



Türk Yoğurdunu Korumalıyız

Türk Yoğurdu

Tarım Bakanlığı'nın 16 Şubat 2009 Pazartesi tarihli Resmi Gazete'de yayınladığı "Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği" ile ilgili Türkiye ambalajlı yoğurt pazarının lideri SÜTAŞ'ın kurumsal görüşü ve değerlendirmesi aşağıdadır. Özetle belirtmek gerekirse;

SÜTAŞ bu tebliğin önerdiği uygulamanın Türk yoğurdunun kalitesini, lezzetini ve besleyici değerini düşüreceğine inanmaktadır, dolayısı ile değişikliğe karşıdır;

Yoğurdumuzun standartları için biz Avrupa'ya değil Avrupa Birliği bize uymalıdır. Eğer dünya yoğurdu "yogurt" olarak tanıyorsa, Türk yoğurdunun fayda ve lezzeti korunmalı ve yaygınlaştırılmalıdır;

Türk sanayii, Türk yoğurdunu özünü hiç bozmadan üretecek teknolojik seviyeye sahiptir.

Türkiye'de yoğurt yıllardır teknolojik olarak "en az % 12 yağsız kuru madde" ve "% 4 protein" içerecek şekilde üretilmektedir. Gerek yasalarda gerekse TSE standartlarında bu şart aranmaktadır. Bu sayede ülkede geleneksel yoğurdun özelliklerinin korunması sağlanmış, yüksel teknoloji ile hijyenik ve kaliteli yoğurt üretimi günden güne artmış ve "doğal olarak sert kıvamda ve beslenme kalitesi yüksek" yoğurtla halkımızın kaliteli protein ile esansiyel amino asitlerle ilgili ihtiyacının karşılanmasına katkıda bulunulmuştur.

Yoğurt Türk toplumunun ve Balkan ülkelerinin geleneksel bir ürünüdür. Tüm dünyada da Türkçe adı ile anılmaktadır. Ülkemizde de beslenmemizin önemli bir parçasını teşkil etmektedir. Türk halkı yoğurdu yemeklerinden tatlılarına kadar her yerde çeşitli şekillerde kullanır.

Avrupa yoğurdu son yüzyıl içinde tanımaya, Amerika ise henüz son yıllarda yoğurdun beslenmedeki önemini anlamaya başlamıştır. Bu ülkeler, topraklarına göç eden Türkler ve Balkan halkları aracılığı ile yoğurdun farkına varmışlardır. Ancak doğal ve sade yoğurdun keskin ve asidik tadı, mutfak kültürlerinde böyle bir ürün olmayan Batı Avrupa ve Amerikalılar'a yabancı gelmiş, yoğurdun sağlık faydaları konusunda çok az bilgiye sahip olmaları da buna eklenince, sade yoğurt bu ülkelerde yeterince popüler olmamıştır.

Buna rağmen 1950'de İsviçre'den başlayarak Avrupa'ya yayılan yoğurt, bu pazarlarda daha çok raftan alınıp anında yenen meyveli bir tatlı olarak görülmüş, yemeklerde kullanımı hiç düşünülmemiştir. Bu nedenle henüz Avrupa Birliği'nin yoğurt temel kriterlerini içeren bir standardı yoktur. Bu nedenle, tüm

bu ülkelerin kendilerine baz aldıkları “Codex Alimentarius *” protein miktarını düşük tutarken, yoğurtları meyveli ve meyvesiz olarak ayırım yapmaksızın değerlendirmiş ve tüm diğer ürünlerde olduğu gibi kıvam problemini ortadan kaldırmak için “kıvam artırıcı” kullanımına da izin vermiştir.

Son yıllarda yoğurdun içerdiği ve probiyotik özellikleri kesinlikle ispatlanmış faydalı bakterilerin insan sağlığı üzerindeki pozitif yararlarının farkına varıldığı için, “Codex Alimentarius” yoğurdun kalite kriterlerini belirlerken, daha çok içerdiği faydalı bakteriler üzerinde durmuş, protein vb. gibi diğer öğeleri asgari düzeyde belirlemiştir. Çünkü ABD ve Batı Avrupa’da yaşayanlar yapısal olarak ekşi ürünlere itibar etmediklerinden ve bu nedenle de çoğunlukla “meyveli ve stirred (tankta yoğurt haline getirilip karıştırılmış ve daha sonra ambalajlanmış) yoğurt” tükettiklerinden, Türk yoğurdunun temel özelliği olan “SET yoğurt” onların alışkanlıkları dışında kalmıştır. (SET yoğurt, sütün ambalajının içinde fermente olarak yoğurt haline dönüşmüş ve karıştırılmamış sert kıvamlı halidir.)

Ancak yine de Avrupa’da teknolojik olarak üretilen ve Avrupalı tarafından “naturel” olarak adlandırılan sade yoğurdun ticari üretiminde, sütün içerdiği yağsız kuru madde oranının % 12-14’e, buna bağlı olarak protein oranının da % 4 ve üzerine yükseltilmesi önerilmekte ve bu standartlarda üretim yapılmaktadır.

(Bakınız: Yoghurt Science and Technology; A.Y.Tamime, Richard Kenneth Robinson-Woodhead Publishing Abington, Cambridge CB1 6 AH, UK ve Encyclopedia of Dairy Sciences; Hubart Roginski, John W. Fuquay Patrick F.Fox: Pg 1055-1068; Academic Pres (2003) UK.) Nitekim Avrupa yoğurt pazarı incelendiğinde % 4 protein değeri altında protein içeren yoğurt üreten firma bulmak hayli güçtür. Türk yoğurtları tamamen doğaldır, süt ve süt proteinleri ile süt kremasından başka hiçbir şey içermez. Üstelik kaymaklı yoğurt da kaymaksız yoğurt da “SET” tip yoğurttur.

Türk yoğurdunun diğer bir özelliği de dünyanın hiçbir yerinde üretilmeyen bir şekilde üzerinde kaymak içermesidir. Bu ürün asırlarca, özellikle koyun sütünden üretilmiş ve koyun sütünün yüksek kuru madde içeriği nedeni ile nerede ise kesilebilir bir kıvam ve yüksek kalitede besleyici özelliğe sahip olmuştur.

Koyun sütünün mevsimselliği nedeniyle inek sütü ile yoğurt üretimine geçildiğinde ise aynı yapı, kıvam ve besleyiciliğe ulaşabilmek için geleneksel olarak süt uzun süre açık kaplarda kaynatılarak yoğunlaştırıldıktan sonra yoğurt yapılmıştır. İşte bu nedenle Türk yasaları süt yağsız kuru maddesini geçmişten bu yana minimum % 12 ile sınırlaya gelmiştir. Böylece günümüze kadar gelen bu sürede yoğurdun asırlardır alışlagelmiş kendine has yapısı, sadece süt yağsız kuru maddesinin yüksek tutulması ile sağlanmıştır.

Fermente Süt Ürünleri Tebliği’nde yapılan değişiklik süt yağsız kuru maddesi ile ilgili kısıtı ortadan kaldırdığı gibi protein miktarını % 4’ten % 3’e indirmiştir. Bu durumda, tebliğin yayımlanmasından itibaren artık eski ürün kalitesi ile beslenme kalitesinin temini güçleşecektir.

Yoğurdun kıvamı, her hangi bir kıvam artırıcı kullanılmadan, özel süt proteinleri kullanılarak , % 12 yağsız kuru madde ve % 4 protein içeren yoğurdun kıvamına yaklaştırılabilir. Fakat gerek beslenme özellikleri gerekse yapısal olarak sonuç aynı olmaz. Tebliğ, Codex Alimentarius’dan sadece protein

miktarını alarak hazırlandığı için Türkiye’de kıvam vericilerle de yoğurdun kıvamının tutturulması yasal olarak mümkün değildir. Bu durumda kıvam sadece süt proteinleri ile sağlanabilirse de ülkemizde süt proteini üretilmemekte, ithal edilmektedir. Öte yandan, global firmalar global satınalmalar yaptıklarından, yerel üreticilerin bu firmalarla aynı maliyette süt proteini temin etmeleri de mümkün olmayacaktır. Bundan başka, sütün işletme içinde proteince zenginleştirilmesi de mümkünse de bu işlem büyük yatırımlar gerekmektedir.

Tüketicilerimiz çeyrek asrı geçen bir süre içinde teknolojik olarak kıvamlı yoğurt yemeye alıştıkları için üreticilerin çoğunun ürün reçetesini değiştirmeleri mümkün değildir. Yani % 12 oranında yağsız kuru madde ve bunun doğal sonucu olarak % 4 protein içeren yoğurt üretmeye devam etmek zorundadırlar. Bu da yoğurdun kuru maddesini sütle % 12’ye çıkarmadan % 4 protein içeriğine ulaşabilen firmalara büyük maliyet avantajı sağlayacaktır. Üstelik tebliğe bir de etiketin ön yüzüne protein yüzdesinin belirtilmesi şartı eklenmiştir. Bu da % 12 yağsız kuru madde ile % 4 protein yüzdesine ulaşan bir firma ile sadece % 4 protein yükseltmesi yapan bir firmanın arasında oluşacak maliyet farkı dışında, ürünlerinin de aynı besin değerine sahip olduğu izlenimini uyandıracaktır. Çünkü süt yağsız kuru maddesi sadece protein içermez, özellikle en doğal ve glisemik indeksi düşük bir enerji ve küçük çocukların özellikle sinir hücrelerinin gelişmesi için çok önemli bir beslenme kaynağı olan süt şekeri ve çeşitli mineralleri de içerir. Süt şekeri ayrıca kalsiyumun emilimi içinde gereklidir.

Yoğurttaki protein oranının % 3’e çekilmesinin de tüketicinin kafasında bir kavram kargaşası yaratacağı kesindir. Ayrıca süt kuru maddesini yükseltmeden sütü olduğu gibi kullanarak yoğurt üreten büyük bir kısım üretici, oluşacak göreceli kalite problemleri nedeni ile ürününü satamayınca muhtelif yollara başvuracak, böylece taklit ve tahşişe yol açılacaktır.

Bu önemli değişikliğin dışında “Fermente Süt Ürünleri Tebliği”nde mikrobiyolojik kriterlerde de HACCP kurallarına aykırı olarak yoğurdun hijyen ve güvenliğini daha da kötüleştirilecek değişiklikler yapılmıştır.

Tüm bu konuların tekrar gözden geçirilerek acilen yeni bir gıda kodeksi komisyonu kurulması ve tebliğin revize edilerek, bu maddelerin eski haline getirilmesi gerekmektedir.

Yoğurdumuzu Avrupalılar’ın damak zevkine uydurmak yerine, Türk yoğurdunun geleneksel özelliklerini koruyarak Avrupa’nın ve Dünya’nın diğer tüketicilerine Türk yoğurdu standartlarını kabul ettirmeliyiz.

(*): Dünya Gıda Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından kurulan “Codex Alimentarius Komisyonu” uluslararası gıda standartları ile hijyenik uygulama kod ve esaslarını saptamaktadır.