

HABER

Bilim dünyası zaman zaman gündeme getiriyor. Anne sütüne en yakın süt, keçi sütüdür diye. Bu gerçeğe pazarlanmasının da kolay olacağını düşünen birçok şirket son dönemlerde organize bir şekilde keçi sütü üretimine girişiyor. Sütaş, Kaysüt, Bolara ve Mado Gıda bunların başında gelenler. Az üretim olduğu için üretimin önemli bir kısmının abonelik sistemiyle satışa sunulduğu keçi sütü tüketiminin önümüzdeki yıllarda ciddi bir hızı yakalayacağı tahmin ediliyor. Özlem Bay Yılmaz obay@ekonomist.com.tr

Ambalajlı süt ve süt ürünleri sektörü, yaklaşık her yıl yüzde 10'lar civarında büyüyor. Bu yıl da yüzde 10'un üzerinde büyümesi beklenen sektörde, 2 binin üzerinde işletme faaliyet gösteriyor. Türkiye'de toplam yıllık süt üretimi ise 12 milyon ton. Bu miktar, 670 milyon ton olan dünya süt üretimi sıralamasında Türkiye'yi 15 büyük süt üreticisi ülke arasında konumlandırıyor.

Öte yandan son dönemde süt sektöründe göze çarpan bir başka gelişme söz konusu. Son bir yıldır ambalajlı süt ve süt ürünleri sektörüne, farklı bir segment daha katıldı. O da keçi sütü. Evet, üretimin organize olmaması ve düşük kalması nedeniyle bugüne kadar daha çok üretimin gerçekleştiği lokasyonlarda tüketi-



'Anne süt'ü benzetmesi keçi sütüne talebi patlattı

len keçi sütü de ambalaja girmeye başladı. Üstelik ciddi bir taleple karşı karşıya ve de hızlı bir şekilde büyüyor.

Bunun en önemli nedeni ise bilim dünyasında da zaman zaman gündeme geldiği gibi, bilimsel olarak keçi sütünün 'anne sütü'ne en yakın değerlere sahip süt olması. Özellikle inek sütüne alerjisi olanlar için keçi sütü ve ürünlerinin arandığı ürünler olmaya başladığı görülüyor. Bunların yanı sıra keçi sütü ve ürünlerinin lezzet ve kalitede fark yaratmasının da ambalajlı süt ve süt ürünü üreten şirketlerin dikkatini çekerek, onları bu alana yönlendirdiği ifade ediliyor. Bu-

gün; Sütaş, Kaysüt, Bolara, Mado ve Çalık Gıda gibi şirketlerin bu niş alanda hızlı bir şekilde yürümeye başladıkları dikkat çekiyor.

Türkiye 13'üncü sırada

Dünyadaki toplam süt üretiminin yaklaşık yüzde 2'sini keçi sütü oluşturuyor. Dünyada 12 milyon ton civarında keçi sütü üretilip tüketildiğini belirten Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD) yetkilileri, dünyada en çok keçi sütünün 4 milyon tonla Hindistan'da gerçekleştiğini kaydediyor. Bu ülkeyi 2 milyon tonla Bengaldeş, 1,5 mil-

yon tonla Sudan, 700 bin tonla Pakistan, 600 bin tonla Fransa, 500 bin tonla Yunanistan ve İspanya, 400 bin tonla İran ve Somali izliyor. Türkiye ise keçi sütü üretiminde 13'üncü sırada yer alıyor.

Üretim 210 bin tonluk

İklim koşulları inek beslemeye uygun olmayan ülkelerde keçi sütü önemli bir ekonomik değere sahip. Dünya keçi sütü üretiminin yaklaşık yüzde 18'i Avrupa'da yapılıyor. AB ülkelerinde 1984 yılında inek sütü üretimine kota koyulmasının, keçi sütü üretimine ilgiyi artırdığı ifade ediliyor.

ASÜD'ten alınan bilgiye göre; Türkiye'de 1990'lı yıllarda 6 milyon keçiden yaklaşık 350 bin ton süt üretilirken bugün, yaklaşık 2 milyon keçiden 210 bin ton süt elde ediliyor ve tüketiliyor.

Keçi sütünün mevsime bağlı bulunurluğunun yarattığı dezavantaj bu süttten taze ürün üretmeyi zorlaştırırsa da şirketlerin son dönemde zor koşullarda toplayabildiği keçi sütünü işleyerek piyasa sunduğu dikkat çekiyor.

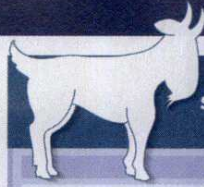
Günde 30 ton üretiyor

Kay Süt, bugün sektörün önde gelen oyuncularında yer alıyor. 100'ü aşkın ürün portföyüne, yeni yatırımları ile ambalajlı keçi sütünü de katan şirketin, bir yıldır bu ürün üzerine çalışmalar yürüttüğü biliniyor.

Ürünlerini dört ay önce piyasaya sunduklarını belirten Kay Süt Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ergün Ayhan, taleplerden memnun olduklarını söylüyor. Ayhan, şunları anlatıyor:

"İnsanların bu ürünü bulmakta sorun yaşadığını gördük ve böyle bir talep aldık. Günlük 30 ton kapasite ile başladık. Zamanla bunu artırabiliriz. Keçi sütünü, Ege Bölgesi'nden tedarik ediyoruz. Üretimi Balıkesir'deki tesisimizde gerçekleştiriyoruz. Yarım yağlı olarak üretiyoruz."

Ürünü, 1 litrelik ambalajda sunduklarını söyleyen Ayhan, "Türkiye'de paket olarak tek biz üretiyoruz. Bütün AB'de



Keçi, inek ve insan sütünün besin değerleri karşılaştırması

	Keçi	İnek	İnsan
Protein %	3	3	1.1
Yağ %	3.8	3.6	4
Kalori/100 ml	70	69	68
Vitamin A (i.u./gram yağ)	39	21	32
Vitamin B1/thiamin (µg/100 ml)	68	45	17
Riboflavin (µg/100 ml)	210	159	26
Vitamin C (mg ascorbic acid/100 ml)	2	2	3
Vitamin D (i.u./gram yağ)	0.7	0.7	0.3
Kalsiyum %	0.19	0.18	0.04
Demir %	0.07	0.06	0.2
Fosfor %	0.27	0.23	0.06
Kolesterol (mg/100 ml)	12	15	20

olan bu ürünün Türkiye'de olmaması bizi tetikledi. Denemek istedik ve şu an iyi gidiyor. Fiyatlarımız da çok makul. Tüm marketlerde 2-2.5 TL'ye satılıyor" diyor.

Ambalajı iyi okuyun

Sütaş, keçi peyniri alanında üretim yapan şirketlerden. Piyasadaki boşluğu fark edip bu alana yatırım yaptıklarını ifade eden Sütaş Yönetim Kurulu Başkanı Muharrem Yılmaz, peynir üretimi için gerekli olan keçi sütünü Marmara Bölgesi'nden tedarik ettiklerini söylüyor. Aylık bir tedarik söz konusu olmadığını, keçi sütünün mevsimsel bir ürün olduğunu ifade eden Yılmaz, şöyle devam ediyor:

"Nisan ayının başından ağustos ayının ortasına kadar olan dönemde, keçi sütü temin edilebiliyor. Türk Gıda Kodeksi, bir ürünün keçi peyniri veya koyun peyniri, koyun yoğurdu olarak tanımlanmasını düzenlerken, içlerine belli

oranda inek veya koyun sütü konulmasına izin veriyor. Dolayısıyla bir ürünün hangi oranda keçi sütü içerdiğini bilmek için ambalajındaki bilgileri iyi okumak gerekiyor."

600 aileye ulaştı

2000'de başladıkları çalışmalar sonucunda 2008 başından itibaren Bolana Pastorize Taze Günlük Keçi Sütü'nü satışa sunan Bolu Kalite Yem Sanayi, bu yıl 210-220 ton keçi sütü üretmeyi hedefliyor.

Keçi sütünü, peynir yapımında da kullandıklarını söyleyen şirketin genel müdürü Kamil Erbayram, şunları belirtiyor:

"Mandramızda dört çeşit, yüzde 100 keçi sütünden peynir üretiyoruz. Sözleşmeli çiftçi modeli ile birlikte çalıştığımız ve sütümüzü topladığımız 25'i aşkın çiftliğimiz var. Bu alanda şimdiye kadarki yatırımımız, toplamda 500 bin TL kadar oldu. Ürünlerimiz şimdilik sadece İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Adapazarı, Düzce ve Bolu'da seçkin market ve şarküterielerde mevcut. Yalnız süt satışlarımızı abone usulü olarak gerçekleştiriyoruz. Süt almak isteyen müşterilerimiz www.bolana.com.tr adresinden sipariş formu doldurarak ya da satış yaptığımız şarküteriden direkt olarak süt siparişlerini verebilirler."

Sütleri pastörize süt olduğu için haftada 2 gün süt sevkiyatı yapıldığını belirten Erbayram, "Başladığımızda haftada toplam 250 litre süt satışı yaparken, bugün yedi ilde 600'e yakın aileye ulaşıyoruz. Haftalık 2 bin 500 litre süt sevkiyatı gerçekleştiriyoruz" diyor.

Mado da girdi

Türkiye genelinde 240, yurt dışında ise 60 şubeyle hizmet veren pastaneler zinciri ve dondurma üreticisi olan Mado da keçi sütü pazarına girmeye hazırlanıyor. Kahramanmaraş'ta kurduğu keçi çiftliğine 80 milyon dolarlık yatırım yapan ve 2010'da 50 milyon dolarlık yatırım öngören Mado, şubelerinde keçi sütü ve bu süttten yapılmış ürünleri de satmayı planlıyor. Ankara ve Kahramanmaraş'taki Mado şubelerinde deneme satışlarına başlayan şirket, kendi şubelerinden sonra ikinci etapta da yoğun market taleplerini değerlendirip market pazarına da girmeyi hedefliyor.

ANALİZ

Çalık Tekstil, Çalık Strafor şirketlerinin sahibi Şefik Çalık da keçi sütü ve ürünleri alanına yatırım yapmayı planlayan bir isim. 2010'da gıda işine girme hazırlıkları yapan Şefik Çalık, Çalık Gıda ile İstanbul Silivri'de aldığı 40 dönüm arazi üzerine, günlük 5 ton süt ve süt ürünleri işleme kapasitesine sahip bir entegre tesis

kuracak. Bu tesiste keçi sütü, keçi yoğurdu ve keçi peyniri üretimi gerçekleştirilecek.

Erzurum Üniversitesi ile keçi türünün ıslahı konusunda çalışmalar yapan, bu

çalışmaların tamamlanmasıyla birlikte bin 500 keçi beslemeyi planlayan Çalık, daha sonra keçi sayısını 5 bine çıkarmayı planlıyor. Kendilerinin sadece bin 500 keçi besleyeceğini kaydeden Çalık, kalan 3 bin 500 keçiye ise yemlerini vererek süt

KEÇİ SÜTÜ tesisi kuracak

alım garantisi ile Silivri'de bölge köylerdeki çiftçilere dağıtıp onların yetiştirmesini

sağlayacaklarını belirtiyor.

Ürünler; Etler, Bağdat Caddesi ve Nişantaşı'nda açılacak olan corner şarküteriler ile tüketicilere sipariş usulüyle günlük taze olarak ulaştırılacak.