



T. B. M. M.
İYİ PARTİ
GRUP BAŞKANLIĞI

Tarih: 20.01.2021
Sayı: 3450



Dr. Arslan KABUKCUOĞLU
Eskişehir Milletvekili

40210

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın, Anayasa'nın 98'inci ve TBMM İçtüzüğü'nün 96. ve 99. maddeleri gereğince T.C. Tarım ve Orman Bakanı Sayın Bekir PAKDEMİRLİ tarafından yazılı olarak yanıtlanmasını arz ederim.
Saygılarımla.

18/01/2021

Dr. Arslan KABUKCUOĞLU
Eskişehir Milletvekili

Peynir altı suyu, sütün, peynir mayası ile kendi kendine ekşitilme veya asit katma yöntemiyle pıhtılaşma esnasında pıhtı dışında geriye kalan yeşilimsi sarı renkteki suya verilen addır. Peynir altı suyu peynir üretiminin bir yan ürünüdür. İşletmelerde peynir işlemede kullanılan sütün yaklaşık %80-85 oranında peynir altı suyu olarak oluşmaktadır.

Süt endüstrisinden kaynaklanan atık sularda, en büyük kirletici kaynağı, peynir üretiminden sonra oluşan ve "oldukça kirletici" olarak değerlendirilen peynir altı suları oluşturuyor. Peynir altı suları, kimyasal ve asidik özellikleri sebebiyle arıtılmadan çevreye bırakıldığında büyük bir tehdiye dönüşmektedir. Peynir altı suyu tozu üretmek üzere kurulan Milton Süt Tesislerinin ortaklarından Murat Akpınar'a göre 1 litre peynir altı suyu, doğayı 20 insanın bir günde kanalizasyona saldırdığı idrar-dışkı kadar kirletmektedir. Peynir altı suyunun, peynir altı suyu konsantresi üretiminde kullanılması durumunda hem çevreye verdiği zarar minimum düzeye indirilmiş olur, hem de gıda sektörü için besleyici ve sağlıklı bir ürün elde edilerek ekonomiye önemli katkı sağlanmış olur.

Peynir altı suyu tozunun önemi, gıda sektöründe geç fark edilmiştir. Önceki dönemlerde atık olarak görülen peynir altı suyu, besin ve fonksiyonel değeri keşfedildikten sonra gıda sektöründe çeşitli alanlarda yoğun bir şekilde kullanılmaya başlanmıştır.

Peynir altı suyu tozu gıda sektöründe; Bisküvi, bebek maması, çikolata, dondurma yapımında, yem katkı maddesi olarak, işlenmiş et ürünlerinde, Hazır çorbalarda, Hamur işlerinde, Ekmek yapımında kullanılarak ekonomiye yeniden kazandırılabilir.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Süt ve Süt Ürünleri İstatistiklerine göre ülkemizde 2020 Ocak-Kasım döneminde 701.972 ton peynir üretimi gerçekleşmiştir. İstatistiklerde peynir üretimi için kullanılan süt miktarı verisi olmadığı için, üretimde oluşan peynir altı suyu verine ulaşamamaktadır.

Bu bağlamda;

1. Ülkemizde peynir üretiminden kaynaklı yıllık kaç ton peynir altı suyu oluşmaktadır? Peynir üretimden oluşan yıllık peynir altı sularının kaç tonu değerlendirilerek yeniden ekonomiye kazandırılmaktadır?
2. Ülkemizde peynir altı sularını işleyen kaç tesis vardır? Bu tesislerin günlük peynir altı suyu işleme kapasitesi ne kadardır?
3. Peynir altı sularının işlenmeden veya artırılmadan çevreye deşarj edildiğinde verdiği olumsuz zarar düşünüldüğünde, bakanlığınızı ülkemizde peynir altı sularını işleyen tesis sayısını yeterli görmekte midir?
4. Bakanlığınız, peynir altı sularını işleyip yeni bir besin değerine dönüştüren tesislerin kurulmasını için ne tür teşviklerde bulunup, kolaylıklar sağlamaktadır?
5. Atık yağların toplandığı gibi kırsal kesimde peynir altı atık suyunu toplamayı düşünüyor musunuz?