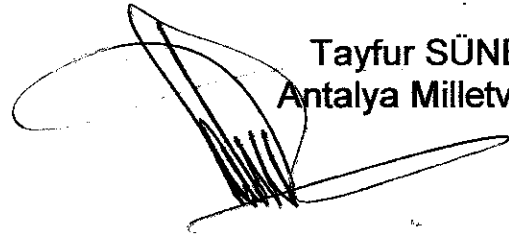


TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞI'NA

Aşağıdaki sorularımın Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın M.Mehdi EKER tarafından yazılı olarak cevaplandırılması için gereğini saygılarımla arz ederim.


Tayfur SÜNER
Antalya Milletvekili

Yapılan testler sonucunda çeşitli marmelâtlar kullanılarak hazırlanan meyveli yoğurtların normale göre daha kısa sürede küflendiği belirlenmiştir. Depolama süresince stirred yoğurdun bazı özelliklerine farklı meyve katkılarının etkisinin araştırılması konusunda yapılan çalışmalar sonrasında önemli tespitler yapılmıştır. Bu çalışmalarda serum ve asitliğin tüm yoğurtlarda depolama süresince arttığı gözlenmiştir. Çalışmalarda, kıvılcık, kuşburnu, vişne (marmelâtları), üzüm (pekmez) ve hurma ilave edilmiş ve 10 gün süre depolandığında, serum ve asit oluşumunun tüm yoğurtlarda depolama süresince arttığı tespit edilmiştir.

SORU 1 : Ülkemizde satılan meyveli yoğurtların gıda kontrolleri düzenli olarak yapılmakta mıdır? Bu kontroller hangi kriterlere göre yapılmaktadır?

SORU 2 : Meyveli yoğurtların tüketim zamanı ile normal yoğurtların tüketim zamanı aynı mıdır? Aynı ise daha çabuk küflenebilen meyveli yoğurtları tüketmemiz ne kadar sağlıklıdır?

SORU 3 : Türk Gıda Kodeksi'ne göre, meyveli yoğurdun içerik değerleri normal yoğurt ve ayranla aynı kategoridedir. Daha çabuk küflenen meyveli yoğurtların farklı bir kategoride olması gerekmez mi?