlçelere Göre Dağılımı.....	42
7. 1. 3. İşletmelerde Çiğ Süt İşleme Miktarı.....	45
7. 1. 4. İşletmelerin Çalışma Süreleri	46
7. 1. 5. Süt işletmelerinde Ürün Çeşitleri İtibariyle İşlenen Süt ve Peynir Miktarları	46
7. 1. 5.1. İşletmelerin Aylara Göre İşledikleri Süt Miktarları.....	48
7. 1. 6. İlçeler İtibarıyla Peynir İşleme Tesislerinin Ürettikleri Ürün Bazında Dağılımı.....	49
7. 1. 7. Çiğ Sütün Seksiyonlar İtibarıyla Kullanımı	50
7. 2. Finansman Kaynakları.....	51
7. 3. Sütün Alındığı ve Toplandığı Bölgeler.....	52
7. 4. Peynir İşletmelerinin Genel Durumu.....	52
7. 4. 1. İşletme Binalarının Durumu	52
7. 4 .2 .Çiğ Sütün İşletmelere Taşınması.....	53
7. 4. 3. İşletmelerde İstihdam Durumu.....	54
7. 4 .4 .İşletmelerdeki Alet ve Ekipmanların Niteliği ve Miktarı	55

7. 4. 5. Peynir İşletmelerinde Uygulanan Kalite Kontrolü	56
7. 4 .6. Toplanan Sütlerde Yapılan Analizler ve Kontroller	56
7. 4. 7. İşletmelerde Soğuk Hava Deposu Varlığı.....	57
7. 4. 8. İşletmelerin Depolama Olanakları.....	58
7. 4. 9. Peynir İşletmelerinde Üretim Programları.....	59
7. 4.10.Üretim Girdilerinin Niteliği ve Miktarları.....	59
7. 4.11.Süt İşletmelerinde Kullanılan Ambalaj Materyali	59
7. 5. Peynir Ürünlerinin Pazara Arzı, Talep ve Fiyat Oluşumu	60
7. 5. 1. Arz	60
7. 5. 2. Peynir İşletmelerinin Dış Ticareti.....	61
7. 5. 3. Fiyat Oluşumu.....	61
7. 5. 4. Talep.....	62
7. 5. 5. Araştırma Geliştirme Faaliyetleri.....	63
7. 5. 6. Araştırma Sonuçları	64
8. SONUÇ ve ÖNERİLER	66

ÇİZELGELER

Çizelge 3.1. Kırklareli İlinin İklim durumu.....	8
Çizelge 3.2. Arazi Varlığının Kullanıma Göre Dağılımı.....	9
Çizelge 3.3. Arazinin Tarımda Kullanım Şekli.....	10
Çizelge 3.4. Kırklareli ilinde İlçelere Göre Tarım Arazilerinin Sınıflandırılması.....	10
Çizelge 3.5. Sulama Durumu.....	11
Çizelge 3.6. Tarla Ürünlerinin Ürün Grupları İtibarı İle Ekiliş Oranlarının Dağılımı.....	12
Çizelge 3.7. Kırklareli İlinde Önemli Kültür Bitkile. Ekiliş, Üretim ve Verimleri.....	12
Çizelge 3.8. Kırklareli İlinin Hayvan Varlığı.....	13
Çizelge 3.9. Kırklareli İlinde Tarımsal Alet ve Makine Varlığı.....	14
Çizelge 4.1. Süt Ürünlerinin Üretim Eşdeğerleri	21
Çizelge 4.2. Yurt İçinde ve Yurt Dışında Üretilen Peynir Çeşitleri	23
Çizelge 5.1. Dünyada Hayvan Cinslerinin Sayıları	24
Çizelge 5.2. Seçilmiş Ülkelere Göre Süt Sığırcı Sayıları	25
Çizelge 5.3. Bazı Seçilmiş Ülkelerde Yıllara Göre Süt Üretimi	26
Çizelge 5.4. Hayvan Cinslerine Göre Dünyadaki Süt Üretimi	27
Çizelge 5.5. Dünyada Yıllara Göre Süt Kullanımı	27
Çizelge 5.6. Dünyada Hayvan Cinslerine Göre Üretilen Peynir Miktarı.....	28
Çizelge 5.7. Dünyada ve Bazı Ülkelerde Peynir Üretimi.....	29
Çizelge 5.8. Seçilmiş Ülkelere Göre Peynir Tüketimi.....	30
Çizelge 6.1. Türkiye’de Yıllara Göre Hayvan Sayıları	32
Çizelge 6.2. Türkiye’de Cins ve Irklara Göre Süt Üretimi: 1994-2004	34
Çizelge 6.3. Dünyada ve Türkiye’de Yıllara Göre Peynir Üretimi	38
Çizelge 6.4. Türkiye’de Yıllara Göre Peynir İhracatı	39
Çizelge 6.5. Türkiye’de Yıllara Göre Peynir İthalatı.....	39
Çizelge 7.1. Kırklareli İli Peynir İşletmeleri	41
Çizelge 7.2. Kırklareli İlinde Peynir İşletmelerinin Faaliyet Yerleri	42

Çizelge 7.3. Peynir İşletmelerinde Kurulu Kapasite Durumu	44
Çizelge 7.4. Kırklareli İlinde Süt İşletmelerinin Kurulu Kapasitelerine Göre Dağılımı	45
Çizelge 7.5. Günlük Süt İşleme Miktarına Göre Yaz ve Kış Aylarında İşletme Sayısındaki Değişiklikler	46
Çizelge 7.6. Kırklareli İlinde Yıllara Göre Peynir Üretimi	46
Çizelge 7.7. Süt Ürünleri Çeşidine Göre İşlenen Süt Miktarları	47
Çizelge 7.8. İşletmelerin Aylara Göre İşledikleri Süt Miktarı	48
Çizelge 7.9. Peynir İşleme Tesislerinin Ürettikleri Ürün Bazında Dağılımı (2005) ve İşletme Sayısı	50
Çizelge 7.10. Sütün Ürün Seksiyonlarında Kullanımı	50
Çizelge 7.11. Finansman Kaynakları	52
Çizelge 7.12. Sütün İşletmelere Getirilişinde Kullanılan Ekipmanlar.....	53
Çizelge 7.13. İstihdam Durumu.....	54
Çizelge 7.14. İşletmelerdeki Alet ve Ekipmanlar	55
Çizelge 7.15. Kontrol ve Analiz Yapan İşletmeler	57
Çizelge 7.16. İşletmelerin Soğuk Hava Deposu Varlığı.....	58
Çizelge 7.17. 1997 Yılında Yapılan Süt ve Ürünleri İhracatı.....	61
Çizelge 7.18. Kırklareli İli Peynir Çeşitleri Satış Fiyatları.....	62
Çizelge 7.19. Kırklareli İlindeki Peynir İşletmelerinin Araştırma ve geliştirme Faaliyetleri.....	63
Çizelge 7.20. Anket Sonucu Oluşan Sorun Durumu	64

GRAFİKLER

Grafik 7.1. 2005 Yılında Kırklareli İlinde İşlenilen Süt ve Süt Ürünlerinin Dağılımı (%)	48
Grafik 7.2. Süt İşletmelerinde Aylara Göre İşlenen Sütün Dağılımı.....	49
Grafik 7.3 Sütün Kullanım Alanları.....	51

1. GİRİŞ

Peynirin hammaddesi olan süt; dünyaya yeni gelen canlının ilk besin maddesidir. Yeni doğan canlının uzun bir süre ek bir gıdaya ihtiyaç duymadan yaşamını devam ettirmesi yanında büyüme ve gelişmesini sağlayan, her dönemde dengeli ve yeterli beslenmenin temel unsuru olan bir gıdadır. Bileşiminde insan vücudunun ihtiyaç duyduğu tüm besin maddelerini yeterli ve dengeli bir şekilde bulundurmaktadır. Toplumun yeterli ve dengeli beslenebilmesi açısından temel bir besin maddesidir.

Sütün, işlenmesiyle biyolojik yollardan elde edilen bu hammaddenin dayanıklılığının artırılması yoluyla çeşitli süt ürünleri elde edilebilmektedir. Bu ürünler elde edilirken oluşan biyokimyasal olaylar nedeniyle çok değişik tat, lezzet ve besleyicilik farkı olan ve her yaştaki insanın tüketebileceği ürünler haline gelmektedir. Yeni teknolojilerin kullanılması ile Avrupa Birliğinde yer alan ülkelerde olduğu gibi, ülkemizde de süt üretiminin artması mümkün olacaktır.

Bir yaşam mucizesi diye nitelenebilecek kadar büyük besin değerine sahip olan sütün insan yaşamındaki yeri, insanlık tarihi kadar eskidir. Dicle ve Fırat ırmakları arasında kurulmuş olan Sümer Uygarlığı'nın Ur kentindeki kalıntılara göre insanoğlunun 5 bin yıldan beri süt içtiği biliniyor. Milattan önce 26. yüzyıla ait Babil kabartmalarında süt ve süt kesiği temalarının işlendiğini görüyoruz. Yine milattan önce 8. yüzyılda Homeros'un yazılarında süt, süt kesiği ve peynirle ilgili anlatımlara rastlanır.

Öncelikle, peynirin yapımında kullanılan sütün yağı, peynirin olgunlaşma süresinde yağ asitlerine parçalanır ve böylece yağ daha kolay sindirilebilen bir hal alır. Yağın da vücut için hem enerji kaynağı olduğu, hem de vücut ısını korumadaki en önemli etkenlerden biri olduğu düşünülürse, kalp ve damar hastalıkları olan insanlar hariç, peynirin herkes tarafından tüketilmesinin zorunlu olduğu görülür. Kalsiyumun kemik ve diş gelişimi için ne kadar önemli olduğu düşünülürse, peynirde bulunan ve insan vücudu tarafından kolay kullanılabilen kalsiyumun önemi daha da iyi anlaşılır. Fosfor ise ancak kalsiyumla birlikte alındığında vücuda faydalı hale gelen bir mineral olduğundan, hem kalsiyum hem de fosfor içermesi nedeniyle de peynirin vitamin yönünden değerli olmasını sağlayan B

grubu vitaminleridir. Bu vitaminler suda çözünme özelliğine sahiptir. Peynir, vücut için vazgeçilmez bir besindir. Diş sağlığının korunmasında peynirin payı vardır.

Trakya Bölgesinin, süt üretim miktarı ve sütü işleyen mandıraların varlığı açısından ülkemizde ağırlıklı bir yeri vardır. Halkın geçim kaynağı olması, gereksinimlerini karşılaması, kendilerine, bölge ve yurt ekonomisine ekonomik açıdan büyük katkı sağlamasından dolayı süt hayvancılığı Trakya Bölgesinde önemli konuma gelmiştir. Bölge üreticilerinin çok az bir kısmı çiftliklerde yada modern ahır veya hayvan besleme yerlerinde süt ineği besiciliği yaparken, büyük bir kısmı kendi evlerinin yanlarına inşa ettikleri ahırlarında süt hayvanlarını beslemektedirler.

Sayıları çok az olan modern işletmeler hariç tutulursa, Trakya Bölgesinin beyaz peynir üretiminin önemli bir bölümü, mandıra olarak adlandırılan mevsimlik ve sürekli çalışan küçük işletmelerde gerçekleştirilmektedir. Mevsimlik üretim yapan mandıralar ahşap, kerpiç ve briketten yapılmış yerlerde, basit alet ve ekipmanlarla çalışmaktadırlar.

Bu araştırmada Kırklareli ili peynir işletmelerinin mevcut durumu ve pazarlama sistemi incelenerek, sorunları tespit edilmeye çalışılmıştır. Kırklareli İlinde de süt hayvancılığı, bölgenin ormanlık ve hayvan beslenmesine elverişli olması, özellikle kuzey kısmının ormanlık olması, bölge halkının başka gelir kaynaklarının kısıtlı olması ve ekonomik getirisi olması gibi nedenler, burada yaşayan insanları besicilik yapmaya zorlamıştır. Bölgede yapılan süt sığırcılığı, ırk ve süt verimi açısından Türkiye'nin diğer bölgelerine göre daha iyi bir konumda bulunmaktadır.

Bu çalışmanın amacı, Kırklareli ili ekonomisi açısından önemli bir yere sahip olan beyaz peynir ve kaşar peynirinin üretilmesini, pazarlanmasını ve bu süreçte karşılaşılan yapısal ve ekonomik sorunların araştırılmasını kapsamaktadır.

Türkiye'de hayvan başına süt verimi oldukça düşüktür. Laktasyon süt verimi 1800 kg/yıl'dır. AB'de ise 6000 kg/yıl civarındadır. Kırklareli ilinde bu ortalama olarak 4500 kg/yıl'a yakındır. Bu nedenle ilin üretim potansiyeli verimlilik açısından Trakya'da en iyi il durumundadır.

Yapılan araştırmalar sonucunda; Kırklareli ilinde peynir üretiminde karşılaşılan sorunların başında süt toplama ünitelerinin soğutma sistemine sahip olmadıkları, kaliteli hammadde bulamadıkları ve süt üreticilerinin eğitimsiz ve süte kalitesini bozan maddeler karıştırdıkları, pazarlamada ve pazar bulmada zorlandıkları ve konusunda uzman ve yetişmiş eleman olmayışı gibi sorunlardan oluşmaktadır. Ayrıca; süt işleme tesislerinin genellikle küçük olması nedeniyle modern üretim yöntemlerinden yeterince yararlanılamamaktadır. Bu nedenle düşük kapasite ve ilkel koşullarda çalışan işletmelerin büyütülmesi ve ileri teknolojilerle çalışır hale getirilmesi gerekmektedir.

2. MATERİYAL ve YÖNTEM

2.1. Materyal

Araştırmanın orijinal materyali Kırklareli ilinde faaliyet gösteren peynir işletmeleri ile yapılan anket çalışmalarından elde edilen birincil verilere dayanmaktadır. İkincil veriler ise peynir sektörünün ekonomik yapısı ve sorunlarını incelemek üzere yapılmış yerli ve bu konudaki yabancı literatürden oluşmaktadır.

Kırklareli ilinde faaliyet gösteren süt sanayi işletmelerinden (süt fabrikaları, mandıra vb.) anket yolu ile elde edilen bilgilerin tamamı karşılıklı görüşmeler yoluyla elde edilmiştir. Araştırmanın ikincil veri kaynakları, peynir işletmelerinin ekonomik yapısı ile ilgili yapılmış yerli ve yabancı literatürlerden elde edilmiştir. Ayrıca çeşitli kamu ve özel kuruluşlarla birlikte kooperatifler ve hizmet birlikleri gibi tüzel kişilerden temin edilen bilgilerden de geniş ölçüde yararlanılmıştır.

2. 2.Yöntem

Kırklareli ilinde anket yapılan peynir işletmelerini belirlemek üzere bir envanter çalışması yapılmıştır. Envanter sonuçlarına göre araştırma alanında 81 adet işletme olduğu tespit edilmiş ancak 16 işletmenin faaliyetine son veya ara verdiği belirlenmiştir. Faaliyetini sürdüren 65 işletmenin 36 tanesi peynir üretimi yaptıklarından dolayı bu peynir işletmelerinin tamamı araştırma kapsamına alınarak anket yoluyla gerekli veriler toplanmıştır. Anketler, ilgili kuruluş yetkilileri tarafından karşılıklı görüşmeler sonucu, derinlemesine görüşme yöntemiyle doldurulmuştur. Anketlerden elde edilen veriler bilgisayar ortamına yüklenerek, elde edilen bulgulara tanımlayıcı istatistiki analizler yapılmıştır.

3. ARAŞTIRMA BÖLGESİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

3.1. Doğal Durumu

Kırklareli İli Marmara Bölgesi'nin Trakya kesiminde $41^{\circ} 14' - 42''$ kuzey enlemleri ile $26^{\circ} 53' - 23^{\circ} 13'$ doğu boylamları arasında yer almaktadır. Deniz seviyesinden ortalama yüksekliği 203 metredir. Kuzeyde Bulgaristan, doğuda Karadeniz, güneydoğuda İstanbul, güneyde Tekirdağ ve batıda Edirne illeri ile çevrilidir (Anonim, 1990f).

Kırklareli ilinin doğu ve kuzeyi Istranca (Yıldız) dağları ile güney kesimleri ise Ergene vadisine inen az eğimli basık ovalar ile kaplıdır. Karadeniz kıyısına oldukça dik bir şekilde inen Istrancalar Ergene havzası yönünde alçak yaylalar görünümü verir. Dağlar genelde az yüksek ise de Kırklareli Demirköy arasında 1000 metreyi geçer. Mahya tepesi 1031 m Fatma tepesi 903 m, Sivri tepe 851 m, Dalyan tepe 725 m, Kaletepe 846 m, Karakoç tepesi 700 m'dir.

3.1.1. Coğrafi Yapısı

Kırklareli yeraltı ve yerüstü su kaynakları açısından zengindir. Karadeniz'e dökülen Mutlu (Rezve), Kazandere, Pabuçdere dışında kalan tüm akarsular Yıldız dağlarının güneyinde kalırlar. Ergene nehri bölgenin başlıca akarsuyudur. Su toplama alanı 11.100 km²'dir. Ergene nehri Tekirdağ'ın Saray ilçesinden doğar, Meriç nehrine döküldüğü yere kadar olan uzunluğu 200 km'dir. Nehir batıya doğru uzandıkça Paşaköy, Pınarbaşı, Sulucak (Soğucak), Poyralı, Kaynarca (Yene), Çayırdere (Manastır dere), Karabatak, Şeytandere (Gaytandere) ve Teke (İnce) derelerini de alarak Meriç'e dökülür.

Kırklareli bölgesindeki Barajlar Kayalı barajı, Kırklareli barajı olup, bu barajların yapılma nedenlerinden birisi de taşkınları önlemektir.

3.1.2. Akarsulardan Yararlanma

DSİ'nin Kırklareli İlinde geniş bir çalışma alanı bulunmaktadır. Kayalı, Armağan ve Kırklareli sulama barajlarını gerçekleştirmiştir. Poyralı barajı üzerindeki etüt çalışmalarını ise sürdürmektedir. Kayalı Barajı'nın yapımına 1975 yılında başlanmış, 1987 yılında ise hizmete girmiştir. Baraj 69 m yüksekliğinde 1.130 m uzunluğunda, 149 milyon metreküp su toplama 140 bin dekar arazi sulama kapasitesindedir. Sulama sisteminin 273 km kanalet uzunluğu bulunmaktadır.

Kırklareli barajının yapımına 1984 yılında başlanmış, Armağan barajı ile takviyeli hizmete girecek biçimde ele alınmıştır. Su toplama kapasitesi 51 milyon metreküp olan Armağan Barajı bir kanal ile 122 milyon metreküp su toplama kapasitesindeki Kırklareli barajına bağlanma çalışmaları halen sürmektedir. Armağan barajı ile 60 bin da, Kırklareli barajı ile 60 bin da arazi sulanabilecektir.

3.1.3. Göller

İlde bulunan göller Istrancalar'ın doğusunda İğneada çevresinde toplanmıştır. Bu göller; Erikli, Mert, Saka, Hamam ve Pedina 'dır.

3.1.4. Doğal Bitki Örtüsü

Istranca dağları Marmara havzasına giren dikey yamaçları sık bir orman örtüsü ile kaplıdır. 540 metreye kadar meşe, daha yükseklerde kayın ağaçları egemendir. Kırklareli ilinin Meriç havzasına giren Ergene yöresi çoğunlukla orman örtüsünden yoksundur. Istranca dağlarının Ergene havzasına giren güney ve batı yamaçlarında ormanlar yoğundur. Bitki örtüsüne göre Kırklareli'nde toprakların dağılımı aşağıdaki gibidir;

1. Tarım Arazisi : 321.432 ha (% 48)
2. Ormanlık Arazi : 239.937 ha (% 44)
3. Çayır-Mera : 31.506 ha (% 5) (Anonim,1996a).

1970’li yıllarda ise Kırklareli topraklarının 236.296 ha tarım, 271.271 ha orman, 98.606 ha da çayır ve mera olarak kullanılıyordu. Bu durumda Kırklareli’ndeki tarım alanları orman ve meralar aleyhine biraz büyümüştür. Mera ve çayır alanlarının küçülmesi hayvancılığı, ormanların küçülmesi ise hem iklimi ve hem de orman köylüsünü olumsuz yönde etkilemiştir. Dolayısıyla orman köylüsünün büyük ölçüde göç etmesine sebep olmuştur.

3.1.5.Toprak Yapısı

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı “Atatürk Topraksu Araştırma Enstitüsü”nün kuruluşundan bu yana etüt ettiği 654.661 ha alanda yedi büyük toprak grubu tespit etmiştir. Bilimsel şekilde yapılan bu incelemede Kırklareli İlinde yedi çeşit toprak grubu saptanmıştır. Bunlar şu şekilde sıralanabilir:

1. Kalkersiz kahverengi orman toprakları 341.055 ha
2. Kalkersiz kahverengi topraklar 137.551 ha
3. Vertisel topraklar 101.443 ha
4. Allüviyal topraklar 33.317 ha
5. Kahverengi orman toprakları 33.226 ha
6. Kolüviyal topraklar 707 ha
7. Çıplak kaya, su yüzeyleri ve meskun araziler 7.352 Ha (Anonim/d, 2003).

Kırklareli ili’nin toprakları genelde yumuşak kalkerli (kireç taşlı, kil ve kille karışık kireçli) ve Marn toprağı (Pekmez toprağı da denir.) humuslu ve kumludur. Akarsu vadilerinin kenarları ve tabanları alüvyonludur.

3.1.6. İklim

Kırklareli ili yörelere göre iklim yönünden önemli farklılık göstermektedir. İlin Karadeniz kıyısında, Karadeniz iklimi, Kuzeyden ve doğudan Istranca dağları ile çevrili Ergene yöresinde ise karasal iklim egemendir. Bunlara bağlı olarak Kırklareli kıyı kuşağında yazları serin, kışları soğuk Ergene havzasında ise yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlı geçmektedir. Kırklareli ilinin iklim durumuna ait detaylı bilgiler Çizelge 3.1’de gösterilmiştir.

Çizelge 3.1. Kırklareli İlinin İklim durumu

Aylar	Sıcaklık (C ⁰)			Yağış	Nisbi Nem	Donlu Günler	Karlı Gün.
	Ortalama	Max.	Min.	Ort. (mm)	% Nem	Gün	Gün
Ocak	2.30	18.00	-15.30	66.50	80.00	16.90	2.30
Şubat	4.30	19.70	-13.30	52.30	80.00	10.80	1.40
Mart	6.70	25.70	-8.20	47.00	76.00	7.30	1.10
Nisan	11.90	29.40	-2.50	43.90	70.00	0.40	-
Mayıs	17.10	36.00	2.40	50.10	67.00	-	-
Haziran	21.30	37.00	7.70	48.50	61.00	-	-
Temmuz	23.20	39.70	9.00	27.40	59.00	-	-
Ağustos	22.50	38.30	8.70	23.30	61.00	-	-
Eylül	18.90	36.00	3.00	24.70	65.00	-	-
Ekim	13.80	30.60	-3.40	53.60	73.00	0.30	-
Kasım	9.40	23.30	-4.30	69.20	79.00	2.80	0.10
Aralık	5.00	18.80	-10.00	76.60	82.00	9.70	1.10
Yıllık	13.00	39.70	-15.30	583.10	71.00	48.20	6.00

Kaynak: Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü 2003b Yılı Tarım Raporu..

3.2.Tarımsal Yapı

3.2.1. Arazinin Tarımsal Potansiyellere Göre Sınıflandırılması

Kırklareli İlinin toplam arazisi 655 bin ha olup bu arazinin kullanıma göre dağılımı Çizelge 3.2.'de verilmiştir.

Çizelge 3.2. Arazi Varlığının Kullanıma Göre Dağılımı

Arazi Sınıfı	Alan (ha)	Oran (%)
Tarım Alanı	268.311	41.0
Ormanlık Alan	239.350	36.5
Çayır-Mera Alanı	73.853	11.3
Tarım Dışı Kullanım	73.486	11.2
Toplam	655.000	100.0

Kaynak : Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları ,2003c

Kırklareli'nin ekonomik ve doğal zenginliklerinden biri de ormanlardır. Ormanlar 1944 yılında kişilerden alınarak devlete mal edilmiştir. Ormanların bakımı ve korunması amacıyla da yeni "Orman İşletme Teşkilatı" kurulmuştur. Kırklareli ormanlarının Türkiye ormanlarından farklı bir özelliği yoktur. Yalnız İğneada'nın Langoz (karışık bitki örtüsü) bölgesinde doğal ortamdan dolayı çabuk büyüyen, hızlı gelişen orman alanı bulunmaktadır. İlde ağaçlandırma çalışmaları 1962 yılında başlamıştır. Ağaçlandırma Kırklareli'nin Kuzeyinde, Karahamza-Kofçaz'dan Vize Kıyıköy'e kadar uzanan yaklaşık 70-80 Km uzunluğunda, 15-20 km genişliğinde bir kuşakta yapılmaktadır.

Çizelge 3.3'de belirtilen tarım alanı içinde tarla bitkileri 261.640 ha, sebze alanı 5.216 ha, meyvelik alan 572 ha , bağ alanı 883 ha olarak ayrılmaktadır. Tarım alanı içinde 38.825 ha alan halen sulanabilen arazi olup, toplam arazinin % 6'sını tarım arazisinin ise %14.5'ini teşkil etmektedir.

Çizelge 3.3. Arazinin Tarımda Kullanım Şekli

KULLANIM ŞEKLİ	Alan (Ha)	Oran (%)
1.Tarla Tarımı	256.680	96
a)Tahıllar	165.231	64
b)Bakliyat	2.158	1
c)Endüstri Bitkileri	77.534	30
d)Diğerleri	11.757	5
2.Yem Bitkileri	5.978	2
3.Bağ Bahçe Tarımı	5.653	2
a)Sebze	4.400	78
b)Meyve Bahçesi	367	6
c)Bağlar	886	16
Toplam	268.311	100

Kaynak : Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları Kırklareli, 2003c

Çizelge 3.4’de ise Kırklareli İli’nin tarım arazilerinin ilçelere göre sınıflandırılması verilmiştir.

Çizelge 3.4. Kırklareli ilinde İlçelere Göre Tarım Arazilerinin Sınıflandırılması

İlçeler	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4. Sınıf	5. Sınıf	6. Sınıf	7. Sınıf	8. Sınıf	Top.
Merkez	8158	49679	34356	7913	-	37803	12158	333	150400
B.Eski	16165	38491	9001	1353	-	134	-	57	65201
D.Köy	152	9429	15642	9340	-	36649	22854	434	94500
Kofçaz	25	5651	18173	3510	-	-	1545	-	55100
L.Burg.	21603	57271	16660	2060	-	-	-	806	98400
P.Köy	3199	4710	3183	284	-	7099	-	24	11400
P.Hisar	7309	22917	8093	380	-	21994	12074	228	58100
Vize	5823	28919	24868	16945	-	-	13161	190	111900

Kaynak : Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları Kırklareli, 2003c

3.2.2 Sulama Durumu

Kırklareli İli'nin sulama durumu incelendiğinde, 196 bin ha sulanabilir arazi ve 39 bin ha arazide halen sulanmaktadır. Sulanan araziler toplam tarım arazilerinin %22'ni oluşturmaktadır.

Çizelge 3.5'de Kırklareli ili'nde sulanabilir arazilerin yaklaşık %22'si sulanabilmektedir. Ancak ilde sulama ile ilgili yatırımlar hızla artmaktadır.

Çizelge 3.5. Sulama Durumu

Sulama Kaynakları	Sulanabilir Alan (ha)
Yerüstü Kaynakları ,Küçük Sulama	3.739
Yer altı kaynaklarından sulama	4.925
Gölet Sulamaları	4.159
Kayalı Baraj Sulaması	13.500
Toplam	26.323

Kaynak : DSI, Kırklareli İl Müdürlüğü Kayıtları, 2003g

3.2.3. Bitkisel Üretim

İlde bitkisel üretim denilince ilk akla gelen ürünler buğday ve ayçiçeğidir. Söz konusu ürünler tarla alanlarının yaklaşık %95'inde ikili münavebe şeklinde üretilmektedir. Tarla ürünlerinin ürün grupları itibariyle ekiliş alanlarının dağılımı

Çizelge 3.6'da görüldüğü gibi tarla ürünlerinden tahıllar en yüksek orana (%69.6) sahiptir. Buna karşılık baklagiller, yem bitkileri ve endüstri bitkileri en düşük oranları oluşturmaktadır. Arpa yulaf, mısır, karpuz ve sebze üretimi bölgesel ihtiyacı karşılamak amacıyla üretilmektedir.

Çizelge 3.6. Tarla Ürünlerinin Ürün Grupları İtibarı İle Ekiliş Oranları Dağılımı

Ürün Grupları	Oranı (%)
Tahıllar	71,2
Baklagiller	0.2
Endüstri Bitkileri	1,7.
Yağlı Tohumlar	24,2
Yem Bitkileri	2,7
Toplam	100.0

Kaynak :Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü 2003d Yılı Çalışma Raporu

Çizelge 3.7’de ildeki önemli kültür bitkilerinin ekilişi, verimi ve üretim miktarları verilmiştir. Buğday üretimi ortalama 280 kg/da verimle 419 bin ton üretim düzeyine (miktarına) ulaşmıştır Ülkemizdeki buğday verim ortalaması 210 kg/da olduğu dikkate alınırsa ildeki buğday verim ortalaması %3 daha yüksek olduğu görülmektedir.

Çizelge 3.7. Kırklareli İlinde Önemli Kültür Bitkileri; Ekiliş, Üretim ve Verimleri

Ürün Cinsi	Ekiliş Alanı (ha)	Üretim (ton)	Verim (kg/da)
Buğday	150.160	419.190	280
Ayçiçeği	64.320	86.510	135
Arpa	17.660	47.830	270
Yulaf	4.390	7.700	175
Mısır	1.580	7.150	460
Şeker pancarı	3.179	154.550	4.860
Patates	1.140	22.375	1.960

Kaynak : Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü 2003d Yılı Çalışma Raporu

İlde ekilen buğday çeşitlerinin tamamını yabancı çeşitler oluşturmaktadır. Makarnalık buğday üretimi yapılmamaktadır. Kullanılan tohumluk çeşitleri sık aralıklarla değiştirilip bölge koşullarına adaptasyon derecesi yüksek ve bol verimli çeşitlerin arayışı sürmektedir. Bölge çiftçisinin teknoloji kullanma düzeyi yüksek olduğu için birim alandan aldığı ürün miktarları sürekli yükselmektedir. İlin ekim alanının %28’ini oluşturan ayçiçeği üretiminde de hibrit tohumların kullanılması elde edilen verimin artmasında rol oynamaktadır.

Yeni kurulan Kırklareli barajının faaliyete girmesiyle bu barajın sulama şebekesinin bulunduğu alanlardaki ürün deseninin değişeceği bir gerçektir.

3.2.4. Hayvansal Üretim

Kırklareli İli'nde sığır varlığının %95 oranında kültür ırklarından oluştuğu bilinmektedir. Ancak koyun ırklarının aynı oranda kültür ırklarından oluştuğunu söylemek mümkün değildir. Özellikle kuzey bölgesinin koyun yetiştiriciliği açısından çok elverişli olması nedeniyle ıslah edilmiş koyun ırklarından bölgeye adapte olanlarının bulunarak yetiştirilmesi hayvansal üretimin artırılması yönünde çözülmesi gereken en önemli sorundur. Bu sorunun çözülmesi ile birlikte insan beslenmesinde önemli yer tutan hayvansal gıdalardan, kaliteli süt ürünleri elde edilmesinde gerekli olan koyun sütünün üretiminin artırılması sağlanarak süt sektörüne kaliteli hammadde sağlanmış olacaktır.

İlin ormanlık alanlarında küçükbaş hayvancılık yapılmakta bu da toplam hayvan varlığının %57'sini teşkil etmektedir. Sığır yetiştiriciliğin de %95 oranında kültür ırkı hayvanlar mevcut ve verimleri Türkiye ortalamasının oldukça üzerindedir. Kırklareli ilinin mevcut hayvan varlığı Çizelge 3.8'de belirtilmiştir.

Çizelge 3.8. Kırklareli İlinin Hayvan Varlığı

Hayvan Türleri	Miktar(adet)	Oran (%)
Sığır	81,683	28,2
a) Saf Kültür	61,299	
b) Kültür Melezi	18,339	
c) Yerli	2045	
Koyun	167,440	57.9
Kıl Keçisi	42,146	12.6
Manda	1,274	0.3
At	1,313	0.2
Katır	405	0.1
Eşek	1.855	0.7
Toplam	296,116	100

Kaynak : Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Envanter Bilgileri , 2005e

3.2.5. Tarım Tekniği ve Girdi Kullanma Düzeyi

Tarımsal üretimi dolaylı olarak etkilemek suretiyle verimi arttıran tarımsal mekanizasyonun önemi il üreticilerince benimsenmiştir. Ülke genelinde olduğu gibi ilde de kırsal kesim nüfusunun hızla azalması sanayileşme sürecinin hızlanması ve buna bağlı olarak işgücü ücretlerinin yükselmesi tarım alet ve makinelerinin kullanımını arttırmıştır.

Kırklareli İli'ndeki 268.311 ha arazinin büyük bir kısmı traktör ile işlenmekte olup, dağlık kesimlerde, bağ ve bahçelerin bir kısmında traktör kullanılmamaktadır. İlde kullanılan traktörler tüm alet ve ekipman donanımına sahiptir. İlde toplam olarak 13.961 adet traktör bulunmakta olup bu miktarın 13.700 adedi (%98'i) 55 Beygir Gücünden büyüktür. Tarla tarımının yapıldığı 268.311 hektarlık alanda traktör başına 19 hektar arazi düşmektedir. 300 dekar arazi için 55 Beygir Gücündeki bir traktörün optimum olduğu dikkate alınırsa ilde daha fazla traktöre ihtiyaç olmadığı ve Türkiye ortalamasının çok üstünde bir traktör yoğunluğuna sahip olduğu görülmektedir. İlde tarımsal mekanizasyon derecesinin en belirgin göstergesi tarımsal alet ve makine varlığı Çizelge 3.9'da gösterilmiştir.

Çizelge 3.9. Kırklareli İlinde Tarımsal Alet ve Makina Varlığı

Makine Adı	Miktarı (adet)
Traktör	13 961
Römork	14 761
Pulluk	22 706
Mibzer	11 939
Kimyevi gübre dağıtıcı	6 116
Biçerdöver	489
Çapa makinesi	425
Yağmurlama tesisi	6 315
Silaj Makinesi	138
Süt Sağım Makinesi	5 768

Kaynak: Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü 2003d Yılı Çalışma Raporu

Kırklareli ili'nde ağırlıklı olarak tarımı yapılmakta olan buğdayın 2003 yılı tohumluk ihtiyacının önemli bir bölümü Köy-Koop Kırklareli Birliği, Tarım Kredi Kooperatifleri ve Ziraat Odaları gibi kuruluşlarca karşılanmıştır. Bu bağlamda Köy-Koop Kırklareli Birliği ortaklarına kaliteli, yüksek verimli, tohumluk buğday temin etmiştir. 1994 yılında buğday tohumluğu üretimine başlayan birlik 1994 yılında 120 ton, 1995 yılında 160 ton 1996 yılında ise 200 ton tohumluk buğday üretimi gerçekleştirmiştir. Tohumluk buğday üretimini kendi bünyesinde gerçekleştiren Birlik; ortaklarına sözleşmeli çiftçi modeli uygulayarak tohumluk üretimini gerçekleştirmiştir.

4 . PEYNİRİN ÖZELLİKLERİ VE ÜRETİM ŞEKLİ

Peynir çok büyük bir çeşitlilikteki aroma, tat, yapı ve şekle sahip bir grup mayalanmış süt ürünü için kullanılan genel addır. Dünyada binden fazla peynir çeşidi vardır. Peynirin ilk kez bundan yaklaşık 8 bin yıl önce Mezopotamya veya İndus vadisinde çobanlar tarafından üretildiği sanılmaktadır. Asya'dan göç ederek Avrupa'ya yerleşenler, beraberlerinde ehlileştirdikleri hayvanları da getirmişlerdir. Avrasya'nın özellikle sütün önce tesadüfen ekşimesi ardından da bilinçli bir şekilde ekşitilmesi yoluyla peynirin ilk üretildiği bölge olduğu, Tatarların, Kırgızların, Kalmukların, Tibetlilerin ve Perslerin de Babilliler veya İbranilerden daha önce peynirle tanışmış oldukları söylenmektedir. Asya dışındaki coğrafyada ise İ.Ö. 5000'de İtalya, Güney Fransa ve Kuzey Afrika'da ilk kez evcil koyun ve keçiye rastlanmaktadır. Tuna Vadisi ve Balkanlar'da yaşayan topluluklar, İ.Ö. 4000'de Avrupa'a inek sığırını getirdiler. İtalya ve Fransa'da yapılan kazılarda ortaya çıkarılan “süt kesimini süzme kaplarının” bu ülkelerde İ.Ö. 2800 yıllarında ilkel peynircilik yapıldığını göstermektedir (Demirci, 1995).

4.1. Peynirin Besin Özellikleri ve Beslenmedeki Yeri

Tüm dünyada sevilerek tüketilen ve yüzlerce çeşidi bulunan peynir, yeterli ve dengeli beslenme düşünüldüğünde, önemi inkar edilemeyecek temel bir fermente süt ürünüdür. Peynirin içerdiği maddeler ve yararları incelendiğinde; öncelikle, peynirin yapımında kullanılan sütün yağı, peynirin olgunlaşma süresinde yağ asitlerine parçalanır ve böylece yağ daha kolay sindirilebilen bir hal alır. Yağın vücut için hem enerji kaynağı olduğu, hem de vücut ısını korumadaki en önemli etkenlerden biri olduğu düşünülürse, kalp ve damar hastalıkları olan insanlar hariç, herkes tarafından tüketilmelidir. Yine peynirin olgunlaşma döneminde parçalanan bir başka madde daha vardır; o da proteindir. Parçalanan protein daha kolay sindirilir. Protein insan vücudunda hücre yapımı, onarımı enfeksiyonlarla mücadele için gereklidir. Peynirin içerdiği kalsiyum ve fosfor sert ya da yumuşak oluşuna göre değişir ancak 100 gram peynir, ortalama olarak vücudun günlük

kalsiyum ihtiyacının yarısını, fosfor ihtiyacının da üçte birini karşılamaya yetecektir. Peynir ne kadar sertse, içerdiği kalsiyum ve fosfor oranı da o kadar artar. Kalsiyumun kemik ve diş gelişimi için ne kadar önemli olduğu düşünülürse, peynirde bulunan ve insan vücudu tarafından kolay kullanılabilen kalsiyumun önemi daha da iyi anlaşılır. Fosfor ise ancak kalsiyumla birlikte alındığında vücuda faydalı hale gelen bir mineral olduğundan, hem kalsiyum hem de fosfor içermesi nedeniyle de peynir, vücut için vazgeçilmez bir besindir. Peynirin vitamin yönünden değerli olmasını sağlayan B grubu vitaminleridir. Ki bu vitaminler suda çözünme özelliğine sahiptir. Diş sağlığının korunmasında da peynirin payı vardır. Yapısındaki kalsiyum fosfat sayesinde ağızdaki asit oluşumunu azaltır ve bu da dişlerin güçlenmesini sağlayıp diş çürümelerini engellemekte önemli bir rol oynar. Peynirin beslenmedeki yerini, bileşimindeki besin öğelerini tek tek ele alarak şöyle açıklanabilir.

4.1.1. Süt yağı

Üretiminde kullanılan sütteki yağ oranına bağlı olarak peynirdeki yağ oranları çeşitlilik gösterebilir. Tüketiciler genellikle tam yağlı peynirleri tercih etmektedir. Çünkü süt yağının, peynirin duysal kalitesine olumlu etkisi büyüktür. Peynir olgunlaşırken süt yağı lipaz enzimiyle serbest yağ asitlerine parçalanır ve böylece hem peynirin aroması zenginleşir hem de süt yağı çok daha kolay sindirilebilir bir forma dönüşür. Vücudumuz yağa hem enerji kaynağı olarak hem de yağda çözünen vitaminlerin emilimi ve vücut sıcaklığının korunması için ihtiyaç duyar. Tam yağlı beyaz peynir ve tam yağlı kaşar peyniri yaklaşık %20-30 oranında süt yağı içerir; bu nedenle kalp-damar problemi olmayan ve özellikle büyüme çağındaki bireylerin günlük diyetlerinde yer alması gereklidir.

4.1.2. Protein

Peyniri besin olarak önemli yapan, içeriğindeki biyolojik değeri yüksek proteinlerdir. Kullanılan sütteki protein oranı, peynirin çeşidi ve işlenme metoduna bağlı olarak farklılık göstermektedir.

Peynirler %10 ila %30 oranında protein içerebilirler. Bu protein “modifiye kazein”den gelmektedir. Olgunlaşmada proteinin büyük bir kısmı oligopeptitlere ve aminoasitlere parçalanır. Proteinin parçalanması peynire yapısını ve lezzetini kazandırır. Proteinlerin parçalanmasına “proteoliz” denir ve proteoliz nedeniyle peynirin içeriğindeki proteinler kolayca sindirilebilir forma dönüşür. Yüksek protein oranının yanı sıra peyniri besinsel yönden değerli yapan bileşimindeki aminoasit kompozisyonudur. Peynirin bileşiminde vücudumuz tarafından sentezlenemeyen ve dışarıdan alınması gereken “esansiyel aminoasitler” bulunmaktadır.

İnsan vücudu, hücre yapımı, onarımı ve enfeksiyonlarla mücadele için proteine ihtiyaç duyar. Vücudun protein ihtiyacı çocuklarda, hamile ve emziren kadınlarda, fiziksel eğitim alanlarda veya vücut geliştirme yapanlarda daha yüksektir.

Çok çeşitli faktörlerce etkilenmekle ve kaynaktan kaynağa değişmekle birlikte insan vücudunun günlük 45-50 gram proteine ihtiyacı vardır. Bu miktarın yaklaşık yarısının hayvansal protein kaynaklarından karşılanması gereklidir. Çünkü bitkisel protein kaynakları tüm esansiyel aminoasitleri içermemektedir. Protein vücutta enerji kaynağı olarak da kullanılabilir ve vücut yağına dönüşebilir. Peynir, bileşimindeki biyolojik değeri yüksek protein ile günlük diyetle yer alması gereken bir protein kaynağıdır.

4.1.3. Laktoz

Laktoz, süt şekeri diye de bilinen ve yalnızca sütte bulunan bir disakkarittir (karbonhidrat). İnek sütü yaklaşık % 4,5-4,7 oranında laktoz içerir. Peynir yapımı sırasında laktoz büyük ölçüde laktik aside dönüşür, bir kısmı peynir altı suyuna geçer, içinde kalan da olgunlaşma boyunca laktik aside dönüşür (21-28 gün olgunlaştırılan peynirde laktoz yok denecek kadar azdır). Yani peynir bir karbonhidrat kaynağı değildir. Herhangi bir sebeple karbonhidrattan kaçınmak isteyenlerin tercih etmesi gereken süt ürünü peynirdir. Ayrıca peynir az miktarda laktoz içerdiğinden, laktoz intolerantlar için rahatsızlık yaratmayacak bir süt ürünüdür (Peynirde yaklaşık 1-3 g/100 g laktoz bulunur).

4.1.4. Mineraller ve Vitaminler

Peynir kalsiyum ve fosfor içeriği yönünden önemli bir gıdadır. 100 gr yumuşak peynir, günlük kalsiyum ihtiyacının % 30-40'ını, günlük fosfor ihtiyacının da % 12-20'sini karşılamaktadır. Sert peynirler günlük kalsiyum ihtiyacının tümünü karşılarken, fosfor ihtiyacının da % 40-50'sini karşılamaktadır.

Kalsiyum kemik ve diş gelişimi için yaşamsal bir mineraldir. Peynirdeki kalsiyum biyolojik değeri yüksek olan, insan vücudu tarafından kolayca kullanılabilen, formdadır. Kalsiyum ayrıca kasların kasılması ve sinir iletimi için vücuda gereklidir. Çocukların, hamile ve emziren kadınların ve menopoz dönemindeki kadınların kalsiyum ihtiyacı artar. Peynir ne kadar sertse, içerdiği kalsiyum ve fosfor oranı da o kadar artar. Günlük diyetinde yeterli kalsiyum bulunmayan kadınlar menopoz döneminde osteoporoz rahatsızlığına yakalanabilmektedir. Bu nedenle bu anlamda risk grubunda olan kişilerin tüm süt ürünleriyle birlikte özellikle peynir tüketmesi önemlidir.

Fosfor, diş ve kemik formasyonu, kas kasılması, böbrek fonksiyonu ile sinir ve kas aktivitesi için vücuda alınması gereken bir mineraldir. Fosfor vücutta kalsiyum ile birlikte sinerjistik çalışarak fonksiyon göstermektedir. Bu nedenle peynir gibi hem kalsiyum hem de fosforu yüksek oranda ve birlikte içeren bir gıda bu anlamda daha da değerlidir. Peynirde, yağ oranına bağlı olarak değişen miktarlarda yağda çözünen vitaminler (A, D, E, K) bulunur. Peyniri vitamin yönünden önemli yapan, bileşimindeki B grubu vitaminlerdir; bunlar suda çözünen vitaminlerdir. Beyaz peynir B2, B6 ve B12 vitaminleri için kaynak sayılabilecek nitelikte bir süt ürünüdür (Demirci, 1995).

4.2. Beyaz Peynir Üretim Yöntemi

Yerli peynir çeşitlerimizden en önemlisi ve en çok tüketilen peynir çeşidi olan beyaz peynirin büyük bir kısmı mandıralarda ilkel şartlarda üretilmektedir. Çiğ süttten üretilen bu peynirler zararlı mikroorganizmaları içerdiğinden halk sağlığı yönünden potansiyel bir tehlike arz ederler. Bu nedenle bu peynirleri en az 90 günlük olgunlaşma dönemini tamamlamadan kesinlikle tüketime verilmemelidir (Bu şart ancak 92/46.da mikrobiyolojik kriterleri verilen özellikteki çiğ süttten üretilen süt ürünleri için geçerlidir). Kaliteli ve standart peynir üretiminde, kaliteli çiğ süt kullanılması, üretimde hijyenik koşullara dikkat edilmesi, süte etkin ısı işleminin uygulanması ve etkin bir paketlenme sisteminin uygulanması gerekir. Ancak peynir üreten işletmelerde kullanılan çiğ süttün mikrobiyolojik kalitesindeki farklılık, üretim ekipmanlarının standart olmayışı, belirtilen üretim aşamalarının bir veya birden fazlasının uygulanmaması üretilen beyaz peynirlerin kalitelerinde çeşitliliğe neden olmaktadır. (Demirci,1995).

4.2.1. Endüstriyel anlamda beyaz peynir üretim aşamaları

Endüstriyel anlamda beyaz peynir üretim aşamalar aşağıdaki gibi sıralanmaktadır;

- Çiğ süt ve kalite kontrolü
- Klarifikasyon ve standardizasyon
- Süttün pastörizasyonu, mayalama sıcaklığına kadar soğutulması
- Kalsiyum klorür, starter kültür ve peynir mayası ilavesi
- Pıhtı oluşması
- Pıhtının kesilmesi, peynir suyunun uzaklaştırılması, pıhtının toplanması ve baskıya alınması
- Pıhtının kalıplarda bekletilmesi
- Telemenin kesilmesi ve salamuraya alınması
- Paketleme
- Soğuk depolama, olgunlaştırma

4.2.2. Kaşar Peyniri Üretim Yöntemi

Kaşar peyniri ülkemizde beyaz peynirden sonra en çok tüketilen bir peynir çeşididir. İlkel yöntemlerle çalışan küçük işletmelerde kaşar peyniri çiğ süttten yapılmakta ve teleme sıcak suda haşlanarak el ile yoğrulmaktadır.

Endüstriyel anlamda kaşar peyniri üretim aşamaları:

- Çiğ süt ve kalite kontrolü
- Klarifikasyon ve standardizasyon
- Sütün pastörizasyonu, mayalama sıcaklığına kadar soğutulması
- Kalsiyum klorür, starter kültür ve peynir mayası ilavesi
- Pıhtı oluşması
- Pıhtının kesilmesi, peynir suyunun uzaklaştırılması, pıhtının toplanması ve baskıya alınması
- Telemenin kesilmesi
- Telemenin fermentasyonu
- Telemenin doğranması, haşlanması, şekillendirilmesi (göbek bağlama)
- Telemenin kalıplanması
- Kalıpların çevrilmesi
- Ön olgunlaşma ve tuzlama
- Kabuk bağlama
- Soğuk depoda muhafaza (Demirci, 1995).

Süt ürünlerinin süt eş değerleri Çizelge 4.1' de gösterilmiştir.

Çizelge 4.1. Ürünlerinin Üretim Eşdeğerleri

Süt Ürün Eşdeğerleri		SÜT
Süt Tozu	1kg	10.05kg
B.peynir	1kg	6,5 –7kg
Kaşar	1kg	10 -12kg
Sürülebilir Peynir	1kg	3 kg
Yoğurt	1kg	1.3 kg
Dondurma	1kg	1kg

Kaynak :T.E.A.E Durum ve Tahmin Raporları ,2005

4.3. Peynir çeşitleri

Ülkemizde tüketimi en yaygın olan peynirler, beyaz peynir ve kaşar peyniridir. Ancak ülkemiz yöresel peynir yönünde hayli zengindir. Bu çeşitlerin bazıları şunlardır; Mihaliç (kelle) peyniri, keçi peyniri, Erzincan tulum (şakak) peyniri, İzmir tulum peyniri, Van Otlı peyniri, lor, Urfa beyaz peyniri, dil peyniri, Çerkez peyniri, abaza peynirleri, tel (civil) peynir, çökelek, Yozgat çanak peyniri, külek peyniri, Hatay cara (testi) peyniri, örgü peyniri, golot peyniri, İstanbul çayır peyniri, Manisa çayır peyniri, Ordu torba peyniri, Giresun imansız peyniri, Kars gravyer peyniri, Denizli Yörük peyniri.

Dünya üzerinde binden fazla peynir çeşidi vardır. Gün geçtikçe de bu çeşitlere yenileri ekleniyor. Yurtdışında yaygın olarak üretilen ve tüketilen peynir çeşitlerinin bazıları ise Cheddar, Mozzarella, Ricotta, Emmental, Edam, Gouda, Camembert, Brie, Roquefort, Parmesan, Provolone, Stilton, Gorgonzola, Feta, Mascarpone'dır.

Dünyada ve ülkemizde üretilen peynir çeşitleri Çizelge 4.2'de gösterilmiştir. Ülkelerin kalkınmasında hem fiziksel hem de zihinsel yönden sağlıklı insanların gücüne ihtiyaç olduğu bir gerçektir. Sağlıklı insanların beslenmesinde süt ve ürünlerinin payı büyüktür. Dünya ülkelerine bakıldığında 2000'li yıllarda süt üretimi ve tüketimi artış göstermiştir (DPT, 2000).

Çizelge 4.2. Yurt İçinde ve Yurt Dışında Üretilen Peynir Çeşitleri

Yurt İçinde Üretilen Peynir Çeşitleri	Yurt Dışında Üretilen Peynir Çeşitleri
Trakya Beyaz Peyniri	Feta
Taze ve Eski Kaşar Peyniri	Mascarpone
Keçi peyniri	Cheddar
Erzincan tulum (şakak) peyniri	Mozzarella
İzmir tulum peyniri	Ricotta
Van Otlı peyniri	Emmental
Lor peyniri	Edam
Urfa beyaz peyniri	Gouda
Dil peyniri	Camembert
Çerkez peyniri	Brie
Abaza peynirleri	Roquefort
Tel (civil) peynir	Parmesan
Örgü peyniri	Provolone
Golot peyniri	Stilton
İstanbul çayır peyniri	Gorgonzola
Giresun imansız peyniri	
Kars gravyer peyniri	
Denizli Yörük Peyniri	
Mihaliç (kelle) peyniri	

Kaynak : DPT İnternet Sitesi , www.dpt.gov.tr,2006

5. DÜNYADA HAYVANCILIK, SÜT ve PEYNİR ÜRETİMİ

5.1. Dünyada Hayvancılık

Dünyada hayvancılık alt sektörü içerisinde önemli bir yeri olan süt hayvancılığı son otuz yılda büyük bir değişim göstermiştir. Daha önce az süt veren verimsiz ve kıraç hayvanların yerini şimdi daha cinsleri iyi olan süt verimi yüksek olan kültür ve melez ırk türü hayvanlar almıştır. 1965’li yıllardan bu yana hayvan başına süt verimi yaklaşık olarak % 150 oranında artmıştır.

Çizelge 5.1 incelendiğinde en fazla inek sığır hayvanının beslendiği, bunu koyun, keçi ve manda sığırı takip etmektedir. 2000’li yıllara bakıldığında beslenen hayvan sayılarının az da olsa son yıllara doğru artış gösterdiği görülmektedir. 2005 yılı incelendiğinde dünyada beslenen 1,4 milyar baş inek sığırı, 1,1 milyar baş koyun, 808 bin baş keçi ve 174 milyon baş manda sığırı bulunmaktadır.

Çizelge 5.1. Dünyada Hayvan Cinslerinin Sayıları.

Baş (x 1000)	Dünyada Yıllara Göre Hayvan Cinslerinin Sayıları					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
İnek Sığır	1,315,514	1,321,827	1,336,135	1,350,935	1,364,950	1,372,250
Koyun	1,053,895	1,033,608	1,030,493	1,038,748	1,059,810	1,079,005
Keçi	721,941	736,024	751,772	771,482	790,028	808,903
Manda	163,484	165,441	167,567	170,256	171,954	173,921

Kaynak: FAO İnternet Tarım İstatistikleri. www.fao.org, 2006

Çizelge 5.2 incelendiğinde 2005 yılı sonu süt sığırı sayıları görülmektedir. En fazla süt sığırı besleyen ülkeler, ABD Tarım Bakanlığı, Dış ülkeler Tarım Servisi, Kons./Ataşe Raporları, Resmi İstatistikler/2005 verilerine göre Hindistan, AB ülkeleri ve Brezilya gelmektedir.

Çizelge 5.2. Seçilmiş Ülkelere Göre Süt Sığırı Sayıları

	Seçilmiş Ülkelerde Süt Sığırı Miktarı: 2000-2005 (Baş X 1000)					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Kanada	1,141	1,091	1,084	1,065	1,081	1,095
Meksika	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,850
ABD	9,199	9,103	9,139	9,084	9,010	8,955
Arjantin	2,450	2,450	2,150	2,000	2,000	2,100
'Brezilya	16,040	15,900	15,600	15,300	15,200	15,100
Peru	610	610	620	630	650	660
Avrupa Bir	26,101	25,747	25,140	24,690	24,285	23,907
Rusya	12,900	12,500	12,200	11,700	10,970	10,640
Ukrayna	5,431	4,958	4,918	4,715	4,330	4,000
Hindistan	35,750	35,900	3 6,000	36,500	37,000	38,000
Çin	2,280	2,848	3,420	4,466	5,466	5,600
Japonya	992	971	966	964	936	930
Avustralya	2,171	2,281	2,369	2,050	2 ,028	2,042
Yeni Zelanda	3,337	3,557	3,749	3,842	3,920	4,000
TOPLAM	126,782	126,280	125,705	125,490	125,370	125,569

Kaynak: ABD Tarım Bakanlığı, Dış Ülkeler Tarım Servisi, Konsolos/Ataşe Raporları, Resmi İstatistikler/2005

5.2. Dünyada Süt Üretimi

Dünyada süt üretimi, 1998 yılından 2006 yılına kadar üretimde sürekli artış olmuştur. Örneğin 1998’de 559 milyon ton iken, 2005’te 629 milyon tona ulaşmıştır. Avrupa Birliğinde ve diğer seçilmiş ülkelerde de yıllara göre süt üretimi artmıştır.

Ayrıca dünyada süt kullanımının da arttığı görülmektedir. Son yıllarda ülkemizde dahil olmak üzere içme sütü ve sanayide kullanılan süt üretimi artış göstermiştir. Ülkemizde içme sütü azda olsa son yıllarda yapılan kampanyalar sayesinde artmıştır.

Dünya ülkelerine bakıldığında en fazla süt üretimini yapan bazı ülkeler; 2005 yılı sonuçlarına göre 146 milyon ton civarı ile 25 ülkeden oluşan Avrupa Birliği Ülkeleri 92 milyon ton ile Hindistan ve 30,6 milyon ton ile Rusya federasyonu ilk üç sırada üretim yapmaktadır. Çizelge 5.3’de dünyada bazı ülkelerin süt üretimleri çıkarılmıştır.

Çizelge 5.3. Bazı Seçilmiş Ülkelerde Yıllara Göre Süt Üretimi

Mt	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Dünya	579,614,725	589,387,977	602,664,804	616,132,204	622,293,554	629,101,719
ABD	76,023,000	75,068,200	77,139,296.	77,289,400	77,520,200.	80,287,200
Avrupa Birliği (25)	149,079,275	148,412,574	148,727,292	148,964,277	145,447,477	146,437,705
Arjantin	10,121,330	9,768,725	8,793,400	8,197,480	8,100,000	8,100,000
Avustralya	11,183,000	10,872,000	10,328,000	10,075,000	10,125,000	10,149,000
Brezilya	20,526,988	21,283,800	22,452,700	23,450,000	23,455,000	23,455,000
Çin	12,373,714	14,515,082	17,335,406	21,871,483	27,023,069	28,670,480
Gelişmiş Afrika Ülk.	24,444,389	24,939,333	26,004,574	27,142,811	26,581,144	26,894,922
Türkiye	9,793,96	9,495,550	8,408,559	10,611,191	10,679,407	10,538,000
Hindistan	80,830,000	84,800,000	86,800,000	89,300,000	91,000,000	91,940,000.
Meksika	9,442,621	9,612,163	9,804,750	9,936,197	10,028,233.	10,059,000
Yeni Zellanda	12,235,392	13,119,412	13,865,939	14,354,112	15,100,000	14,500,000
Rusya Federas.	32,276,188	32,904,906	33,503,853	33,372,954	31,933,127	30,859,600

Kaynak:.. FAO İnternet Tarım İstatistikleri. www.fao.org. 2006

Dünyada hayvan cinslerine göre üretilen süt miktarları Çizelge 5.4’de gösterilmiştir. Dünyada üretilen sütün %37,7’si inek sütü, %29,3’ü Koyun sütü, %23,8’i keçi sütü ve %9,2’i de manda (Bufalo) sütünden oluşmaktadır. Bu hayvanların dışında ayrıca Deve sütü ve At sütü az miktarda üretilmektedir

Çizelge 5.4. Hayvan Cinslerine Göre Dünyada Süt Üretimi

Mt	Yıllara Göre Hayvan Cinslerinin Yıllara Göre Süt Üretim Miktarları					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
İnek Sütü	228,363,972	230,218,300	234,775,778	238,160,846	238,668,016	239,138,851
Koy.Sütü	198,058,149	197,182,253	184,346,022	185,112,234	185,299,357	185,973,492
Keçi Sütü	145,714,809	146,365,204	149,434,027	150,428,660	150,209,235	151,062,495
Manda	48,406,738	49,724,667	51,050,598	52,324,703	53,672,070	53,911,288
TOPLAM	624,192,672	627,170,145	623,309,359	629,793,090	631,617,578	633,845,026

Kaynak: FAO İnternet Tarım İstatistikleri. www.fao.org.,2006

Dünyada üretilen sütün kullanımı bakımından incelendiğinde Çizelge 5.5 verilerine göre, dünyada üretilen sütün yaklaşık %1,5’i hayvan besisi için, %34’ü içme sütü için, %65,5’i sanayide kullanılmaktadır. Ülkemizde ise bu rakamlar çok düşüktür. Son yıllara geldikçe insanların süt içmeye daha fazla süt ayırdıkları görülmektedir.

Çizelge 5.5. Dünyada Yıllara Göre Süt Kullanımı

	Yıllara Göre Dünyada Süt Kullanımı (x 1000 Ton)					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Hayvan Besisi İçin	7 326	7 102	7 234	7 537	7 234	6 921
İçme Sütü	149,356	151,490	155,834	158,460	161,496	166,055
Sanayide Kullanıl.	284,683	289,529	290,788	294,683	299,812	303,902
TOPLAM	441,365	448,253	453,856	460,680	468,542	476,878

Kaynak: ABD Tarım Bakanlığı, Ekonomik Araştırma Servisi ve Dış Ülkeler Tarım Servisi, Zaman Serileri, 2005

5.3. Dünyada Peynir Üretimi

Dünya ülkelerinde 2005yılı rakamlarıyla toplam peynir üretimi 137 milyon ton civarındadır. Dünya peynir üretiminin yarısından fazlası AB ülkeleri ve AB’de üretilirken, Hollanda, Brezilya, Arjantin, Avustralya, Mısır, Y.Zelanda ve Kanada gibi ülkeler de dünya peynir üretiminde adı geçen ülkelerdir. Dünya peynir üretimi yıllar itibariyle incelendiğinde 1995’li yıllardan 2000’li yıllara gelindiğinde AB ülkelerinde toplam peynir üretiminin yaklaşık olarak % 30 oranında azaldığı görülmektedir. Bunun en önemli sebebi AB’de özellikle süt ürünlerinde ortaya çıkan aşırı stoklar karşısında uygulanan üretimi azaltma politikalarıdır. Dünya peynir ithalatında ilk üç sırayı Japonya, ABD ve AB alırken ihracatta ilk üç ülke AB, Y.Zelanda ve Avustralya’dır. Dünya ülkeleri arasında toplam tüketimi en yüksek olan ülkeler AB, ABD ve Brezilya olup, bu ülkelerde kişi başına yıllık peynir tüketimi AB’de 15,5 kg, ABD’de 14,2 kg, Brezilya’da ise 10,9 kg. dır. Japonya, Rusya, Meksika ve Ukrayna gibi ülkeler kişi başına yıllık peynir tüketiminin düşük olduğu ülkelerdir. (İnce, 2003).

Çizelge 5.6 incelendiğinde Dünyada peynir üretimi 137 milyon ton olduğu görülmektedir. Üretilen bu peynirin 118 milyon tonu inek peyniridir. Bu üretim üretilen peynirlerin %87’i civarındadır. Üretilen diğer peynir cinsleri çok daha azdır.

Çizelge 5.6. Dünyada Hayvan Cinslerine Göre Üretilen Peynir Miktarı

Ton	Dünyada Hayvan Cinslerine Göre Üretilen Peynir Miktarı					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
İnek Pey.	105,993,582	107,612,234	110,198,109	111,267,593	115,824,956	118,038,709
Koy. Pey.	3,277,054	3,306,920.	3,373,075	3,274,235.	3,497,386	3,456,894
Manda Pey	1,136,100	1,142,800	1,143,000	1,145,000	1,133,000	1,133,000
Keçi Pey.	2,532,146	2,561,751	2,666,702	2,633,033	2,610,995.53	2,641,379
TOPLAM	124,175,244	126,493,907	129,485,940	130,515,140	135,334,913.	137,613,303

Kaynak: FAO İnternet Tarım İstatistikleri. www.fao.org 2006

Dünyada peynir üretimi yapan ülkeler Çizelge 5.7’de gösterilmiştir. 2005 verilerine göre dünyada en fazla üretimi AB ülkeleri 66,8 milyon ton, ABD 32,4 milyon ton, Gelişmiş Afrika Ülkeleri 4,2 milyon ton ve Arjantin 3,6 milyon ton ile ilk sıraları almaktadırlar.

Çizelge 5.6. Dünyada ve Bazı Ülkelerde Peynir Üretimi

Ülkeler (Ton)	Seçilmiş Bazı Ülkelerde Yıllara Göre Peynir Üretimi					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Dünya	124,175,244	126,493,907	129,485,940	130,515,140	135,334,913	137,613,303
AB (25)	59,739,618	61,566,202	62,277,897	62,639,384	65,454,534	66,845,054
Arjantin	4,320,000	4,435,500	3,700,000	3,500,000	3,600,000	3,600,000
Avusturalya	3,108,300	3,133,300	3,592,000	3,217,000	3,108,000	3,167,000
Brezilya	389,500.	389,500	394,500	394,500	394,500	394,500
Çin	1,036,000	1,092,60	1,133,400	1,131,750	1,329,500	1,380,250
Gel. Afrk. Ül	3,280,814	3,299,708	3,621,484	4,122,528	4,127,878	4,127,838
Meksika	1,417,090	1,479,460	1,459,560	1,483,000	1,550,864	1,550,864
YeniZellanda	2,810,175	2,657,424	2,907,290	2,604,250	2,699,000	2,775,000
Rusya Fede.	2,280,000	2,563,500	2,965,000	3,179,000	3,123,000	3,228,000
Türkiye	890,577	865,521	808,617	862,971	866,016	859,940
Ukrayna	609,600	923,700	1,106,000	1,425,606	1,885,375	1,282,500
ABD	29,546,800	29,318,400	30,349,000	30,618,900	31,543,900	32,461,222

Kaynak: FAO İnternet Tarım İstatistikleri. www.fao.org. 2006

Dünyada peynir tüketimi Çizelge 5.7 incelendiğinde toplam tüketim 2005 yılı sonunda 118 milyon ton olmuştur. En fazla peynir tüketen ülkelerin başında 57,8 milyon ton ile AB ülkeleri gelmektedir. İkinci 31,2 milyon ton ile ABD ve 8,4 milyon ton ile Batı Avrupa ülkeleri gelmektedir. Türkiye’deki tüketim ise 247 üz bin ton civarında gerçekleşmektedir. En düşük tüketim ise 35 bin ton ile Çin’de olmaktadır.

Çizelge 5.7. Seçilmiş Ülkelere Göre Peynir Tüketimi

Ton	Seçilmiş Ülkelerde Yıllara Göre Peynir Üretimi (Tüm Çeşitler)					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Dünya	105,993,583	107,612,234	110,198,109	111,267,571	115,824,962	117,958,715
Avrupa Birl. (25)	54,342,576	55,748,123	55,448,756	55,952,421	56,448,756	57,848,864
Batı Avrupa	7,292,887	7,619,135	7,893,147	7,944,875	8,275,239	8,465,947
Arjantin	4,320,000	4,435,500	3,700,000	3,500,000	3,600,000	3,600,000
Australya	3,108,300	3,133,300	3,592,000	3,217,000	3,108,000	3,167,000
Brazilya	339,500	339,500	344,500	344,500	344,500	344,500
Çin	25,000	26,000	28,000	30,000	30,000	35,000
Kanada	3,749,940	3,683,020	3,738,800	3,815,680	3,799,050	3,740,951
Mısır	570,000	540,000	840,000	1,340,000	1,340,000	1,340,000
Meksika	1,335,090	1,396,460	1,376,560	1,400,000	1,467,864	1,467,864
Yeni Zellanda	2,810,175	2,657,424	2,907,290	2,604,250	2,699,000	2,775,000
Rusya Fed	1,430,000	1,663,500	2,065,000	2,279,000	2,273,000	2,398,000
Türkiye	227,200	220,800	194,800	247,200	250,000	247,200
ABD	28,240,000	28,033,800	29,111,100	29,347,900	30,272,900	31,190,222

Kaynak: FAO İnternet Tarım İstatistikleri. www.fao.org.,2006

6. TÜRKİYEDE HAYVANCILIK, SÜT ve PEYNİR ÜRETİMİ

6.1. Türkiye’de Hayvancılık ve Süt Hayvancılığı

Hayvancılık alt sektörü içerisinde önemli bir yeri olan süt hayvancılığı ülkemizde de son otuz yılda büyük bir değişim göstermiş 1960’lı yıllardan bu tarafa sığırcılık ve süt sığırcılığı büyük gelişme göstermiştir. Verimsiz olan hayvanların yerini daha cins ve verimli olan kültür hayvancılığı ve melez hayvancılık almıştır. Hayvan başına süt verimi yaklaşık olarak % 150 oranında artmış ve bu yıllarda 4,4 milyon ton olan süt üretim miktarı bugün yaklaşık olarak 11 milyon ton civarına yükselmiştir. (Tan ve Ertürk, 2002).

Süt üretiminin artmasının en büyük nedeni hayvanların verimli hale gelmesi ve Türk besicilerinin daha bilinçli, eğitilmiş ve kültür düzeylerinin artmasının yanında daha modern, temiz ve bakımlı ahırlara ve işletmelere sahip olmalarından kaynaklanmaktadır.

Çizelge 6.1. incelendiğinde son altı yıldan bu tarafa hayvan sayılarında %30 ile % 15 oranında azalmalar olduğu görülmektedir. En çok azalma manda ile Kıl keçisi ve koyun sayılarında azalmalar olmuştur. Örneğin 2000 yılında manda sayısı 165 bin baş iken 2005 sonunda bu sayı 104 bin başa gerilemiştir. İnek sayısında 11 milyon baş civarında iken 10 milyon başa gerilemiştir.

Sağılabilen hayvanlara baktığımızda ise inek hayvanlarında artış olmuş, diğer sağılır hayvanlarda azalmalar olmuştur. Buda inek sütünün öneminin daha fazla olduğunu ve bakımının daha kolay olmasından dolayıdır.

Çizelge 6.1. Türkiye’de Yıllara Göre Hayvan Sayıları

Baş (x1000)	Türkiyede Yıllara Göre Hayvan Sayıları					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Sığır	11 054	10 761	10 548	9 804	9 789	9 650
Manda	165	146	138	121	113	104
Koyun	30 256	28 492	26 972	25 174	25 433	25,201
Kıl Keç.	7 284	6 828	6 676	6 519	6 516	6 325
Tiftik K	490	373	346	261	256	248
İnek	11 054	10 761	10 548	9 804	9 789	10 069
	Sağılabilir Hayvan Sayıları					
Manda	80	70	65	52	57	53
Koyun	16 473	15 920	14 847	13 637	12 477	11 765
Keçi	4 086	3 793	3 773	3 553	3 127	2 937
İnek	8 965	8 732	8 489	7 491	9 514	9 865

Kaynak: Devlet İstatistik Enstitüsü, Tarım İstatistikleri Özetleri ,2005

6.2.Türkiye’de Süt Üretimi ve Genel Durumu

Türkiye’de süt ve süt ürünleri sanayii ham madde temininden pazarlamaya kadar pek çok sorunlarına çözüm bekleyen bir yapıya sahiptir. Bir tarafta AB standardında ve Codex Alimentarius uygun nitelikte üretim yapmaya çalışan ve en gelişmiş teknolojileri kullanan entegre tesisler üretim yaparken, diğer taraftan hijyenik hiçbir koşula uymadan, en ilkel yöntemlerle üretim yapmaya çalışan kayıt dışı mandıralar, tam bir çelişki görüntüsü vermektedir. Modern tesislere yönelik olarak kamu kontrol ve denetim çabasını sürdürürken, diğer taraftan sokak sütçülüğü ile başlayan ve denetim normlarına kısa sürede uydurulması olanaklı görülmeyen tesisler, haksız rekabet koşullarında üretim yapmaya devam etmektedir.

Ülkemizde 24 000 adet dolaylarında gıda maddesi üreten tesis olduğu ve bunların yaklaşık %16’sının süt ve ürünlerini üreten tesisler olduğu bilinmektedir. Bu işletmelerden ancak 1300 adedi 1000 ton/yıl ve üzeri kapasiteye sahip tesislerdir. Öte yandan, süt ve süt

ürünleri sanayiinde sterilize süt hariç kapasite kullanım oranı çok düşüktür. Bu durum üretimde maliyet artışına neden olmakta, ürünün fiyat açısından rekabeti konusunda dezavantajlar yaratmaktadır. Ayrıca, mandıra kooperatif işletmeleri ve fabrikalarda uygulanan üretim ve sanitasyon yöntemleri ve teknolojik düzey büyük farklılıklar göstermektedir.

TSE tarafından bugüne kadar çiğ süt ve süt ürünlerini ilgilendiren 112 adet standart çıkartılmıştır. Bu standartlardan ancak 5 tanesi zorunlu olarak uygulanmaktadır. Uluslararası Standartlar Teşkilatı (ISO) standartlarına göre süt ve süt ürünleri sanayimizde ancak 4 firma TS EN ISO 9001 ve 28 firma TS EN ISO 9002 standartları kapsamında belgelendirilmişlerdir. Süt ve süt ürünleri ihracatı da ithalatı gibi düşük düzeydedir. Ancak beyaz peynir ve tulum peyniri ihracatının Ortadoğu pazarlarına yönelik artırılması olanaklı görülmektedir. AB pazarına girebilmemiz özellikle AB'nin 92/46/EEC Konsey Direktifi doğrultusunda kalite ve hijyen konusunda gerekli düzenlemeleri yapmamızı gerektirmektedir. Bu AB standartları son olarak EC 178/2002 sayılı tüzük, AT 882/2004 sayılı konsey ve Avrupa Parlamentosu Yönetmeliği, 853/2004 EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Avrupa Konsey Yönetmeliği, EC 852/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Yönetmeliği ve AT 854/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü olarak düzenlemeler yapılmıştır (Anonim, 2006h).

Öte yandan bu sektörle ilgili olarak tüketiciler yeterince bilinçlenmemiştir. Tüketicilerin yarıya yakınının sanayide işlem görmemiş hiçbir kurala uymayan, sağlık yönünden son derece sakıncalı, süt ve süt ürünlerini tercih ettiği görülmektedir. Sokak sütçülüğü ve ilkel mandıracılıkla bu sektörün gelişemeyeceği açıktır. Sektörün ve buna bağlı olarak süt hayvancılığının çekici özelliğini sürdürebilmesi, modern bir yapıya oturtulması ve denetim sistemine uyumunun sağlanması için, önümüzdeki plan döneminde Kodeksler ve Standartlar arasındaki uyumsuzlukların giderilmesi gerekmektedir.

Çizelge 6.2 Türkiye'de 1994 yılı ile 2005 yılları arasında cins ve ırklarına göre üretilen süt miktarlarını göstermektedir.

Çizelge 6.2. Türkiye’de Cins ve Irklara Göre Süt Üretimi: 1994-2005 (Ton/Yıl)

	Koyun Sütü					İnek Sütü			
	Merinos	Yerli	Kıl keçisi	Tiftik keçisi	Kültür	Kültür Melezi	Yerli	Manda	Toplam
1994	16.410	975.350	288.550	8.160	2.309.715	4.584.835	2.234.275	143.625	10.560.920
1995	16.000	918.495	269.670	7.535	2.581.710	4.751.020	1.942.580	104.751.0	10.601.550
1996	17.040	904.620	258.155	7.290	2.723.910	4.827.955	1.913.755	155 7.290	10.760.915
1997	16.795	809.553	243.044	6.258	2.593.151	4.586.892	1.734.13	86.700	10.076.526
1998	17.305	795.773	240.121	5.458	2.576.065	4.586.511	1.669.483	79.815	9.970.531
1999	15 612	789 084	231.420	5.161	2 618 031	4 722 638	1 624 821	75 243	10.082.010
2000	14.505	759.875	216.328	3.883	2.639.113	4.591.861	1.501.067	67.330	9,793,962
2001	13.843	709.503	215.881	3.914	2.660.282	4.410.758	1.418.042	63.327	9,495,550
2002	11.922	645.465	206.403	3.218	2.467.889	3.867.656	1.155.088	50.925	8,408,559.
2003	14.980	754.979	274.350	3.786	3.215.859	4.568.252	1.730.027	48.778	10,611,191
2004	15.715	756.001	255.468	3.619	3.231.461	4.608.293	1.769.571	39.279	10,679,407
2005	15.826	757.215	254.260	3.215	3.456.7851	4816.546	1.621,200	33,455	10,538,000

Kaynak: Devlet İstatistik Enstitüsü, Tarım İstatistikleri Özetleri ,2005

6.3. Süt Sektörünün Sorunları

Ülkemizde, süt sektöründe sürdürülebilir stratejiler uygulanmadığından ve sektöre gerekli ilgi uzun zamandır gösterilmediğinden dolayı büyük sıkıntılar yaşamaktadır.. Öncelikle, Türkiye’de halen tam olarak süt haritası oluşturulamadığından ve üretim miktarları tam olarak tespit edilemediğinden, orta ve uzun vade yatırım stratejileri oluştururken çok zorluk çekmektedir.En önemli girdisini çiğ süt oluşturmakta olup, problemleri de direkt çiğ süt ile ilgili olmaktadır. Çiğ sütün kalitesinin çok düşük olduğundan ve sütün kalite fiyat dengesizliğinden dolayı Avrupa’daki üreticilere göre

Ülkemiz reticileri için bir sorun oluşturmaktadır. Düşük kaliteli bir hammaddeden, yüksek kaliteli mamul yapılmaz gerçeğinden yola çıkacak olursak, şu anda bütün çalışma yoğunluğ hammadde kalitesinin artırılmasına verilmiş durumdadır.. Ülkemizde üretilen sütün hem mikrobiyolojik hem de kimyasal olarak kalitenin artırılması konusunda üreticilerimiz ile birlikte çalışılmalıdır.

Ülkemizde modern süt sanayi sektörünün karşılaştığı en önemli problemlerden birisi talep yetersizliği ve istikrarsızlığıdır. Bu yüzden, i tüketim ve dış satımın alınacak önlemler ve yapılacak teşviklerle geliştirilmesine, ithalatta korumacı politikaların sürdürülmesine, maliyet artırıcı vergi ve fonların asgariye indirilmesine, ihracat için ek teşvikler getirilmesine gerek duyulmaktadır. Öte yandan, Türkiye’de süt ve süt ürünleri dış ticareti fazla gelişmemiştir. Bu yüzden yapılan projeksiyonlarda ithalat ve ihracat değerleri önemli miktarlara varmamaktadır. İhracatı en yüksek süt ürünü olarak peynir eşitleri görülmektedir. İçme sütü ve yoğurt arz ve talebi birbirine eşit olup ithalat ve ihracatları yok kabul edilmektedir. Sttozu ihracatı ise son derece sınırlıdır.

Ülkemizde süt sektöründe işleme ve pazarlama açısından önemli problemler mevcut olup, küçük aile işletmelerinden Avrupa standartlarında modern işletmelere kadar değişen ölçek ve niteliklere sahip üretim birimleri bir arada faaliyet göstermektedir.

Türkiye’de üretilen çığ süt, içme sütü, tereyağı, peynir, yoğurt, dondurma süt tozu gibi çeşitli süt ürünlerine dönüştürülmektedir. Bu süt ürünleri içerisinde toplam çığ sütün yaklaşık %20’ı olmak üzere en önemli payı peynir almaktadır. Yani toplam 2-4 milyon ton civarında bir çığ süt peynir üretimi için ayrılmaktadır. Peynir, tüketim alışkanlıkları açısından vazgeçilmez bir ürün olduğu gibi, protein ve kalsiyum gibi içerdiği besin öğeleri açısından son derece önemli bir gıdadır.

Bir diğer ciddi problemde, ülkemize özgü bir çok yöresel peynirin tanımlanması, fakat standardının olmamasıdır. Üreticiler olarak peynir grubunda tek bir kodeksin olması ve kodeksteki mikrobiyoloji kriterlerindeki eksiklikler bizleri zor durumda bırakmaktadır. Özellikle Yeni Zelanda ve Avrupa’da çıkan hijyen kodeksine uygun bir şekilde değişiklikler gerekmektedir. Bu durum düzeltilmez ise bir çok yöresel peynirimiz pazardan kalkacaktır. Bizler nasıl İtalya “Parmigiano Reggiano” için, Yunanistan “Feta” için, Hollanda “Gouda” için bir standart oluşturduğu gibi bizlerinde yöresel peynirlerimiz için

üreticilerin de görüşleri alınarak bir standart oluşturulmalıdır. Ancak bu şekilde yöresel tat ve lezzetlerimizi koruyabilir ve dünya'ya tanıtma fırsatını yakalayabiliriz. İhracatçı bir firma olarak rekabet ettiğimiz Avrupalı üreticilere karşı çok büyük bir dezavantajımız bulunmaktadır. Avrupalı üreticiler ihraç ettikleri her bir kg peynir için 55 Cent destek almakta olup, bizler ihracatlarımızda böyle bir destekten yararlanamamaktayız. Bizler sadece “Dahilde İşleme Rejimi” içinde süt tozu desteği almaktayız ve buda yeterli olmamaktadır. Eğer ülkemiz süt ürünleri konusunda ihracatını artırmak istiyorsa, üretici firmalara direkt destek vermelidir. Ancak bu şekilde ürettiğimiz ürünleri dünya pazarlarına sunup, diğer ülke üreticileri ile rekabet edebiliriz. Aynı zamanda sektörümüz içinde halen kayıt dışı ürün satışlarının devam etmesi, merdiven altı tabir edilen üretim noktalarında üretilen ürünlerin pazara ulaşması bizler gibi teknolojiye ve hijyene çok büyük yatırım yapan firmaları büyük sıkıntılara sokmaktadır. Yeni çıkan 5179 sayılı kanunun yayınlanması ile birlikte sektöre bir düzen geleceğine inanmaktayız (DPT, 2001).

2004 yılında toplam arz bir önceki yıla göre %3,63 oranında düştü. Toplam kullanımda azalma oranı %3,62 olmuştur. Stoklarda da %4,87 düşüş olmuştur. Bu veriler 2003 yılında sektörde yaşanan olumsuzlukların bir yansıması olarak 2004 verilerinin düşüşünde kendini göstermiştir. Peynir üretiminde; toplam arz ve toplam kullanımı ile ithalat ve ihracatında artış meydana gelmiştir

Ancak Türkiye’de süt ve ürünleri tüketimi oldukça azdır. Süt eşdeğeri olarak kişi başına tüketim yaklaşık 150 litre/yıl’dır. İşlenmiş süt ürünleri ve içme sütü olarak ise kişi başına tüketim 20 litre civarındadır. Vücudun sağlıklı gelişimi için tüketilmesi gereken süt ürünleri AB ülkelerinde 99 kg. iken Türkiye’de bu rakam 20 kg. civarındadır.

Türkiye’de süt ve süt ürünleri talebi nüfus artışı ile birlikte sürekli artmaktadır. Günümüzde modern anlamda süt ve süt ürünleri sanayi, hammadde sorununu çözmüş, çiğ sütü sağlıklı bir şekilde toplayabilen, gelişmiş teknolojilerle uluslararası standartlara uygun olarak hammaddeyi işleyebilen yurt içi ve dışında pazarlayabilen işletmelerde mevcuttur.

6.4. Türkiye’de Peynir Üretimi

Türkiye’de toplam 11 milyon ton civarında olan toplam çiğ sütün yaklaşık olarak %20’si yani 2-4 milyon tonu peynir üretimi için ayrılmaktadır. Bu rakam peyniri süt eşdeğeri cinsinden ifadesi olup toplam peynir üretimi 700-800 bin ton civarında gerçekleşmektedir. Çeşitli kaynaklarda beyaz peynir için süt eşdeğeri 6,5-7 kg, kaşar peyniri için 10-12 kg olarak belirlenmiştir. Devlet Planlama Teşkilatı, Temel Ekonomik Göstergelerinden gıda imalat sanayi rakamları incelendiğinde, toplam gıda sanayi üretiminin (değer olarak) % 9’unu, talebinin ise % 10’unu süt ve süt mamulleri oluşturmaktadır. Yine imalat sanayi rakamlarına göre imalat sanayine konu olan süt ve süt ürünleri üretim miktarı incelendiğinde ilk sırayı %51 ile yoğurt alırken, işlenmiş içme sütü (%22), beyaz peynir (%13), tereyağı (%8), kaşar peynir (%3), diğer peynirler (%3) ve çok düşük miktarda (% 0,4) süttozu üretimi de süt ve süt mamulleri imalat sanayinde pay alan ürünlerdir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Envanter Çalışmalarına göre; Türkiye’de toplam 1200 civarında beyaz peynir ve kaşar peynir üretim birimi olduğu bilinmektedir. Bu birimler sadece 1000 ton/yıl üzerinde kapasiteye sahip olan işletmeler olup, daha düşük kapasiteli mandıraların sayısı oldukça yüksektir. Ayrıca peynir üretimi aile işletmelerinde de yapılmaktadır. Dolayısıyla bu durum gerek üretim miktarının gerekse tüketim miktarının net olarak hesaplanmasında bazı güçlükler oluşturmaktadır (Tan ve Ertürk, 2002).

Türkiye’de peynir talebinin %87’si yurtiçi tüketime sunulurken, %12’si bitiş stoku olarak bir sonraki yıla devreder, %1’i ise ihraç edilir. Peynir geleneksel bir gıda maddesi olup farklı çeşitleri ile hemen hemen bütün tüketim gruplarına hitap etmektedir. DPT, temel ekonomik göstergelerine göre süt ve süt ürünleri imalat sanayi talebi incelendiğinde peynir talebinin toplam süt ürünleri talebi içerisindeki payı miktar olarak %19 değer olarak ise %34 civarındadır. Türkiye’de kişi başına yıllık peynir tüketimi ise bölgeler itibariyle değişiklik göstermesine rağmen 7 kg ile 10 kg arasında değişmektedir. Bu değer gelişmiş ülkelerin peynir tüketim seviyesine yakın bir seviyedir. Bu tüketim miktarı yüksek görülse dahi yapılan bazı çalışmalarda diğer hayvansal ürünlerde olduğu gibi peynirinde gelir esnekliğinin yüksek olduğu, yani gelir seviyesi yükseldikçe peynir tüketiminin artacağı tespit edilmiştir (Tan ve Ertürk, 1999).

Çizelge 6.3 incelendiğinde Türkiye’de son yıllarda peynir üretiminde az da olsa belli oranda düşüş yaşanmıştır. Örneğin 2000 yılında 890 557 ton üretim yapılırken, 2005 yılında üretim 859 940 tona düşmüştür. %4,5 düşüş yaşanmıştır.

Çizelge 6.3. Dünyada ve Türkiye’de Yıllara Göre Peynir Üretimi

	Dünyada ve Türkiyede Yıllara Göre Peynir Üretimi (Ton)					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Dünya	124,175,244.	126,493,907	129,485,940	130,515,140	135,334,913	137,613,300
Türkiye	890,577	865,521	808,617	862,971	866,016	859,940
	Dünyada ve Türkiye de Yıllara Göre Peynir Tüketimi (Ton)					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Dünya	105,993,583	107,612,234	110,198,109	111,267,571	115,824,962	117,958,715
Türkiye	227,200	220,800	194,800	247,200	250,000	247,200

Kaynak: FAO İnternet Tarım İstatistikleri. www.fao.org.,2006

6.5. Dış Ticaret Durumu

Dünya peynir ihracatı gelişmiş ülkeler tarafından yapılmaktadır. Bu ülkelerin içersinde %73 oranıyla AB’nin payı büyüktür. Dünyada peynir ihracatı 2005’li yıllara geldiğinde belli oranda az da bir düşüş yaşanmıştır. Bu durum dünyada peynir fiyatlarının düşüşünden kaynaklanmaktadır. 2004 yılı sonunda dünyada peynir ihracatı 3,57 milyon ton gerçekleşmiştir. Bununda parasal değer olarak karşılığı 1,4 milyar dolardır.

Türkiye’nin peynir ve peynir ürünleri dış ticaretinde son yıllara baktığımızda daha çok ithalatçı olduğu anlaşılmaktadır. Çizelge 6.4 ve 6.5 incelendiğinde toplam ithalat ihracatın yaklaşık 2,5’i kadardır. Peynir ithalat ve ihracatının birbirine yaklaştığı görülmektedir. İhracat 3,369 ton civarında ve parasal olarak 7,039 Dolar gerçekleşmiştir. Bu değerler diğer ülkelerin yanında çok düşük kalmaktadır.

Ülkemizin peynir ve peynir çeşitleri ihracatı için en büyük pazar Suudi Arabistan başta olmak üzere Azarbeycan, Kırgızistan, Türkmenistan, Kuveyt, Katar, Ürdün ve Lübnan'ın bulunduğu Orta Doğu ülkeleri ile KKTC'dir.

Çizelge 6.4. Türkiye'de Yıllara Göre Peynir İhracatı

Ton (1000 Dolar)	Türkiye de Yıllara Göre Peynir İhracatı					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004
İnek Peyniri İhrac.	4,620	4,703	4,090	5,798	7,841	1,295
İh.cat Değ. (\$ 1000) (Dolar)	12,229	12,847	11,526	15,550	21,228	4,390
Lor İhracatı	4,674	4,751	4,730	7,103	8,840	10,673
Lor İhracat Değeri	12,344	12,948	13,002	18,583	24,249	27,771
Koyun Pey. İhrac.	0	0	442	835	681	974
Koy.Pey. İh. Değ. (\$) Dolar	0	0	1,049	2,180	2,270	2,757

Kaynak : FAO İnternet Sitesi Kayıtları, www.fao.org, 2006

Dünyada peynir ithalatında gelişmiş ülkeler yine ön sıralardadır. Bu ülkelerin payları %87 civarındadır. AB'nin ithalattaki payı ihracata göre düşük durumdadır. Bu oran %67'de kalmaktadır. En önemli ithalatçılar Japonya ve ABD gelmektedir. Çizelge 6.5 incelendiğinde 2004 yılı sonu verilerine göre Türkiye'de 10 498 ton civarındadır. Bu rakam ihracatımızın yaklaşık üç katı durumundadır.

Çizelge 6.5. Türkiye de Yıllara Göre Peynir İthalatı

Ton	Türkiye de Yıllara Göre Peynir İthal .					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004
İnek Peyniri İth.	1,961	3,146	3,634	4,403	3,044	5,248
İth Değ.(Dolar)	5,435	8,529	6,137	8,570	8,434	15,448
Lor İthalatı	2,991	5,724	3,716	4,447	3,063	5,366
Lor İthal. Değeri	7,172	11,747	6,395	8,665	8,471	16,517
Koyun Pey. İthlt.	1,961	3,146	3,634	4,403	3,044	5,248
Koy.Pey. İth. Değ.	5,258	5,435	8,529	6,137	8,570	8,434

Kaynak : FAO İnternet Sitesi Kayıtları, www.fao.org, 2006

7.KIRKLARELİ İLİNDE PEYNİR İŞLETMELERİNİN KARŞILAŞTIĞI EKONOMİK VE YAPISAL SORUNLAR

7.1. Kırklareli İli Peynir İşletmeleri

7.1.1 Kırklareli İli Peynir İşletmelerinin Durumları

Kırklareli ilinde faaliyet gösteren küçükü büyüü toplam 36 peynir işletmesi bulunmaktadır. Bunların %50'si merkez ilçe ve bağı köylerinde bulunmaktadır. Sebebi ise ithal süt sığıı sayısının fazlalığı ve buna bağı olarak üretilen süt miktarının artması, işletmelerin hammaddeyi bol ve rahat bulmaları bu bölgede işletme sayısının artma nedenlerindendir Çizelge 7.1'de Kırklareli İli'nde faaliyet gösteren peynir işletmelerinin isim ve adresleri çıkarılmıştır.

Çizelge 7.1. Kırklareli İli Peynir İşletmeleri

	İşletme Adı	İşletme Adresi
1	Alkan Süt Ürünleri Ltd. Şrk.	Armağan Köyü K.eli
2	Candaroğlu Süt Mam. Ür. Paz. Ltd. Şrk.	Çarşı Mah. Kavaklı K.eli
3	Er-Öz Gıda İnş. Süt. Ür. San.Tic. Ltdt.Şti	Karakaş Mah. Zincirlikuyu Cad. K.eli
4	Erikler Köyü Tarımsal Kalkınma Koop.	Erikler Köyü K.eli
5	Gündüzler Suni Yem San. Tic. Ltd.Şti	Armağan Köyü K.eli
6	Güngör Şenyiğit Mandırası	Koyunbaba Köyü K.eli
7	Hanımeli Çiftliği Süt Ürün. Tar. Hay. Gıda	Kavaklı Yolu 6,km K.eli
8	İkizler Gıda Turizm Paz. San. ve Ltd. Şti	Gerenler Mev. B.Eski Y K.eli
9	Sağlamcılar Süt.Ür. San. Tic. Ltd. Şti	Tahta Köprü Mevkii K.eli
10	Sağlık Süt Ür.San. Tic.A.Ş	İstanbul Yolu 3.Km. K.eli
11	Süzülmüş Kardeşler Süt.Ür.San.Tic. Ltd.	Mezbaha Altı Kavaklı Yolu K.eli
12	Türköz Koll.Şti	İnece Kasabası K.eli
13	Vasıf Gürel Mandırası	Değirmencik Köyü K.eli
14	Doğu Süt Ürünleri Ltd. Şti	Devletiağaç Köyü Kofçaz K.eli
15	Akburçlu Süt Mam.San.veTic. Ltd. Şti	E-5 Karayolu Kepirtepe Mevkii L.Burgaz
16	Bahçıvan Gıda San. ve Tic A.Ş	E-5 Karayolu Kırıkköy sapağı L.Burgaz
17	Atabey Süt Ür.Gıda San.ve Tic. Ltd. Şt	Çayırdere Köyü P.hisar K.eli
18	Beşer Süt Ür. Gıda San. Tic. Ltd.Şti	Yeniceköy Köyü P.hisar K.eli
19	Karakaş Gıda San. Tic. Ltd. Şti	Beylik Mah. Vize Cad. No :157 P.hisar
20	Köy-Koop Kırklareli Birliği	Poyralı Köyü P.hisar K.eli
21	Köseer Ticaret	Tozaklı Köyü P.hisar K.eli
22	Nevzat Vural	Orta Mah. Vize Cad. No : 144 P.hisar
23	Özdeniz Peynir İmalathanesiAli Özdeniz	Kurudere Köyü P.hisar K.eli
24	Çiftçiler Gıda San. ve Tic. Ltd Şti	İstanbul Yolu Çobançeşme Mevkii
25	Raşit Gürel	Devlet Mah. Hasboğa Yolu Vize
26	Cevdet Şerafettin Gürkaş Mandırası	Eski Karakoç Yolu K.Eli
27	Çevik Süt Ürünleri	Üsküp Beldesi Kırklareli
28	Evren Gıda	E 5 Karayolu E sekiz L.Bur
29	Mayadağ Süt İşletmesi	Evciler Köyü P. Hisar
30	Özyıkılmaz Ticaret Süt Ürünleri	Poyralı Köyü P. Hisar
31	S:S Dokuzhöyük Tar. Kal . Koop.	Dokuzhöyük Köyü K. Eli
32	Çölgeçen Süt Ür.İşl.	B. Mandra Babaeski
33	Uğur Gıda Ürün. San. Ve Tic. An. Şrk.	Değirmencik Köyü K.Eli
34	Trakya Tarım	Koyunbaba Köyü K. Eli
35	Ustalar ED- İ.Hakkı Duman Peynir İmlth.	İstasyon Cad. No 16 L.Burg
36	Şardağlı Süt Ürünleri	İnece Beldesi K. Eli

Kaynak : Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları ,2006h

7.1.2. Peynir İşletmelerinin İlçelere Göre Dağılımı

Kırklareli ili peynir işletmelerinin faaliyet yerleri bakımından incelendiğinde merkez ilçenin %50 oranı ile yoğunluk kazandığı görülmektedir. Merkez ilçeyi %22,2 oranı ile Pınarhisar ve %13,8 ile Lüleburgaz ilçesi takip etmektedir. Süt işletmelerinin merkez ilçede yoğunlaşmasının nedeni olarak Kırklareli'nin kuzeyinde kalan ormanlık bölgede küçük baş hayvan varlığının fazlalığı ile bölgede kurulmuş mandıra tipi işletmelerin küçük baş hayvan sütleri ile karışık stoklu çalışma yöntemleri gösterilebilir.

Çizelge 7.2' de faaliyet yerleri bakımından süt işletmeleri incelendiğinde merkez ilçenin %50 oranı ile yoğunluk kazandığı görülmektedir. Merkez ilçeyi %22,2 oranı ile Pınarhisar ilçesi ve %13,8 ile Lüleburgaz ilçesi takip etmektedir.

Çizelge 7.2. Kırklareli İlinde Peynir İşletmelerinin Faaliyet Yerleri

İlçeler	İşletme Sayısı	Oran (%)
Babaeski	1	5,5
Kırklareli Merk.	18	50
Kofçaz	1	2,7
Lüleburgaz	5	13,8
Pınarhisar	9	22,2
Vize	2	5,5
Toplam	36	100

Kaynak : Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları , 2006h

Kırklareli Trakya bölgesinin en küçük ili olmasına karşın, süt sanayi açısından diğer illerden hem sayı, hem de teknoloji ve kapasite olarak ilerdir. Hayvan varlığı içinde kültür ırkı hayvancılığın %95'lere ulaştığı ilde süt ve mamulleri üretimi yoğun olarak yapılmaktadır. İşletmelerde yıllık işlenen süt miktarı 202 000 ton civarındadır. İşletmeler ilin her yerine dağılmış durumdadır. Genellikle ilin kuzeyinde bulunan Istranca eteklerindeki köylerde yerli ırk süt hayvanları bulunmakta ve buralardaki süt işletmeleri mevsimlik çalışmaktadır. Çünkü bu bölgede ilkbahar-yaz aylarında koyun ve keçi sütleri artmaktadır. Bu işletmeler üretimlerini stok amacıyla yapmakta kışın bu stoklarını

satmaktadır. Genellikle beyaz peynir ve kaşar peyniri üretmektedirler. Sürekli çalışan işletmeler ilin diğer kısımlarına dağılmıştır. Sürekli çalışan işletmelerde her çeşit süt ürünü üretilmektedir. Modern teknoloji kullanan iki işletme ürünlerini dışarıya ihraç edebilmektedir.

Çizelge 7.3 incelendiğinde; ilde mevcut işletmelerin %66,6'sı 10 ton/gün kapasitenin altında kurulu kapasiteye sahiptir. %27,7'si günlük 10 ton ile 40 ton arasında kurulu kapasiteye sahiptir. İşletmelerin %2,7'si günlük 40 ton ve üzerinde kurulu kapasitelidir. Mevsimlik çalışan işletmelerin varlığı ve bu işletmelerin aile işletmeciliği şeklinde yürütülmesi kapasitelerin düşük kalmasına neden olmaktadır. İldeki süt ve ürünleri işletmeleri 0,5 ton/gün ile 5 ton/gün arası geniş bir kapasite aralığı göstermektedir. Bu işletmeler içinde mandıra diye adlandırılan tesislerin genişlemeye ve kapasite artırımına uygun olmaları nedeni ile yeni teknoloji takviyesi ile bu işletmelerde üretim hacmi artırılabilir.

Çizelge 7.3. Peynir İşletmelerinde Kurulu Kapasite Durumu

	İlçe	İşletme Adı	Günlük İşlenen Süt Miktarı (Ton/Gün)
1	Merkez	Alkan Süt Ürünleri Ltd. Şti	2 ton
2	Merkez	Candaroğlu Süt Mam. Ür. Paz. Ltd. Şti	16,5 ton
3	Merkez	Er-Öz Gıda İnş. Süt. Ür. San.Tic. Ltdt.Şti	1,2 Ton
4	Merkez	Erikler Köyü Tarımsal Kalkınma Koop.	0,6 Ton
5	Merkez	Gündüzler Suni Yem San. Tic. Ltd.Şti	17 Ton
6	Merkez	Güngör Şenyiğit Mandırası	0,5 Ton
7	Merkez	Hanımeli Çiftliği Süt Ürün. Tar. Hay. G.	2,5 Ton
8	Merkez	İkizler Gıda Turizm Paz. San. ve Ltd. Şti	10 Ton
9	Merkez	Sağlamcılar Süt.Ür. San. Tic. Ltd. Şti	10 Ton
10	Merkez	Sağlık Süt Ür.San. Tic.A.Ş	10 Ton
11	Merkez	Süzülmüş Kardeşler Süt.Ür.San.Tic. Ltd.	10 Ton
12	Merkez	Türköz Koll.Şti	10,2 Ton
13	Vize	Vasıf Gürel Mandırası	10 Ton
14	Koçaz	Doğu Süt Ürünleri Ltd. Şti	29,4 Ton
15	Lüleburgaz	Akburçlu Süt Mam.San.veTic. Ltd. Şti	2 Ton
16	Lüleburgaz	Bahçıvan Gıda San. ve Tic A.Ş	96,4
17	Pınarhisar	Atabey Süt Ür.Gıda San.ve Tic. Ltd. Şt	9 Ton
18	Pınarhisar	Beşer Süt Ür. Gıda San. Tic. Ltd.Şti	2,5 Ton
19	Pınarhisar	Karakaş Gıda San. Tic. Ltd. Şti	3 Ton
20	Pınarhisar	Köy-Koop Kırklareli Birliği	1,6 Ton
21	Pınarhisar	Köseer Ticaret	4,5 Ton
22	Pınarhisar	Nevzat Vural	1,5 Ton
23	Pınarhisar	Özdeniz Peynir İmalathanesiAli Özdeniz	6,4 Ton
24	Vize	Çiftçiler Gıda San. ve Tic. Ltd Şti	8,25 Ton
25	Vize	Raşit Gürel	0,9 Ton
26	Merkez	Cevdet Şerafettin Gürkaş Mandırası	0,41 Ton
27	Merkez	Çevik Süt Ürünleri	0,3
28	Lüleburgaz	Evren Gıda	7,6 Ton
29	Pınarhisar	Mayadağ Süt İşletmesi	0,7 Ton
30	Pınarhisar	Özyıkılmaz Ticaret Süt Ürünleri	3,2 Ton
31	Merkez	S:S Dokuzhöyük Tar. Kal . Koop.	4 Ton
32	Babaeski	Süleyman Çölgeçen ve Oğll. Süt İşlet.	20,8 Ton
33	Merkez	Uğur Gıda Ürün. San. Ve Tic. An. Şrk.	10 Ton
34	Merkez	Ustalar Ed .- 1 Hakkı Duman	7,3 Ton
35	Merkez	Trakya Tarım	2 Ton
36	Merkez	Şardağlı Süt Ürün.	5 Ton

Kaynak : Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları , 2006h

Çizelge 7.4’ den de anlaşıldığı gibi işletmeler içinde bir tanesi 40 ton ve üzerinde kapasiteye sahip iken, 10 işletme 10-40 ton/gün kapasitelidir. Geriye kalan 25 işletmenin ise kurulu kapasiteleri 10 ton/gün’ün altındadır. Türkiye genelinde olduğu gibi yöredeki peynir işletmelerinin çoğunun aile işletmeciliği şeklinde olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. İlin hammadde potansiyeli yüksek olan illerden biri olduğu kabul edilirse, ildeki süt sanayinin istenen düzeyde gelişemediği görülmektedir

Çizelge 7.4. Kırklareli İlinde Süt İşletmelerinin Kurulu Kapasitelerine Göre Dağılımı

Kurulu Kapasite (ton/gün)	İşletme Sayısı
10 ton'dan az	25
10-40 ton arası	10
40 ton'dan büyük işletmeler	1

7.1.3. İşletmelerde Çiğ Süt İşleme Miktarı

2005 yılında işlenen süt miktarları yönünden işletmeler Türkiye geneli ile karşılaştırıldığında, Kırklareli ilindeki işletmelerin Türkiye geneline göre daha düşük kapasite ile çalıştığı tespit edilmiştir. İşlenen süt miktarı 202,4 bin tondur. Tüm işletmelerde atıl kapasite sorunu mevcuttur. TSEK işletmelerinde kapasite kullanım oranı %47 iken mandıralarda bu oran %57’lerdedir. Kırklareli ilindeki işletmelerde bu oranın % 36,8’de kaldığı görülmektedir.

Kırklareli’nde çiğ süt işleme kapasitesinin 394,7 yüz bin ton olduğu göz önüne alınırsa, işletmelerin ilde üretilen süt miktarından daha fazla kapasiteye sahip olduğu görülmektedir. Kurulu kapasite fazlalığı hammadde alımında kalitenin aranmamasına ve dolayısıyla işletmelerin hammadde alımında rekabete girmesine neden olmaktadır.

Kapasite kullanım oranının düşüklüğünün ilk nedeni (%64.9) pazarlama sorunu olarak gösterilmektedir. İkinci sırada hammadde yetersizliği sayılmakta olup, bunun oranı ise %31,6 olarak tespit edilmiştir. Mandıralarda mevsimlik çalışma yapılması, işletmelerin kapasite kullanımını düşürdüğü sonucuna varılmaktadır.

7.1.4. İşletmelerin Çalışma Süreleri

Türkiye'nin her bölgesinde olduğu gibi sabit tesislere sahip süt işletmelerinin yanı sıra, mevsimlik faaliyet gösteren mandıralar da bulunmaktadır. Bunlar daha ziyade koyun ve keçi sütünün bol olduğu Şubat-Temmuz ayları döneminde kaşar ve beyaz peynir imalatı yapmaktadırlar. Çizelge 7.5 Kırklareli bölgesinde bütün yıl boyunca çalışan ve faaliyet gösteren işletme sayısı %70, mevsimlik mandıra sayısı %30 civarındadır

Çizelge 7.5. Günlük Süt İşleme Miktarına Göre Yaz ve Kış Aylarında İşletme Sayısındaki Değişiklikler

İşletme Sayısı	
Yaz Ayları	Kış Ayları
36	27
%100	%70

7.1.5. Süt işletmelerinde Ürün Çeşitleri İtibariyle İşlenen Süt ve Peynir Miktarları

Çizelge 7.6'da görüldüğü gibi 2005 yılında işlenen toplam 202 418 ton sütün 76 300 tonu beyaz peynire dönüştürülmüştür (%37,8). Bunun dışında 20 450 tonu kaşar peynirine (%10,2) dönüştürülmüştür. Burada geleneksel ürün olan Trakya tipi Natürel beyaz peynir üretimi yapılmaktadır. Oranı %15,5 ile en düşük orana sahip pastörize süt ürününün tüketim alışkanlığının henüz yerleşmediğinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Bu bölgede pastörize süt dağıtım ağının kurulamamış olması işleme oranını etkileyen diğer bir etkidir.

Çizelge 7.6. Kırklareli İlinde Yıllara Göre Peynir Üretimi

Ton	Kırklareli İlinde Yıllara Göre Peynir Üretimi	
	2004	2005
Süt Üretimi	185 000	202 418
B.Peynir	16,800	10,900
Kaşar Pey.	1530	2004
Türkiye	866,016	859,940

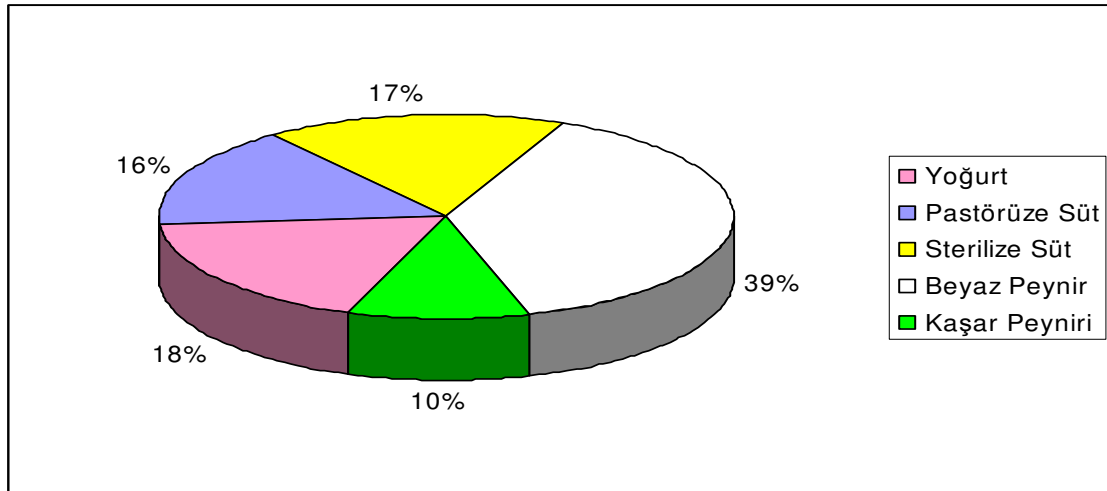
Kaynak Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Envanter Çalışmaları , 2006ı

Kırklareli ilinde süt ürünleri çeşidine göre işlenen süt miktarları Çizelge 7.7’de gösterilmiştir. Sterilize süt ve yoğurda işlenen süt miktar ve oranının birbirine çok yakın olduğu çizelgede görülmektedir. Sterilize sütün dayanıklılığı, yoğurdun beslenme sistemimizde çoğu aşamada kullanılması bu iki ürünün üretim, tüketim dengesinde birbirine yakın değerlerde olması, sütün seksiyonlara ayrılmasında etkili olmaktadır.

Çizelge 7.7. Süt Ürünleri Çeşidine Göre İşlenen Süt Miktarları

Ürün Çeşidi	Miktar	Oran (%)
Pastörize Süt	31,374	16
Sterilize Süt	33,989	17
Beyaz Peynir	76,300	39
Kaşar Peyniri	20,450	10
Yoğurt	36,435	18
TOPLAM	202,418	100

Grafik 7.1.’de işlenen süt miktarlarının süt ürünlerine göre yüzdelik olarak dağılımı grafikte gösterilmiştir.



Grafik 7.1. 2005 Yılında Kırklareli’nde İşlenen Süt ve Süt Ürünlerinin Dağılımı (%)

Hammaddenin yüksek ısıya tabii tutulmadan ürüne dönüştürülebilmesi, farklı kalitelerde ürün elde edilmesi ile pazarda farklı fiyatlarla müşteri bulabilmesi, İstanbul gibi metropol pazara yakınlık gibi nedenlerle işletmeleri bu ürüne yönlendirmektedir. İldeki bazı işletmeler genellikle sütü ürüne işlemeden doğrudan süt olarak pazarlamaktadırlar. Burada süte sadece soğutarak nakil işlemi uygulanmaktadır.

7.1.5.1. İşletmelerin Aylara Göre İşledikleri Süt Miktarları

Aylara göre işlenilen süt miktarları yönünden Mayıs-Haziran-Temmuz ayları birbirine çok yakın oranda olmasına rağmen Haziran ayında en yüksek düzeyde süt işlendiği görülmektedir. Mevsimlik mandıraların Nisan ayında devreye girmesi ile Mayıs'tan itibaren işletmelere toplanan süt miktarı artış göstermektedir. Ağustos'ta kapanan mevsimlik işletmeler üretime ara verince yine toplanan süt miktarı düşmektedir.

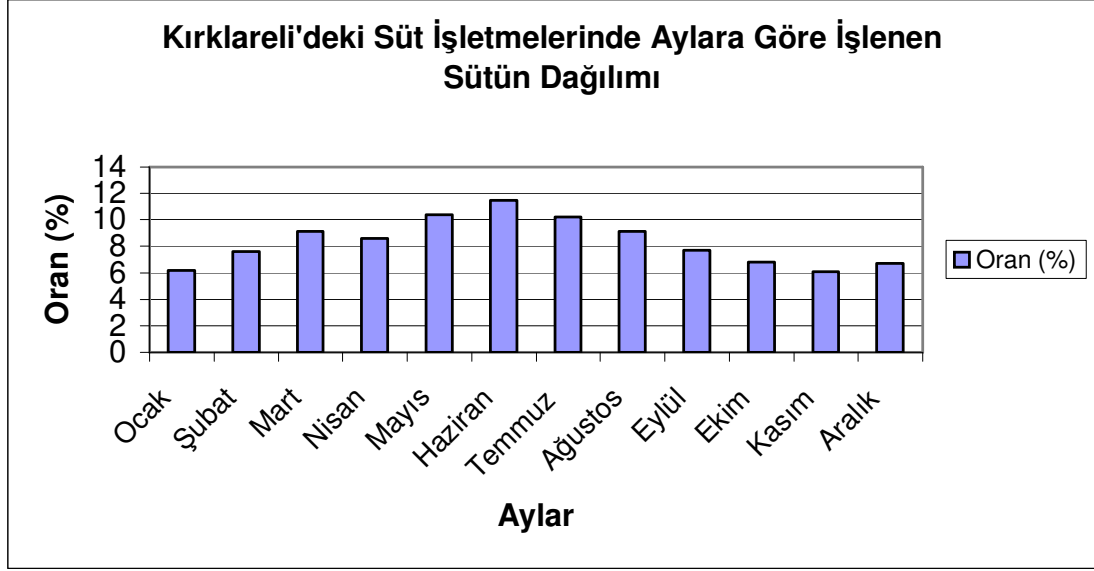
Çizelge 7.8. İşletmelerin Aylara Göre İşledikleri Süt Miktarı

Aylar	Oran (%)
Ocak	6.2
Şubat	7.6
Mart	9.1
Nisan	8.6
Mayıs	10.4
Haziran	11.5
Temmuz	10.2
Ağustos	9.1
Eylül	7.7
Ekim	6.8
Kasım	6.1
Aralık	6.7
Toplam	100

Çizelge 7.8 ve Grafik 7.2 Kırklareli ilinde aylara göre işlenen sütün oransal dağılımı görülmektedir. Haziran ayı (%11,5) oranında küçük baş hayvan sütlerinin kuzu ve oğlaklara verilmesinin sona erdiği ve mandıralara yöneldiği zamana denk gelmektedir.

Temmuz ayından sonra işlenen süt miktarındaki düşüş küçük baş hayvan sütlerinin kesildiği ve mevsimlik işletmelerin kapandığı devreyi kapsamaktadır.

Grafik 7.2. Süt İşletmelerinde Aylara Göre İşlenen Sütün Dağılımı



7.1.6. İlçeler İtibarıyla Peynir İşleme Tesislerinin Ürettikleri Ürün Bazında Dağılımı

Türkiye genelinde olduğu gibi, Kırklareli'nde de işletmeler ürettikleri ürün bazında karmaşık yapı gösterirler. Ancak Çizelge 7.9 incelendiğinde ildeki faal 36 işletmeden 36 adedinin tamamı (%100) beyaz peynir ürettiği görülmektedir. Bu işletmelerin 7 tanesi eski kaşar peyniri %9,4 ve 2 işletmede taze kaşar peyniri ve diğer peynirlerden (Dil Peyniri) üretmektedir (%5,6) İşletmelerin 27'si sadece beyaz peynir üretmektedir. (%75) Yerleşik olan süt işletmeleri, bina ve hacimleri, alet ekipman ve elemanlar açısından yeterli olduklarını gördükleri için ürün yelpazesini genişletme çabasındadırlar. Mevsimlik çalışan mandıralar ise eskiden olduğu gibi hala beyaz peynirle kaşar peyniri üretmektedirler.

Çizelge 7.9. Peynir İşleme Tesislerinin Ürettikleri Ürün Bazında Dağılımı (2005) ve İşletme Sayısı

İlçeler	B. Peynir	Kaşar Peynir	B.Peynir K.Peyni	B.Peynir Kaşar .Pey Diğer Pey.
Merkez	18		7	
Babaeski	1	-	1	
Kofçaz	1		1	
L.Burgaz	5	-	2	1
P.Hisar	9		3	
Vize	2	-	-	

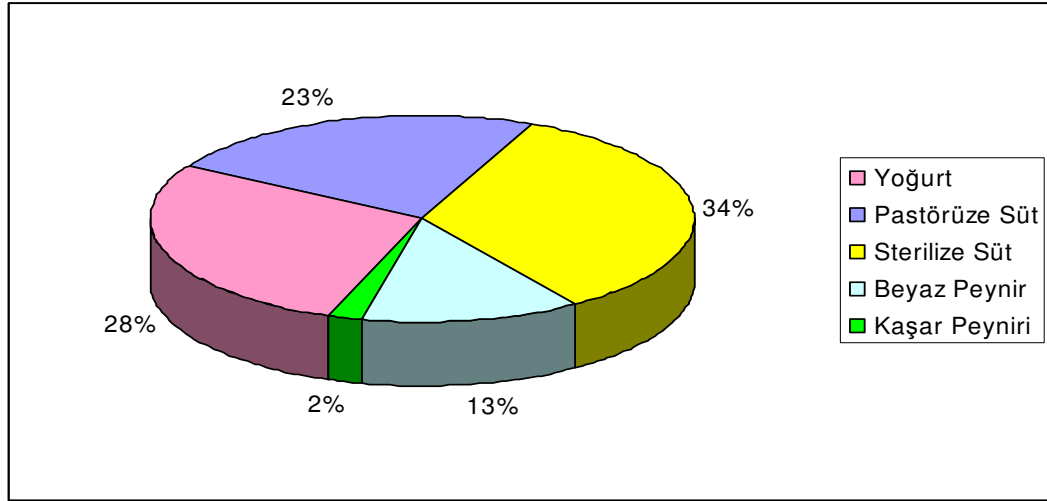
Kaynak : Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları, 2006h

7.1.6. Çiğ Sütün Seksiyonlar İtibarıyla Kullanımı

Süt ve süt ürünleri aşamasında sütü en iyi ve ekonomik kullanan ürün olarak sterilize süt, yoğurt ve pastörize süt sıralanmaktadır. Dayanım süresinin uzunluğu steril süte uzun raf ömrü kazandırmakta, bununla da satış noktasında avantaj sağlamaktadır. Ayrıca üretim aşamasında fire oranının düşük olması bu ürüne tercihi arttırmaktadır. Çizelge 7.10 ve Grafik 7.3 Kırklareli ilinde süt sanayi işletmelerinde işlenen sütün kullanım alanları görülmektedir.

Çizelge 7.10. Sütün Ürün Seksiyonlarında Kullanımı

Ürün Çeşidi	Üretim Miktarı	Oran %
Pastörize Süt	15.482	23
Sterilize Süt	23.025	34
Beyaz Peynir	8.876	13
Kaşar	1.667	2
Yoğurt	19.464	28
TOPLAM	68.514	100



Grafik 7.3. Sütün Kullanım Alanları

Yoğurt üretiminde de pazar dönüşünün çabuk olması üretim girdilerinin düşük olması, ambalajlamanın pratikliği, geleneksel Türk toplumunun gıdası olması gibi nedenler bu ürünü cazip hale getirmektedir.

Sterilize ve pastörize süt ünitelerinin kapasitelerinin yüksekliği, seri üretime uygunluğu da bu ürünlerin sütü en iyi kullanan ve randımanı en iyi ürünler olmasını sağlayan nedenlerdir. Beyaz peynir üretiminde 6.5-7 litre sütün 1 kg. peynir elde edilmekte ve bunu elde etmek için süt birçok işlemde geçirilmektedir.

7.2. Finansman Kaynakları

İşletmelerin üretimlerini sürdürebilmeleri için gerekli olan finansmana sahip olmaları gerekir. Bu nedenle yapılan anketlerde peynir işletmelerinin %70'i finansmanlarını kendi öz kaynaklarından %30'u ise hem öz kaynaklarından hem de başka kaynaklardan yaradıklarını belirtmişlerdir. Çizelge 7.11 işletmelerin finans kaynakları dağılımını göstermektedir.

Çizelge 7.11. Finansman Kaynakları

Finansman Sağlama	İşletme Sayısı	Oranı (%)
Kendi Öz kaynaklarından	26	70
Kendi Öz Kaynaklarının Yanında Başka Kaynak.	10	30

7.3. Sütün Alındığı ve Toplandığı Bölgeler

Kırklareli bölgesinde üretim yapan peynir işletmeleri hammaddeleri olan sütün tamamına yakın kısmını %90'ini kendi bölgelerindeki köy ve kasabalardan toplamaktadırlar. Geri kalan %10'lık kısmı civar illerin yakın köylerinden toplanmaktadır. Son yıllarda büyük firmalarca Kırklareli ili dışından da hammadde süt getirilmektedir.

Kırklareli ilinin dağ köylerinde yeşil alan ve otlakların fazla olması burada beslenen hayvanları sütlerinin daha kaliteli olmasına neden olmaktadır. Bu nedenle buraların sütüne ilgi artmakta ve daha çok alıcı olmaktadır.

7.4. Peynir İşletmelerinin Genel Durumu

7.4.1. İşletme Binalarının Durumu

Süt işletmelerinin, üretecekleri ürünler göz önüne alınarak, bazı özellikleri taşıması ve bina yapılırken bunlara uyulması gerekir. Bunlar arasında süt alım yeri, süt işleme, ürüne dönüştürme, muhafaza, soğuk hava deposu, laboratuvar ve sosyal tesisler önem taşımaktadır. Yapılan çalışmalarda incelenen 36 işletmenin %89'u (32 adet) betonarme ve %11 (26 adet) kagirdir. Betonarme binaların hepsinin uygun olduğunu söylemek de mümkün değildir. Amaca uygun süt alım yeri ve rampalarını sadece 10-15 işletmede görmek mümkündür. İşletmelerin yaklaşık olarak %50'nin yukarıda adı geçen alan ve hacimler bakımından yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. Diğer taraftan duvar, tavan ve taban süt işletmesine uygun bir tarzda yapılmamıştır.

Birçok işletme üretim tesislerini AB standartlarına uyum içersinde yenileme ve geliştirme faaliyetlerine başlamış bulunmaktadır. Bu da gelecek açısından olumlu bir gelişmedir

7.4.2. Çiğ Sütün İşletmelere Taşınması

Çizelge 7.12 incelediğinde sütün %47,3'ü halen paslanmaz çelik güğümlerle %27,7'si soğutmasız tankerle %25'i de soğutmalı tankerlerle getirilmektedir. Bu durum süt sanayi açısından olumsuz bir durum olarak değerlendirilmektedir. En son teknoloji kullanılsa dahi hammaddenin kalitesi düşükse kaliteli ürün elde etmek olanaksızdır. Genellikle sütün elde edilişi ve işletmelere nakli uygunsuz koşullarda gerçekleşmekte, süt sanayine oldukça kalitesiz hammadde gelmektedir. Bu hammaddeden üretilen ürün kalitesi yönüyle sektörün AB ülkelerine ürün ihraç etmesi zor görülmektedir. Buna rağmen soğutmalı tankere yönelme artmaktadır. Buda üretilen ürünün kalitesini arttıracaktır. AB'nin üye ülkelere süt ve ürünleri ithaline ilişkin yayınladığı 92/46 ECC normları ülkemiz için de geçerlidir. Bu konuda ülkemizdeki çalışmalar son aşamaya getirilmiş olup 13 firma AB'ne ihracat yapabilme hakkı kazanmıştır

Çizelge 7.12. Sütün İşletmelere Getirilişinde Kullanılan Ekipmanlar

Ekipmanlar	İşletme Sayısı	Her İkisiniKullanan
Paslanmaz Çelik Güğüm	17	5
Soğutmasız İzoleli Tanker	14	8
Soğutmalı Tanker	5	2

7.4.3. İşletmelerde İstihdam Durumu

Bilindiği üzere, standart ve kaliteli ürün üretiminde birçok faktörün yanısıra “Süt Teknolojisi” konusunda eğitim görmüş teknik elemanlar ile ara kademe elemanların (teknisyen) ve ustaların önemi çok büyüktür. Süt işletmelerinin tamamında usta veya usta başı mutlaka bulunmakta, %95’inde devamlı işçi, mevsimlik olanlar ile devamlı çalışanların bir kısmında süt miktarlarına göre geçici işçi çalışmaktadır.

İşletmelerin %80’inde bir idari personel istihdam edilirken, işletmelerin ancak %20’sinde mal sahibi idareci olarak bulunmaktadır. İşletmelerin tamamı mühendis veya teknisyen teknik personel olarak istihdam edilmektedir. İşletmelerin sadece %8’inde profesyonel yönetici istihdam edilirken, 560 sayılı K.H.K’nin değiştirilerek kabulü hakkında 5179 sayılı kanun gereğince her gıda işletmesi gibi süt işletmelerinde de en az bir teknik eleman istihdam etme zorunluluğu getirilmiştir.

Çizelge 7.13. İstihdam Durumu

Personelin Niteliği	İşletme Sayısı	Oranı (%)
Mühendis	20	55,5
Teknik Eleman	28	77,7
İşletme Sahibi	9	20
Usta	36	100

Çizelge 7.13’deki verilerden de anlaşılacağı üzere, Kırklareli bölgesinde bulunan işletmelerde 20 mühendis (%55,5), 28 teknik eleman (%77,7) ve 9 tanesinde işletme sahibi yönetici olarak bulunmaktadır. Ancak işletmelerin %70’e yakın bir kısmında üretimin sorumluluğunu ustalar yüklenmiştir. Üretimden sorumlu teknik eleman oranı ise sadece %15 civarındadır. İşletmelerin yaklaşık %15’inde işletme sahipleri üretim sorumluluğunu üstlenmiştir. Mevcut işletmelerin daha fazla teknik eleman çalıştırması durumunda, kaliteli ve standart ürün üretiminde büyük gelişme sağlanabilecektir.

7.4.4. İşletmelerdeki Alet ve Ekipmanların Niteliği ve Miktarı

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın süt alımlarına teşvik primi uygulaması; bunun için çift cidarlı paslanmaz çelikten yapılmış ısıtma tanklarını, pastörizatör veya seperatör gibi alet ve ekipmanların çalışır durumda işletmelerde bulunmasını şart olarak getirmesi nedeniyle nitelikli alet ve ekipman sayısı önemli ölçüde artmıştır.

İşletmelerin tamamına yakını gerekli olan alet ve ekipmana sahip durumdadır. Tüm işletmeler alımda kullanılan kontrol aletlerine (Derece-Laktodansimetre-Dürbün, Alkolmetre gibi) aletlere sahiptirler. Alımlar kontrol edilerek yapılmaktadır. İşletmelerin tamamı soğuk hava deposuna sahip durumdadır.

Çizelge 7.14 'den anlaşılabacağı gibi paslanmaz çelik çift cidarlı ısıtma tankı kullanan işletmelerin oranı %97'ye ulaşmıştır. Pastörizatör kullanan işletme sayıları %20 ve seperatör kullanan işletme sayıları oranı da %36'ya yaklaşmıştır. Pastörizatörlerin kapasitesi 5-40 ton/gün arasında değişmektedir. Seperatörlerin kapasitesi çoğu kez pastörizatöre uyum göstermemektedir.

Çizelge 7.14. İşletmelerdeki Alet ve Ekipmanlar

Alet ve Ekipman	İşletme Sayısı	Oran (%)
Çift cidarlı paslanmaz çelik tank	28	77,7
Paslanmaz Çelik Tekne	8	22,2
Pastörizatörü olan	10	27,7
Pastörizatörü olmayan	26	72,2
Seperatörü olan	20	55,5
Separatörü olmayan	16	44,4

Bu alet ve ekipmanların çoğunluğunu Avrupa ülkelerinde kullandıktan sonra ülkemize getirilen ve birçok parçaları, özellikle kontrol panelleri olmayan aletler oluşturmaktadır. Bazı işletmeler pastörizatör ve seperatörlerden yararlanmaya yeni yeni

başlamışlardır. Teknik eleman çalıştırma sayısı arttıkça pastörizatör ve seperatörlerden daha fazla yararlanılacaktır.

7.4.5. Peynir İşletmelerinde Uygulanan Kalite Kontrolü

Kırklareli'ndeki peynir işletmelerinin %100'ünde kalite kontrolü uygulanmaktadır. Kalite kontrolü yapan işletmelerin %78'i sadece süt alımı aşamasında yoğunluk ve yağsız kuru madde kontrolü yapmaktadır. Bu tür kontroller sütün işletmeye hammadde kabulünde yeterli kalite kriterlerinin sağlanamamasına neden olmaktadır. İşletmelerin %6,3'ü son ürün aşamasında kalite kontrolü yapmakta sadece ürünleri hakkında fikir sahibi olmaktadır. Faal süt işletmelerinin %15,7'sinde ise tüm aşamalarda kalite kontrolleri yapılmakta ve bu kontrol kayıtları tutulmaktadır. Kırklareli ilinde sadece 2 işletme kalite kontrolleri ve üretim ile hijyen ve sanitasyon açısından da gerekli kriterleri sağlama çabası içindedir. Bu işletmeler yaptıkları üretim ve kontrollerde gıda güvenirliliğini sağlayarak, hem beslenme açısından süt ve ürünlerinden yeterince faydalanma yönünden, hem de ülke ekonomisine katkısı yönünden süt sektöründe gelişmişlik sınırlarına ulaşmışlardır. AB ülkelerine süt ve ürünleri ihracatı yapabilme müracaatları olmuş çiftlik oluşturma aşamasındadırlar.

7.4.6. Toplanan Sütlerde Yapılan Analizler ve Kontroller

Standart ve kaliteli ürün üretiminde hammaddenin kalitesi önemli bir faktördür. Kalitesi düşük süttten hangi yöntem uygulanırsa uygulansın kaliteli bir ürün elde etmek olanaksızdır. Bu nedenle işletmeye gelen sütün niteliklerini bilmekle; ürüne işlenirken hangi maddelerden ne kadar alıp veya ne kadar ilave edilmesi gerektiği ortaya çıkmaktadır. Sütün işletmeye geldiği gibi ürüne çevrilmesi hem ekonomik hem de yasal açıdan işletmeleri zora sokabilmektedir.

Çizelge 7.15. Kontrol ve Analiz Yapan İşletmeler

Yapılan Kontrollerin Niteliği	İşletme Sayısı	Oranı (%)
Süt Kontrolü Yapan İşletmeler	36	100
Kontrol Yapmayan İşletmeler	-	-
Sadece Yoğunluk Kontrolü Yapan İşletmeler	36	100
Fiziksel ve Kimyasal Analiz Yapan İşletmeler	21	60
Mikrobiyolojik ve Diğer Analizleri Yapan İşletmeler	4	11,3

Çizelge 7.15’de görüldüğü üzere sütte hiçbir analiz ve kontrol yapmayan işletme yoktur. Tamamı işletmelerde kontrol yapıldığını belirtmişlerdir. 21 işletmede (%58,3) fiziksel ve kimyasal analizler yapılırken sadece 2 işletmede (%5,5) tüm analizler yapılmaktadır. Bu veriler bölgedeki işletmelerde hammadde ve üründe kalite kontrolünün yavaş yavaş yerleştiğini göstermektedir. Bu tür kontrollerin yapılması ürün kalitesinin artacağına bir göstergesidir. Bina yapılarının kullanışlılık açısından yetersizliği ile teknik eleman çalıştırma konusunda özellikle düşük kapasiteli işletmelerde büyük sorun görülmektedir. Ürünlerin daha uygun teknolojiler kullanarak daha hijyenik şartlarda üretilmeleri için standart ürün temin etmeleri gerekmektedir. Bu da işletmelerin daha kaliteli hammadde temini sorununu çözmeleri konusunun fiyatlardaki istikrarsızlığın hem üretici hem de işletmeci açısından önemli bir sorun olduğunu ortaya koymaktadır. İşletmelerin ihracat yapmaları konusunda teknolojik ve yasal sorunları mevcuttur.

7.4.7. İşletmelerde Soğuk Hava Deposu Varlığı

Süt ürünleri kısa sürede bozulma özelliği gösterir. Bu nedenle soğuk yerlerde depolanıp muhafaza edilmelidir. Özellikle beyaz peynirin olgunlaşması soğuk hava deposunda gerçekleştirilir. Kırklareli’ndeki işletmelerin %90’a yakın bir kısmında beyaz peynir üretimi yapıldığı bilinmektedir.

Çizelge 7.16. İşletmelerin Soğuk Hava Deposu Varlığı

Soğuk Hava Deposu	İşletme Sayısı	Oranı (%)
Var	36	100
Yok	-	-

Çizelge 7.16’da görüldüğü üzere bölgedeki işletmelerin %100’ünde soğuk hava deposu bulunmaktadır. Hijyenik koşullardan yoksun olarak üretilen ve mikrobiyolojik kalitesi de uygun olmayan bu ürünlerin üç ila yedi gün arasında işletmelerde bekletilmesi, özellikle yaz aylarında büyük problem oluşturmakta ve ekonomik kayıpların yanı sıra, halk sağlığını tehdit eden bozulmalar olabilmektedir. Bu nedenle soğuk hava depoları süt ürünleri için son derece önemlidir.

7.4.8. İşletmelerin Depolama Olanakları

İşletmelerdeki mevcut normal depoların alan olarak yeter büyüklükte olduğu, hacim olarak depolanacak malzemeleri aldığı tespit edilmiştir. Ancak %98 oranında normal depolarda sıcaklık ve nem kontrolleri bulunmadığı anlaşılmıştır. İşletmelerde %100 oranında soğuk depo bulunduğu, stoklu çalışanlar hariç soğuk depo alan ve hacimlerinin işletmelere yeterli olduğu tespit edilmiştir. Stoklu çalışan işletmeler ya mahallinde soğuk depoda muhafaza veya satış noktalarında kiralık depolarda muhafaza yolunu seçmişlerdir. Soğuk deposu olan işletmelerin tamamında nem ile sıcaklık kontrolü yapılmaktadır. Soğuk deposu bulunan işletmelerin tamamında + 4 ile + 8 ⁰C’lerde muhafaza tercih edilmektedir. Süt ve ürünleri üreten işletmeler hammaddeden başlayarak nihai ürünün tüketiciye sunulana kadar soğuk zincirinin kurulması gerektiğinin bilincindedir. Bu aşamaların hammadde nakli ve kısmen ürün nakli hariç diğer aşamalarda bunu sağlamaya çalıştıkları anlaşılmaktadır.

7.4.9. Peynir İşletmelerinde Üretim Programları

Peynir işletmeleri üretimlerini yaparken 15 işletme (%42'si) piyasa talebini 12 işletme (%33,3) fiyat uygunluğuna göre, 8 işletme (%22,7) işletme sermayesine göre ilk sıraya koyarak üretim yapmaktadır. Peynir işletmeleri üretimlerini %50 oranında siparişe bağlı olarak sürdürmekte, %35 oranındaki işletme satış için seri üretim gerçekleştirmekte ve %15 oranındaki işletmelerde stoklama için üretim yapılmaktadır. Stoklama için üretim yapan işletmeler %98 oranında mevsimlik üretim yapan ve koyun-keçi sütlerini işleyen, genellikle satışlarını kendi imkanlarıyla yapan küçük işletmelerdir. Süt sanayi sektöründe hammadde ödemelerinin 15 güne kadar inmesi, üretim giderlerinin vadelerinin azalması ve ülkede paranın rant aracı görülmesi gibi nedenlerle stoklu çalışma veya uzun sürede paraya dönen ürün üretimi düşüncesi azalarak, daha çabuk paraya dönen ürünlere yönelmesine neden olmuştur.

7.4.10. Üretim Girdilerinin Niteliği ve Miktarları

Süt sanayinin teknoloji ve kapasite bakımından Kırklareli ilinde oldukça farklılıklar göstermesi üretim girdilerinin kullanım miktarlarında çok farklılıklara neden olmuştur. Yapılan anket çalışmalarında işçilik giderlerinin her işletmede çok farklı oluşu, yakıt giderlerinin birbirlerine hiç benzememesi net veriler almaya olanak vermemiştir. Ayrıca işletmelerde makine ve binalar için amortisman payı ayrılmadığı tespit edilmiştir. Yasal olarak muhasebe kayıtlarında ayrılması gerekir.

7.4.11. Süt İşletmelerinde Kullanılan Ambalaj Materyali

Kırklareli İli'nde bulunan süt işletmeleri beyaz peyniri teneke ambalajlarda pazarlamaktadırlar. Klasik 18 Kg'lık ve 5 Kg'lık teneke kutular yanında, son yıllarda 2 ve 3 Kg'lık teneke kutular ile 1-2 şer kalıp beyaz peynir konulan vakumlu polietilen ve dış kısmına karton kutu konulan ambalaj sistemi de kullanılmaya başlanmıştır. Ayrıca tüketiciye daha çabuk ulaşabilmek ve satışı arttırabilmek için 1-2 kalıp peynir konulan

plastik açılıp kapanabilen kutular kullanılmaktadır. Satış noktalarında tüketicilerin küçük ambalajlara olan talebi, kullanım kolaylığı, satıcının raftaki sunuşunun rahatlığı, alım gücü gibi nedenler küçük ambalajlara yönelinmesine neden olmuştur. Son yıllarda üretimi artan taze kaşar peynirlerinin ambalajlanmasında polietilen ve polipropilen karışımı ambalajlar kullanılmakta, vakumlu ambalajlama yapılarak havasız ortamda peynirin ömrünün uzatılması sağlanmaktadır. Vakumlu ambalajlama taşıma ve kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Eski kaşar peynirlerinin pazarlanmasında kenevir çuvalama yapılmaktadır.

Süt ve ürünleri üreten işletmeler hammaddeden başlayarak nihai ürünün tüketiciye sunulana kadar soğuk zincirinin kurulması gerektiğinin bilincindedir. Bu aşamaların hammadde nakli ve kısmen ürün nakli hariç diğer aşamalarda bunu sağlamaya çalıştıkları anlaşılmaktadır.

7.5. Peynir Ürünlerinin Pazara Arzı, Talep ve Fiyat Oluşumu

7.5.1. Arz

Kırklareli İli'nde faaliyet gösteren peynir işletmelerinin ürünlerini birinci sırada yurtiçinde toptancılara arz etmekte, ikinci olarak kendileri pazara arz yolunu seçmektedirler. İşletmelerin kendi aralarında organizasyon kuramamalarından ürünlerini pazara arz etmekte çeşitli sorunlarla karşılaştıkları anlaşılmaktadır. Haksız rekabet ortamının varlığı, teknoloji düzeyi, stok oluşumu, süt ve süt ürünleri fiyatlarındaki dalgalanmalar, üretim faktörleri fiyatlarındaki değişiklikler, toplumun beslenme alışkanlıkları arzı etkileyen faktörler olarak sayılabilir. Peynir arzını taşıma, dağıtım ve depolama gibi sorunlar etkilese de işletmelerin bu sorunları çözebilme yeteneğine sahip oldukları görülmüş ve çözüm üretebildikleri saptanmıştır.

Kırklareli de peynir üretimi yapan işletmeler, ürettikleri ürünün %60'ını İstanbul piyasasına %20'sini iç piyasaya, % 20'sinde Trakya bölgesine pazarlamaktadırlar. Bu bölgeler dışındaki illere yok denecek kadar az peynir satışı yapılmaktadır. Kırklareli'nde peynir üretimi yapan işletmeler, ürettikleri ürünün %60'ını fabrika-toptancı –perakendeci yoluyla %20'si Fabrika-Perakendeci yoluyla, %10'u fabrika-komisyoncu-toptancı–

perakendeci yoluyla ve %10'u ise bunların dışında bir yolla ürünlerini piyasaya arz etmektedirler.

7.5.2. Peynir İşletmelerinin Dış Ticareti

Yurt Dışı ihracatı ise sadece bir işletmenin yurt dışına az miktarda peynir ve kaşar peyniri ihracatı yapmaktadır Çizelge 7.17 incelendiğinde ihracat yapabilen iki işletmenin değişik türdeki ürünlerini K.K.T.C., Ortadoğu ülkeleri ve Türki Cumhuriyetlerine ihraç edilen ürünlerde peynir ve içme sütü talebi olduğu görülmektedir. Miktar olarak az sayılabilecek ihraç ürünlerinin arttırılma çalışmaları devam etmektedir. Bu iki işletme kaliteli ihraç ürünü üretebilmek için daha sağlıklı ve daha kaliteli hammadde temini çalışmalarına başlamışlardır. Tarım İl Müdürlüğü kayıtlarına göre 2005 yılında Kırklareli İlinden yurt dışına 221,14 ton peynir çeşidi ve 325 ton da peynir altı suyu tozu ihraç edilmiştir.

Çizelge 7.17. 1997 Yılında Yapılan Süt ve Ürünleri İhracatı

Firma Adı	İhraç Edilen Ürün	Miktarı	İhraç Edilen Ülke
Bahçivan Gıda San ve Tic.	Peynir (Kaşar)	2.200 Koli	Lübnan
Bahçivan Gıda San. ve Tic.	Peynir(Beyaz-Kaşar-Dil)	4.245 Koli	K.K.T.C.
Bahçivan Gıda San. ve Tic.	Peynir(Beyaz)	1.600 Kg	Türkmenistan
Bahçivan Gıda San. ve Tic.	Peynir (Kaşar)	1.500 Kg	Suudi Arabistan
Bahçivan Gıda San. ve Tic.	Peynir (Kaşar)	1.075 Koli	Dubai
Bahçivan Gıda San. ve Tic.	Peynir (Kaşar)	240 Koli	Katar
Bahçivan Gıda San. ve Tic.	Peynir (Kaşar)	250 Koli	Abu Dhabi
Bahçivan Gıda San. ve Tic. .	Peynir (Kaşar-Beyaz-Dil	42 Koli	Bahreyn

Kaynak : Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları, 2006h

7.5.3. Fiyat Oluşumu

Türkiye’de 2000’li yıllarda ekonomik kriz nedeniyle peynir fiyatları etkilenmiştir.Bu dalgalanmalar Kırklareli ilinde de etkisini göstermiştir. Çizelge 7.5.3 incelendiğinde 2006 yılında peynir fiyatları önceki yıllara göre, %15 ile %20 arasında artış

göstermiştir Peynir üreten işletmelerin fazla olması ve ürettikleri ürünlerin piyasaya sürüldüğünde rekabet gücü, peynir üretiminin özellikle kırsal kesimde yaşayan insanların kendi ihtiyacı olan peyniri üretmelerinden dolayı ve üreticiler arasında birlikteliğin olmayışı peynir fiyatlarının bu şekilde oluşmasını sağlamıştır. Aynı zamanda serbest piyasa uygulaması da etkili olmuştur. Kırklareli İli'nde yıllara göre peynir fiyatları Çizelge 7.18'de gösterilmiştir.

Çizelge 7.18. Kırklareli İli Peynir Çeşitleri Satış Fiyatları

	Kırklareli İlinde Yıllara Göre Peynir Fiyatları (YTL / Kg)			
Ürün Çeşidi	2003	2004	2005	2006
İnek Peyniri	4,5	4,5	5,0	5,5
Taze Kaşar	5,3	5,5	6,0	6,7
Koyun Pey.	5,5	5,5	6,0	7,0
Eski Kaşar	8,0	8,5	9,0	10,0

7.5.4.Talep

Son yıllardaki "üretimden çok pazarlama önemlidir" görüşünü doğrularcasına peynir sanayinde de aynı düşünce kuvvet kazanmış, talep edilen kadar mal üretime gidilmesi prensibi kabul edilmiştir. Çünkü bu sektörde de paranın devir hızı ne kadar arttırılırsa işletmelerin o oranda rahatlayıp daha verimli çalışabilecekleri anlaşılmaktadır. Bu anlamda ilde süt ve ürünlerini satın almak isteyenlerin oluşturacağı talep esnekliği oldukça yüksektir. Modern teknoloji ile üretim yapan işletmelerin ürünleri bu bölgede talep görmemekte, daha çok mandıra türü orta işletmelerin ürün talebi artmaktadır. Talebi etkileyen faktörler olarak söz konusu ürünün rakip (ikame) ürünlerin fiyatları ile tüketicilerin gelirleri ve zevkleri sayılabilir.

7.5.5. Araştırma Geliştirme Faaliyetleri

Kırklareli ili peynir işletmeleri tüketici düzeyinde pazar araştırması yaptıran işletme sayısı çok azdır. İşletmelerden sadece 4 adedi Pazar araştırması yaptırmıştır. 32 işletme ise henüz Pazar araştırması yaptırmamıştır. Bu durum üreticilerin kendilerini geliştirmelerini ve yenilemelerini engellemektedir. Yapılan araştırmalar tüketicilerin isteklerini ve memnuniyetlerini ortaya çıkarması açısından yararlı olacaktır.

Çizelge 7.19 incelendiğinde Kırklareli’ndeki peynir işletmelerinin %61’i (22 İşletme) araştırma ve geliştirme faaliyetlerini yaptıkları, %39’unun (14 İşletme) ise bu konularda henüz hiçbir faaliyette bulunmadığı tespit edilmiştir.

Çizelge 7.19. Kırklareli İlindeki Peynir İşletmelerinin Araştırma ve Geliştirme Faaliyetleri

Faaliyetler	Araştırma Geliştirme Yapan	Yüzde Oranı %	Tüketici Düzeyinde Pazar Araştırması	Yüzde Oranı %
Yapan	22	61	4	11
Yapmayan	14	39	32	79

7.5.6. Araştırma Sonuçları

Yapılan anketler sonunda ortaya çıkan sorunlar Çizelge 7.20’de görülmektedir. En önemli sorun nitelikli hammadde %90, Üretilen mala pazar bulma %95, konusunda teknik eleman bulma zorluğu %70 gibi sorunlardan oluşmaktadır.

Çizelge 7.20. Anket Sonucu Oluşan Sorun Durumu

Sorunlar	Evet	Hayır
Nitelikli hammadde bulmada sorun yaşanıyor mu ?	%90	%10
Konusunda Uzman Teknik Eleman veya Usta Bulmada Sorunu Yaşanıyor mu ?	%70	%30
Pazar bulmada sorun yaşanıyor mu ?	%95	%5
Satılan ürünlerin ücretlerinin ödenmesinde sorun var mı ?	%70	%30
Desteklemelerin ödenmesi sorunu var mı ?	Destek Yok	
Olgunlaştırmada ve depolamada sorun yaşanıyor mu ?	%10	%90
Yasal kontrollerde sorun yaşanıyor mu ?	%20	%80
Ürün iadeleri varsa işletmelere sorun yaratıyor mu ?	%15	%85
Ürün maliyet fiyatları sorun yaratıyor mu ?	%70	%30

8. SONUÇ VE ÖNERİLER

Süt ve süt ürünlerinin toplum beslenmesi, sağlığı ve kalkınması açısından son derece önemli, alternatifsiz maddeler olduğu herkesce bilinmektedir. Bunların yeterli düzeyde tüketilebilmelerini sağlamak amacıyla, olabildiğince düşük fiyatta ve uygun kalitede halka sunulması gerekir. Bu zorunluluk doğal olarak kâr marjının azalmasına neden olmaktadır.

Türkiye’de süt üretiminin gelişmesi bu alanda ilerleme sağlamış her ülkede olduğu gibi sektörle ilgili sanayiye büyük ölçüde bağlı bulunmaktadır. Bugünkü duruma göre toplam süt üretimimizin ancak %10-20’sine karşılık gelen miktarda sütün modern fabrikalarda işlendiği, birçok araştırma ve yayında ifade edilmiştir.

Ülkemizin çiğ süt üretimi konusunda da miktar ve kalite açısından çözüm bekleyen pek çok sorun bulunmaktadır. Süt ineği sayısı bakımından diğer ülkelere göre ön sıralarda yer aldığımız halde, hayvan başına verim yönünden oldukça geri durumda bulunmaktayız. İnek başına verim AB ülkelerinde yılda 4.300 litre iken ülkemizde bu değer 2.000 litre civarındadır. Bölgede süt sığırlarının % 95’inin kültür ırkı olup, AB ülkelerindeki ortalama verime yakın verim alınmaktadır. Azabağaoğlu ve ark (2002), yaptıkları araştırmada bölgede inek başına süt verimi 4,5 ton/yıl olarak saptanmıştır. Türkiye’de mevcut olan yasa ve tüzüklerin uygulanamaması sonucunda her türlü denetimden uzak ve ilkel koşullarda çalışan işletmeler tarafından üretilen süt ürünlerinin pazarlarda yer bulması modern işletmelerin gelişmesini ve haksız rekabet sonucunda yeni teknolojilere ayak uydurmasını engellemektedir.

Türkiye süt sanayinin hammadde ve endüstriyel sorunlarından kaynaklanan kalite eksikliği dış pazarda rekabet şansımızı olumsuz yönde etkilemektedir. İhracat için ek teşvikler getirilmesine gerek duyulmaktadır.

Avrupa Birliğine üye olacak ülkemiz için çok kısa zaman içinde süt sanayiinin rekabet imkanları açısından kendine çeki düzen vermesi, yenilikleri kabullenmesi, bilimsel çalışma ve gerçeklere açık olması ve özellikle üretim öncesi ve sonrasında kalite kriterlerine uygunluk analizlerinin sağlanması kaçınılmaz bir gerçektir. Bu sektörde özellikle küçük mandıralar, her türlü hijyen ve sanitasyondan yoksun olması yanında verimsiz çalışmaktadır. Kalite üzerinde, imalat öncesi ve sonrası aşamalar da etkili olmaktadır. Örneğin, çiğ süt kalitesinin düşük olması ürün kalitesini de olumsuz yönde etkilemektedir. Çünkü birçok üretim kolunda olduğu gibi burada da niteliği kötü olan bir hammaddeden iyi bir ürünün elde edilmesi mümkün değildir. Kusursuz bir hammadde ile çalışma olanağını sağlamak amacıyla kalite ölçütleri oluşturulmalı ve mevzuata uygun üretim yapan üreticiye prim verilerek teşvik edilmelidir. Doğal olarak küçük kapasiteli ve ilkel koşullarda çalışan işletmelerin büyütülmesi ve ileri teknolojilerle çalışır duruma getirilmesini zorunlu kılmaktadır. Yüksek teknoloji kullanımı; taşıma, depolama, birim maliyet, pazarlama gibi unsurların daha nitelikli ve düşük fiyatlarla yapılmasına yardımcı olmaktadır. Ancak ileri teknoloji kullanımı, finansman ihtiyacı gerektiğinden devlet, kooperatifçiliği teşvik ederken belli aşamalarda üreticilere sübvansiyonlar uygulamalı ve düşük faizli kredi sağlamalıdır. Çalışabilir ekonomi açısından üretimde bulunan mevcut modern işletmelerin işletme kredisi ihtiyacının düşük faizli kredilerle desteklenmesi firmaların gelişmesi ve yeni teknolojileri takip edebilmeleri açısından oldukça önemlidir. Yapısal açıdan süt sanayii kendi içinde organize olmamış bir karakter taşımaktadır. Çeşitli değişiklikler yapılarak uygulanmasına rağmen, primin teknolojiyi geliştirme yönünde amacına ulaştığı pek söylenemez. Bunun için modern teknoloji kapsamına alınan işletme niteliklerinin yalnızca pastörizatör, separatör ya da benzeri araçlara göre değil, daha kapsamlı olarak, örneğin çalıştırdığı mühendis ve nitelikli diğer elemanlar, sahip olunan binanın uygunluğu, iç düzenlemesi gibi faktörleri de dikkate alıp yerinde saptamalıdır.

Bunların yanı sıra, hayvan sağlığı ve ıslahı ile ilgilenme, nitelikli yem sağlama vb. hizmetler de bazı fabrikalarca yüklenmeye çalışılmaktadır. Bu faaliyetlerin ülke çapında yaygınlaşması birçok sorunun ortadan kalkmasına neden olacağı gibi, güvenilir işletmelerin varlığı da bölgesel süt hayvancılığını ve üretimini olumlu yönde etkileyecektir. Bu

işletmelerin sorunlarından en önemlisi de çiğ sütün yeterli miktar ve kalitede elde edilememe sorunudur. Süt üretiminin bölgelere ve mevsimlere göre farklılık göstermesinden dolayı üretimde bir dengesizliğin olduğu ortaya çıkmaktadır. nemli bir sorunda çiğ sütte fiyat istikrarının sağlanamamasıdır. Üreticilerin çeşitli adlarla bir araya gelerek oluşturdukları birlik ve bağımsız kooperatifler aracılığı ile bu sorunlarına bir dereceye kadar çözüm aramaktadırlar.

Özellikle mevsimlik çalışan işletmelerin bulunduğu yerlerde sütün toplanması son derece sağlıksız koşullarda yapılmaktadır. Soğutmalı süt toplama tankları olmayan yerlerde mikrobiyolojik yönden uygun olmayan kalitesiz hammadde işletmelere gelmekte ve dolayısıyla kaliteli ürün elde etmek mümkün olmamaktadır. Süt fiyatlarının ülke genelinde istikrarsız oluşu ildeki süt üretici ve tüketicilerini etkilemektedir. Sütün, sokak sütçülüğü tabir edilen şekilde satışa sunulması da ildeki süt işletmelerinin olumsuz etkilenmesine neden olmaktadır. Aile işletmeleri ve düşük kapasiteli, teknolojidten yoksun işletmelerin ürünleri diğer işletmelerin ürünleri ile aynı pazara çıkabildiğinden haksız rekabet ortamı oluştuğu ve ildeki işletmecilerin bundan negatif yönde etkilendiği tespit edilmiştir.

İldeki işletmelerin ağırlıklı olarak mandıra tipi işletmeler olduğu göz önüne alındığında bu işletmelerde ürün olarak peynir üretildiği ve bu ürünün pazara arzı ile paranın işletmeye dönüşü arasındaki zamanın uzunluğu sorun yaratmaktadır. Belirli bir iki adet ihracat yapabilen işletme dışındaki işletmelerden teknolojik olarak gelişmeye uygun olanların ihracat olanaklarını araştırmaları ürünlerine talep yaratmada yararlı olacaktır. İlde ki işletmelerde yapılan araştırmada bu yörede üretilen sütten daha fazla işleme kapasitesi bulunduğu ortaya çıkmıştır. Süt retimindeki dengesizlik de buna eklenince yüksek kapasiteli işletmeler bölge dışından hammadde olarak süt getirmek zorunda kalmaktadırlar. Sağıldığı andan itibaren en kısa sürede işlemeye alınması gereken bir hammadde olan sütte, bir çok olumsuz gelişmelere neden olmaktadır. Bu olumsuzluk nihai ürüne kadar devam ederek işleme teknolojisinde olduğu gibi ekonomik anlamda da kayıplara neden olabilmektedir.

Bu bölgede pazara arz edilen süt miktarının arttırılmasında öncelikle çiğ süt fiyatlarının dengelenmesi, süt hayvancılığının iyileştirilmesi yoluna gidilmelidir. Hammaddenin çok dağınık toplanmasından merkezi toplama yerlerinin kurulması ve soğuk zincirin oluşturulması sağlanmalıdır.

İşletmelerde yapılan kontrol ve analizler yetersiz kalmakta, en etkin kontrol sistemi olan otokontrol uygulanamamaktadır. Hammadde de dayanıklılığı arttırıcı katkı kullanımı ürün kalitesini etkilemektedir. Ürünlerin pazara arzı konusunda ambalajlamanın önemli olduğu işletmelerce anlaşılmış tüketici talebi ve teknolojiye uygun ambalajların tercih edilmeye başlandığı görülmektedir.

Süt sektöründe soğuk zincirin oluşturulması için modern ve uzmanlaşmış süt işletmelerinin kurulması ve gelişmesine katkı yapmak üzere Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın bu konuda projeler üretmesi gerekir. Bölgesel bazda karşılaşılan sorunların çözümü için alınması gereken önlemler ve öneriler aşağıda verilmiştir;

✿ Kırklareli İli peynir işletmelerinin en büyük sorunlarından birisi üretilen ürünlere pazar bulma ve satış sorunudur. Mallarını kendileri pazarladıklarından ve bu konuda bir birlik veya kooperatifleri olmadığı için çok sıkıntı çekmektedirler. En kısa zamanda birliğin veya kooperatiflerin kurulması gerekmektedir. İlde bu konuda yapılan herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

✿ Türkiye'de olduğu gibi Kırklareli İli'nde de ne yazık ki çiftçiler, ekonomik nedenlerden dolayı tek başına süt hayvancılığı yapamamaktadırlar. Tarla-bahçe ziraatinin yanında özellikle aile içi ihtiyaçlara yönelik birkaç adet de süt ineği beslemektedirler. Bu tür işletmelerin toplam tarımsal işletmeler içindeki oranı ise yaklaşık %10 civarındadır. Görülüyor ki ekonomik büyüklükteki süt hayvancılığı işletmeleri sayısal olarak çok azdır. Hayvancılık sektörünün daha fazla desteklenmesi gerekmektedir.

❖ Süt üretiminde kaliteli ham madde bulmada sorun yaşanmaktadır. Hijyenik olmayan koşullarda ve denetlenemeyen süt üretimi, süt sanayiinin gelişmesini engelleyen en önemli faktörlerdir. Sütün içersine karıştırılan katkı maddeleri sütün bozulmasını sağlamaktadır. Süt üreticilerinin bu konuda eğitilmesi gerekmektedir. Hammaddenin artırılmasına yönelik önlemler alınmamıştır. Ülkemizdeki süt üretiminin mevsimsel ve bölgesel dağılımındaki dengesizlik devam etmektedir.

❖ Sütün işletmelere getirilişinde hala soğuk zincir kurulamamıştır. Buda sütün kalitesinin bozulmasına ve mikropların çoğalmasına neden olmaktadır. Kırklareli ilinde de ne yazık ki aynı sorun devam etmektedir. Biran önce soğuk zincir ağı kurulmalıdır. AB'ye uyum yasaları gereği de sütün soğuk zincirde taşınması şarttır.

❖ Üretim tesislerinin halen %70 küçük işletmelerden ve mandıralardan oluşması peynir üretimini teknolojik ve hijyenik açıdan olumsuz etkilemektedir. Biran önce bu işletmelerin üretim teknolojilerine uygun hale getirmelidirler. Ancak o zaman rekabet edebilecek duruma gelebilirler. Oluşacak rekabet, fiyat ve ürün kalitesi üzerinde olumlu etki yapacaktır. Bu işletmelerin yeterince teknik bilgi ve finansmandan yoksun olması, gelişmeyi olumsuz yönde etkilemektedir.

❖ Kırklareli ilindeki peynir işletmelerinin en büyük sorunlarından biriside konusunda yetişmiş eleman ve usta bulunmada sıkıntı yaşanmaktadır. Şu an işletmelerde çalışan ustaların bir çoğu eğitimden geçmemiş, kulaktan duyma ve ustadan görme yöntemiyle çalışmaktadırlar. Küçük işletmeler dediğimiz mandıraların tamamına yakınında üretimi ustalar yürütmektedir. Sorumlu bir mühendisleri veya teknikerleri olmasına rağmen bu kişiler sadece yasalar karşısında sorumlu kişiler olmaktan öteye gidememişlerdir. Peynir üretimini artık okullardan yetişmiş bilinçli elemanların yapmaları iyi olacaktır.

❖ Süt sektörünün en önemli sorunlarından birisi de kalifiye eleman sorunudur, yani, süt hayvancılığı ve sütün ürünlere işlenmesi, konunun uzmanı olan Zootechnist, Veteriner, Süt Teknologları, Gıda Mühendisleri ve ustaların tam olarak yetki ve kontrolleri altında

yapılmamaktadır. Kurumlaşmış veya entegre çalışan şirket sayısı ise son derece azdır. Aile şirketleri de, maalesef konunun uzmanı yetişmiş eleman çalıştırmak yerine konu ile ilgili hiçbir eğitimden geçmemiş bir iki usta ve kalifiye olmayan işçilerle üretim yapmaktadırlar. Genellikle çalışanlar da yeterli bilgi ve tecrübeden yoksundurlar.

✿ Kırklareli İli'ndeki peynir işletmelerinin en büyük sorunlarından biriside pazarlanan ürün ücretlerinin ödenmemesi veya geç ödenmesi işletmeleri sıkıntıya sokmaktadır.

✿ Türkiye ekonomisinin son yıllardaki kötü gidişi peynir işletmelerini de zora sokmuştur. Bu nedenle ilde birçok işletme üretime son vermiş yada az üretim yapmaya başlamıştır.

✿ Ürün maliyet fiyatlarının ilimizde diğer illere göre %10 daha pahalı olması peynir üreticilerini biraz daha olumsuz etkilemektedir. Süt fiyatlarının Türkiye genelinde standart olmasının sağlanması gerekir.

✿ Az da olsa yaşanan bir sorunda yapılan ürün iadeleridir. Bununda en önemli nedeni kaliteli hammadde olmayışı ve ustaların biraz daha üretim kriterlerine dikkat etmeyişinden kaynaklanmaktadır. Ustaların eğitimden geçmeleri gerekir. Kaliteli ürün üretildiğinde bu sorun ortadan kalkacaktır.

✿ Yine az yaşanan sorunlardan biri olgunlaşma ve depolamada olmaktadır. Bu sorunda ham madenin iyi olmayışından veya ustaların kaliteli olmayışından kaynaklanmaktadır.

✿ Az da olsa yaşanan sorunlardan biriside yasal kontrollerdedir. Burada da işletmenin kendisinden kaynakladığı saptanmıştır. Yasal gereklilik sağlanabilir.

✿ Devlet çoğu zaman süt üreticilerini teşvik, kredi vb. şekillerde desteklemektedir. Fakat devletin, verdiği maddi destekleri yeteri kadar takip etmemesi, bu tür desteklerin

bazen gerçek hak sahiplerine verilmemesi ve üreticilerin de aldıkları bu parasal yardımları doğrudan süt hayvancılığında kullanmamaları, kısaca birtakım suiistimallerin olması da yine süt sektörünün önemli sorunlarından birisidir. Aynı desteklemelerden peynir üreticilerinin de yararlanması gerekmektedir. Sağlanan finansmanlar gerektiği yerde kullanıldığında daha modern teknoloji ile ve hijyenik koşullarda üretim yapılacaktır.

✿ Süt sektörünün önemli sorunlarından bir tanesi de süt fabrikalarının, toplumun damak zevkine ve çeşitli tüketici gruplarına yönelik ürün çeşitliliğine gitmeyişiştir. Bugün dünyada 900 çeşit peynir, 250 çeşit yoğurt ve değişik fermente süt ürünleri üretilirken, ülkemizde geleneksel süt ürünlerinden farklı olarak ciddi boyutta bir üretim mevcut değildir. Bu konuda da gerekli çalışmalar yapılmalıdır.

✿ Türkiye’de süt ürünlerindeki tüketim ne yazık ki yetersiz düzeydedir, tüketicinin bilgilendirilmesi ve tüketim miktarının artırılması bakımından çalışmalara ağırlık verilmeli ve süt ürünlerinin yararları anlatılarak tüketim de arttırılmalıdır. Tüketimi en iyi arttırmanın yolu medya ve basın yoluyla reklamlar veya promosyonlar yapılması ve sütün insan sağlığı için yararlarının anlatılması olacaktır. Süt üretim çeşitleri ve süt ürünleri çeşitleri her kesimin damak zevkine uygun olacak şekilde arttırılmalıdır. Okullarımızda süt dağıtım kampanyaları daha fazla yapılmalıdır. En önemli faktör, üretilen süt ve süt ürünlerinin hijyenik koşullarda mikropardan arındırılmış şekilde üretildiği ve sağlıklı ambalajlarda saklandığı görsel anlamda inandırıcı olmalıdır.

✿ Sektörde büyük bir nakit akışı ve finans zorluğu yaşanmakta, bu durum süt sanayiine ve süt hayvancılığına zarar vermektedir. Süt fabrikalarının en büyük girdisi olan çiğ sütün bedeli üreticiye kısa bir zaman içinde ödenmesine rağmen, özellikle satışın büyük bir kısmını yapan hipermarketlerden süt ürünlerinin bedeli çok geç alınmaktadır.

✿ İthal edilen süt ürünleri de Türk üreticisine çok ciddi sorunlar yaşanmaktadır. Bugün Türkiye’ye nereden ve nasıl geldiği belli olmayan başta süttozu, tereyağı, olmak üzere birçok süt ürünü ve üretimde kullanılan çeşitli katkı maddeleri ithal edilmektedir.

Sonuç olarak; ülke süt sanayi sektörünün, gelişmesi, peynir üretiminin artması, uluslar arası kaliteye ulaşması, dünya süt ürünleri piyasasında söz sahibi olması ve dünya ile AB karşısında rekabet edebilecek düzeye gelebilmesi için mevcut tesislerin daha yüksek kapasiteyle çalıştırılması ve modernize edilmesi gerekmektedir. Ayrıca süt ve peynir üreticileri daha bilinçli, eğitilmiş ve teknik elemanlarla çalışmalıdır. Küçük işletmeler ve imalathaneler geliştirilmeli ve modern işletmeler haline getirilmelidir.

Kırklareli ili süt ve peynir işletmeleri de Türkiye geneli olduğu gibi dağınık bir yapı göstermektedirler. Diğer illere göre süt hayvancılığı ve süt üretimi daha iyi konumda olmasına rağmen henüz üreticiler kendi aralarında birliktelikleri oluşturamadıklarından ürettikleri süt ürünlerinde de markalaşmaya gidememişlerdir. Peynir üreticilerinin ürettikleri ürünlerinin markalı olması durumunda daha kaliteli ürünler üretecekler ve daha çabuk pazarlama imkanına sahip olacaklardır. Ayrıca peynir çeşitlerinin getirisinin parasal olarak geri dönüşümü uzun vadeye yayılması ve üretimin daha zor koşullarda üretilmesi üreticileri zora sokmaktadır. Bu nedenle üreticiler son yıllarda daha kısa vadeli para getirisi olan yoğurt ve ayran üretimine yönelme eğilimindedirler. Eğer kooperatifleşme ve markalaşma olmazsa çok yakın zamanda peynir üretimi azalma gösterecektir. Bu nedenle ülke düzeyinde üretim, pazarlama ve tüketim politikaları daha da geliştirilmeli, radikal ve gerçekçi düzenlemeler yapılarak hayata geçirilmelidir.

KAYNAKLAR

- ABD, 2005, Tarım Bakanlığı, Dış Ülkeler Tarım Servisi Konsolos/Ateşe Raporları, Resmi İstatistikler,
- ANONİM, 1996a, T.C Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları,
- ANONİM, 2003b, T.C Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü, Tarım Raporu.
- ANONİM, 2003c, T.C Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları,
- ANONİM, 2003d, T.C Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Çalışma Raporu.
- ANONİM, 2005e, T.C Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Envanter Bilgileri.
- ANONİM, 1990f, T.C Turizm Bakanlığı, Kırklareli İl Turizm Müdürlüğü Kayıtları,
- ANONİM, 2006h, T.C Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları,
- ANONİM, 2003g, Kırklareli DSİ İl Müdürlüğü Kayıtları,
- ANONİM, 2006ı, T.C Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Envanter Çalışmaları.
- ANONİM, 2005i, T.C Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, İnternet Sitesi Kayıtları, www.tarim.gov.tr,
- ARIKAN, R. 1985, “Süt ve Süt Mamülleri Pazarlaması “, Ders Kitabı , Ankara
- AYGÜN,O. ,YAMAN,M. , DURMAZ. , H., 2006,”A survey on occurrence of Tyrophagus putrescentiae (Acari: Acaridae) in Surk, a traditional Turkish dairy product“ Journal of Food Engineering 78 (2007) 878–881 , Şanlıurfa
- AZABAĞAOĞLU , M. Ö , GAYTANCIOĞLU, O., KUBAŞ, A., ERBAY, R.E. 2002, “ Trakya Bölgesinde Süt Sanayiinin Sektör Analizi “, TÜBAP , Yayın No, 298, Edirne

- BAHÇIVAN, Y. , 1998, “Trakya Bölgesinde Süt Fiyatlarının Oluşumu ve Etkileri”, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ
- BİLGİ, H.S., 1998, “Kırklareli Köy Kalkınma ve Tarımsal Amaçlı Kooperatifler Birliğinde Yönetim ve Organizasyon ‘’, Tekirdağ, Yüksek Lisans Tezi,
- BÜYÜKKILIÇ, D. ve ARPACIOĞLU, H. 1990, “Süt ve Ürünleri Sanayinde Verimlilik ve Firmalar arası Karşılaştırma” Ankara, MPM.
- CAYOT, N. , 2006 , ‘ ‘ Sensory quality of traditional foods ‘ ‘, Food Chemistry, France
- CENTRAL STATISTICS OFFİCE , 2006,’’ Milk Statistics ‘ ‘, Published by the Central Statistics Office, Ireland
- DEMİRCİ, M. ,1991, “Her Yönüyle Peynir” , II. Süt ve Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ
- DEMİRCİ, M. , 1995, “Süt Teknolojisine Giriş” T.Ü. Ziraat Fakültesi Ders Notları ,Tekirdağ
- DEMİRCİ, M. , 1992, “Çiğ Sütün Kontrolü ve Fiyatlandırılması” T.Ü. Ziraat Fakültesi, Tekirdağ
- DİE, 2002, Tarım İstatistikleri Özeti
- DİE, 2004, Tarım İstatistikleri Özeti
- DİE, 2005, Tarım İstatistikleri Özeti
- DİE, 2006, İnternet Sitesi Kayıtları , www.die.gov.tr,
- DPT, 1995 , “Süt ve Süt Mamülleri” Yedinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara
- DPT, 2000, “Süt ve Süt Mamülleri” Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara
- DPT, 2006, İnternet Sitesi Kayıtları , www.dpt.gov.tr,
- ERDAL, G., C. , 1989, “Türkiye’de Süt Sanayinin Sorunları” Ulusal Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu , Ankara
- FAO, 2006, İnternet Sitesi Kayıtları , www.fao.org,
- IANNİ, R. , 2005, ‘ ‘ Sector Profile Cheese’ ‘ , Dairy Industry Analyst .Agriculture and Agri-Food Canada , Canada

- İÇÖZ, Y. , DEMİR, A. , ÇELİKER, S.A. ,KALANLAR, Ş . , GÜL, U. , 2005-2006, ‘‘ Süt ve Süt Ürünleri Durum Tahmin ‘‘ SSÜDT / 132 , Ankara
- İNAN, İ. H., 1995, ‘‘Türkiye’de Süt Sanayinin Durumu, Darboğazlar ve Çözüm Önerileri’’ MPM Yoğurt, İstanbul
- İNAN, İ. H, 1989, ‘‘Ülkemizde Sütçülük Kooperatiflerinin Kurulmasının Önemi’’ MPM , Ulusal Süt Ürünleri Sempozyumu, Ankara
- İNCE, F, 2003, ‘‘Kırklareli İlinde Süt Sanayi İşletmelerinin Pazarlama Yapısının İncelenmesi ‘‘ Yük. Lisans Tezi, Tekirdağ
- INDEX MUNDİ. , 2006, ‘‘ Dairy, Chese, Constumption, Exports, end Imports Statistics ‘‘, United States Department of Agriculture
- METİN, M., 1996 , ‘‘Süt Teknolojisi’’ Ders Kitabı, İzmir
- MPM, 1998, ‘‘Geleneksel Süt Ürünleri’’ V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ
- MPM ,1989, ‘‘Ulusal Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu’’, MPM Yayınları Yayın No. 398, Ankara,
- POMAREDA, B., C.TARRES Z., J., A., 1990, ‘‘Süt Endüstrisinin Gelişimi’’ , ABD
- ŞAHİN, K., ve GÜL, A., 1997, ‘‘Süt Mamülleri İşletmelerinin Yapısal Özellikleri’’ Süt Teknolojisi Sektörel Dergi
- SANER,G, 1993, ‘‘ İzmir Yöresinde Pazara Yönelik Süt Sığırcılığı İşletmelerinin Ekonomik Açıda Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma ‘‘, Doktora Tezi , İzmir
- SUNER, E. , 1998 ,‘‘Türkiye Süt ve Süt Ürünleri Endüstrisinin Matematiksel Analizi’’ V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, MPM , Ankara
- SÜTAŞ, 2006, İnternet Sitesi Kayıtları , www.sutas.com.tr,
- TALİM, M. , SANER , G. , ,KARAHAN, Ö. , ENGİNDENİZ, S., 2000, ‘‘ Türk – Anafi Kapsamındaki Süt Sığırcılığı İşletmelerinde Prodüktivite ve Rantabilite Üzerine Bir Araştırma ‘‘ , İzmir
- TAN, S., ERTÜRK, Y.E. , 2000, ‘‘ Peynir ‘‘, Nüsha 11, TEAE , Ankara, 2002

- TAN, S., ERTÜRK, Y.E. , 1999 , “ Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin “, TEAE , Ankara
- TAN, S., ERTÜRK, Y.E., 2001, “ Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin 2002 “, TEAE , Ankara
- TAN, S., ERTÜRK, Y.E., 2002, “ Peynir” , TEAE, Ankara.
- TAN, S. , 2001, “ Türkiye Sütçülük Sektöründe Bölgeler Arası Yapısal Değişimin Spatial Denge Modeli İle Analizi “ , TEAE , Ankara
- T.E.A.E, 2005, Durum ve Tahmin Raporları , Ankara
- TMMOB, 1993, “Türkiye 5.Sütçülük Kongresi” Ankara
- TÜİK, 2004, Tarım İstatistikleri , Türkiye İstatistik Yıllığı , Ankara
- TÜSİAD, 1986, “Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Sanayinde Durum” İstanbul
- YAVUZ, F. , AKSOY, Ş. ,TAN, S , DAĞDEMİR, V. , KESKİN, A. 2001
“ Türkiye Süt Pazarlama Sisteminin İyileştirilmesi İçin Kurumsal Yapılanma İhtiyacı Üzerine Bir Araştırma “ , TEAE, Ankara
- YAVUZ, F. Ve AYYILDIZ , T. , 1988, “ Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi İşletmesinde İnek Sütü Maliyetleri “ Doğa Dergisi , Cilt : 12 Sayı 3 , Ankara

EK 1. Peynir Üreticilerine Uygulanan Anket Formu

TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
TEKİRDAĞ ZİRAAT FAKÜLTESİ TARIM EKONOMİSİ ANA BİLİM DALI
TEZ ARAŞTIRMASI ANKET FORMU

KONU : Kırklareli İlinde Faaliyet Gösteren Peynir İşletmelerinin Karşılaştığı Ekonomik ve Yapısal Sorunlar

İşletme Adı :				
Telefon :				
İşletme Adresi :				
PEYNİR İŞLETMELERİNİN KARŞILAŞTIĞI SORUNLAR				
1	2	3	4	5
Hiç yaşamıyorum	Çok Nadiren	Fikrim Yok	Bazen Yaşıyorum	Çok Karşılaşıyorum
Nitelikli hammadde bulmada sorun yaşıyormu			1 2 3 4 5	
Konusunda Uzman Teknik Eleman veya Usta Bulmada Sorunu Yaşıyormu			1 2 3 4 5	
Pazar bulmada sorun yaşıyormu			1 2 3 4 5	
Satılan ürünlerin ücretlerinin ödenmesinde sorun varmı			1 2 3 4 5	
Desteklemelerin ödenmesi sorunu varmı			1 2 3 4 5	
Olgunlaştırmada ve depolamada sorun yaşıyormu			1 2 3 4 5	
Yasal kontrollerde sorun yaşıyormu			1 2 3 4 5	
Ürün iadeleri varsa işletmelere sorun yaratıyormu			1 2 3 4 5	
Ürün maliyet fiyatları sorun yaratıyormu			1 2 3 4 5	
GENEL BİLGİLER				
Ürettiği Ürün Çeşitleri	Peynir		Kaşar Peyniri	Diğer Peynirler
	Normal		Taze :	
Günlük Üretim Kg	Kültürlü		Eski :	

Çalışan Personel Sayısı	Müh.		Usta		İşçi	
	Tekniker			Kalfa		
Laboratuvar Durumu	Var					
	Yok					
ALET VE EKİPMAN						
Çift Cidarlı paslanmaz çelik tank			Var :		Yok :	
Bakır veya sac kazan			Var :		Yok :	
Pastörizatör Durumu			Var :		Yok :	
Seperatör Durumu (Klarafikatör)			Var :		Yok :	
Soğuk Hava Deposu			Var :		Yok :	
Galvenizli Çelik Sac Güğüm			Var :		Yok :	
Süt Kontrolü Durumu			Yapılıyor :		Yapılmıyor :	
Sütün İşletmelere Getirilişinde Kullanılan Ekipmanlar						
Galvenizli Sac Güğüm			Var :		Yok :	
Sadece Yoğunluk Kontrolü (Derece –Laktodansimetre - Dürbün)			Yapılıyor :		Yapılmıyor :	
Fiziksel ve Kimyasal Analiz Durumu			Yapılıyor		Yapılmıyor	
			Kuru Madde:			
			Yağ :			
			Asitlik :			
Mikrobiyolojik ve Diğer Analiz Durumu			Yapılıyor :		Yapılmıyor :	
Soğutmasız Tanker			Var :		Yok :	
Soğutmalı Tanker			Var :		Yok :	
Ürün Ambalajında Kullanılan Malzemeler		Paslanmaz Teneke				
		Plastik Ambalaj				
		Tetrapak Malzeme				

	Diğer Malzemeler				
Ürünün Pazarlanması (Kg)		2003	2004	2005	2006
	İl İçi				
	İl Dışı				
	Yurt Dışı				
Ürün Fiyatları	Beyaz Pey.				
	Taze Kaş.				
	Eski Kaş.				
	Tulum Pey				
	Diğer Peynir				
İşletmenin Desteklemelerden Yararlanıp Yararlanmadığı	Evet :		Hayır :		
Üretimde Dikkat Edilen Kriterler (Önem sırasına göre Numaralandırınız)	Piyasa Talebi	Stok Durumu	İşletme Sermayesi	Depolama Kapasitesi	
	Fiyatın Uygunluğu	Diğer			
Süt Temini (Aylık olarak olabilir)	Kendi Üretimim			Ton / Yıl	
	Üreticiden				
	Köyü				
	Köyü				
	Köyü				
	Bölgesi				
Fiyatlandırma Şekli	Maliyete Dayalı	Rekabete Dayalı	Talebe Dayalı		
Nedeni					
Hammadde Temininde	Özkaynaklardan		Yabancı Kaynaklardan		
Finansman Nereden Sağlanıyor					
Kalifiye pazarlama elem.var mı	Var		Yok		
Araştırma, geliştirme faaliyetleri	Var		Yok		
Tüketici düzeyinde Pazar araştırması durumu	Yaptırılıyor		Yaptırılmıyor		

Hangi bölgelere mal gönderiliyor, pazarı dilimleme durumu, pazar payı	
DAĞITIM Pazarlama kanalları hangileridir, payları?	
Pazarlama kanalları hangileridir, payları?	
Fabrika-toptancı-perakendeci	Fabrika- perakendeci
Fabrika-komisyoncu-toptancı- perakendeci	Diğer