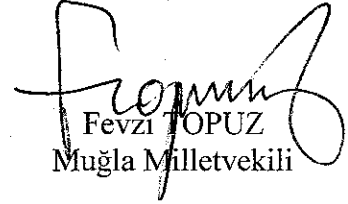




TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın Dr. Mehmet Mehdi EKER tarafından yazılı olarak yanıtlanmasını arz ederim.


Fevzi TOPUZ
Muğla Milletvekili

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yayımladığı Tebliğ'de yoğurttaki protein oranı %4'ten %3'e düşürülmektedir. Bilindiği üzere yoğurt üretiminde birçok işlem basamağı vardır. Bunlar içerisinde en önemlilerinden birisi de sütün toplam yağsız kurumadde içeriğinin artırılmasıdır. Kurumadde artırımının temel gerekçesi ise elde edilen yoğurdun fiziksel ve duyuşsal niteliklerinin arzu edilen düzeyde olmasını sağlamaktır.

Yağsız süt kurumaddesini oluşturan temel bileşenlerden biri laktoz diğeri ise süt proteinidir. Yağsız kurumadde artırımında laktoz düzeyinin artırılmasının pratikte çok fazla önemi yoktur. Esas olan protein oranının artırılmasıdır. Çünkü yoğurdun kabul edilebilir bir reolojik ve duyuşsal özelliğe sahip olabilmesi ve depolama süresi boyunca bu niteliklerini koruyabilmesi ancak süt protein oranındaki artışla sağlanabilmektedir. Proteinler ürünün beslenme yönünden değeri yanında sütün jelleşme mekanizmasında da önemli bir role sahiptir. Bu yüzden yoğurtların protein içeriği önemli bir kalite kriteri olarak kodekslerde yer almaktadır.

Fermente sütler tebliğinde yoğurtlarda bulunması gereken en az süt proteini oranı %4 yağsız kurumadde oranı da %12 olarak belirlenmişti. Sanayide yoğurt üretiminde bu değerleri sağlamak amacıyla genel olarak 2 yol izlenmektedir. Bunlardan birincisi, sütün vakum evaporasyon tekniği ile koyulaştırılması, ikincisi ise süte yağsız süt tozu ilavesidir (süt tozu bir katkı maddesi değildir, doğal bir süt ürünüdür). Durum böyle iken süt yağsız kurumadde oranının kodekste bir spesifikasyon olmaktan çıkarılması ve protein oranının %4 den %3'e düşürülmesin mantığını anlamak mümkün değildir.

Ortada bilimsel gerçekler dururken kodekste böyle bir düzenlemeye gidilmesi, başta tüketicilerin mağduriyetine neden olacak ve yoğurt kalitesini düşürecektir. Kodekste yapılan yeni düzenleme ile yapılacak yoğurtlar çorba kıvamında olacaktır. Bu durumda yapılan açıklamaların aksine yoğurtlarda protein yerine çok değişik katkıların kullanılmasına neden olacak ve hileleri artıracaktır.

Proteinlerin, özellikle hayvansal proteinlerin, insan beslenmesi ve sağlığı açısından yerinin tartışmasız olduğu bilinmektedir. Hayvansal kaynaklı gıdalarda bulunan proteinleri oluşturan amino asitler, çocukların zihinsel gelişimi için elzem olduğu gibi, hücre ve dokuların oluşumunda da çok önemli etkiye sahiptir.

Türkiye'de beslenme alışkanlığı gereği süt yerine yoğurt daha çok tüketilmekte, bu şekilde süttten gelen protein, mineral, vitamin gibi beslenme öğeleri büyük ölçüde yoğurt tüketimi ile karşılanmaktadır. Ayrıca, Türkiye'de üretilen yoğurtların tüketicinin damak tadına hitap ettiği göz önünde bulundurulduğunda, yapılan düzenleme ile bir yandan geleneksel yoğurt yapısı ve tadı bozulurken, diğeri yandan tüketici yeni bir damak tadına alıştırmak istenmektedir.

Üretilen süt ve süt ürünlerine su katılarak besleyici öğelerin seyreltilmesi sonucu ortaya çıkan protein ve yağsız kuru madde açığının kapatılmasına yönelik olarak, son zamanlarda sıkça tartışılan melamin vb kimyasalların katılması olasılığını gündeme getirecektir. Bu tür ürünlerin tüketilmesi durumunda, ölümle sonuçlanabilecek önemli sağlık sorunları ortaya çıkmaktadır.

Yoğurttaki protein ve yağsız kuru madde oranının 2001 tarihli Fermente Sütler Tebliğinde olduğu gibi korunması ve söz konusu tebliğin zaman geçirmeden düzeltilmesi gerekmektedir.

Sütün doğal bileşiminde olması gereken proteinin ve yağsız kuru maddeyi oluşturan beslenme öğelerinin dışında, su dahil mevzuatta izin verilmeyen kimyasalların kullanılmasını engellemek bir zorunluluktur.

Konuyla ilgili olarak;

1. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 16 Şubat 2009 tarihinde yayımladığı Tebliğ'e göre yoğurttaki protein oranı %4'ten %3'e düşürülmüştür. Bu kararın gerekçesi nedir?
2. Konu ile ilgili uzmanların görüşü alınmış mıdır? Bu karar hangi bilimsel temellere dayanılarak alınmıştır?
3. Bilindiği üzere gıda güvenliğini sağlamak bakanlığınızın sorumluluğu altındadır. Son zamanlarda sıkça tartışılan melamin vb kimyasalların yoğurtta katılması gündeme gelecektir. Bu tür kimyasal ürünlerin katkı maddesi olarak kullanılmasını nasıl önleyeceksiniz?
4. Yoğurttaki protein ve yağsız kuru madde oranının 2001 tarihli Fermente Sütler Tebliğinde olduğu gibi korunması ve söz konusu tebliğin zaman geçirmeden düzeltilmesi gerekmektedir. Bu konunun düzeltilmesi için ne gibi bir çalışma yapıyorsunuz?