T.B.M.M.
CUMHURİYET HALK PARTİSİ
Grup Başkanlığı
Tarih : 02.07.2004
Sayı : 2394

CHP

7/3254

02-07-2004

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorumun Tarım ve Köyişleri Bakanı Sn. Prof. Dr. Sami GÜÇLÜ tarafından yazılı olarak cevaplandırılmasını saygılarımla arz ederim.

Prof. Dr. Necdet BUDAK
Edirne Milletvekili

Peynir, peynir mayası, zararsız organik asitler veya starter kültürlerle pıhtılaştırılan sütlerin işlenmesi, tuzlanması, yöreye göre tat ve koku verici zararsız maddelerin katılması, farklı süre ve ısı derecelerinde olgunlaştırılması sonucunda elde edilen bir süt ürünüdür. Sütte bulunan protein, kalsiyum, yağ ve vitaminlerin tümü peynirde konsantre olarak bulunduğundan, çok yararlı bir gıda maddesidir. Beslenmemizde büyük önemi olan peynir, ülkemizde çok eskiden beri üretilip tüketilmektedir. Türkiye'de üretilen peynir çeşidi sayısı yaklaşık 20'dir.

Beyaz salamura peynir ülkemizde en fazla üretilen peynir çeşididir. "Salamura Peynir", "Edirne Peyniri" veya "Teneke Peyniri"yada "Trakya" adı ile de bilinir. Son yıllarda peynir üretimi Edirne'de endüstrileşme yolunda büyük mesafeler almış yeni açılan tesisiler ile üretim arttırılmıştır. Ancak ; Edirne ekonomisinde önemli bir yer tutan peynirin ; üretim kalitesinin modern standartlara ulaştırılması, üretim kapasitesinin kontrollü bir şekilde arattırılması, iç ve dış piyasalarda pazarlanma yöntemlerinin oluşturulması ve yeni peynir türevlerinin geliştirilmesi için bir "Peynircilik Araştırma Enstitüsünün" açılması gerekmektedir.

Soru:

Edirne ekonomisinin önemli bir bölümünü oluşturan peynir üretiminin ve bu sektörün geleceğini önemli ölçüde etkileyecek olan "Peynircilik Araştırma Enstitüsünün" açılması konusunda bir çalışma başlatılacak mıdır ?