

Türkiye'de Fonksiyonel Süt Ürünleri Pazarı: Gerçekler, Beklentiler, Öneriler

Oğuz Gürsoy^{1*}, Özer Kırık²

¹ Pamukkale Üniv., Mühendislik Fakültesi, Gıda Müh. Bölümü, Denizli

² Ege Üniv., Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, İzmir

* ogursoy@yahoo.com

Özet

Fonksiyonel süt ürünleri en basit şekilde "normal besleyici etkilerinin yanında sağlık üzerine pozitif etkiler oluşturmayı hedefleyen süt ürünleri" olarak tanımlanabilir. Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de fonksiyonel süt ürünlerine olan ilgi hızla artmakta ve ilgili ürünlerin süt ürünleri pazarındaki payı da her geçen gün büyümektedir. Fonksiyonel gıda bileşenlerinin tüketiciye arzında süt ve ürünleri önemli bir rol oynamaktadır. Vitamin ve minerallerce zenginleştirilmiş süt ürünlerinin yanı sıra son birkaç yılda probiyotik ve prebiyotik katkılı yoğurtlar ve fermente süt ürünleri de pazardaki yerlerini almaya başlamıştır. Yine probiyotik peynirlerin geliştirilmesi ile ilgili olarak ülkemizde yapılan araştırmalar oldukça umut vericidir. Probiyotik süt ürünlerinden özellikle bayanların kabızlık şikayetleri nedeniyle ilgi gösterdiği yoğurtların ülkemizdeki toplam süt ürünleri pazarında % 5'lik bir paya sahip olduğu bildirilmektedir ve bu pazar hızla büyümektedir. Aynı şekilde fermente bir süt içeceği olan kefirin üretimi ve tüketimi hızla artmaktadır.

Pazardaki söz konusu büyümenin ne yazık ki halkın ilgili ürünler konusunda bilinçlendirilmesi ve tüketicinin korunması konusunda atılacak adımlara aynı şekilde yansıdığını söylememiz pek mümkün değildir. Genel olarak fonksiyonel gıdalar ve özel olarak da fonksiyonel süt ürünleriyle ilgili ülkemizdeki yasal boşluk hem halkın söz konusu ürünler ile ilgili olarak yanlış bilgilendirilmesine neden olmakta, hem de ilgili ürünlerin gerçekten fonksiyonel süt ürünü olup olmadıkları konusunda ki kuşkularımızı arttırmaktadır. Herhangi bir süt ürününün fonksiyonel ya da probiyotik özellikleri olduğunu söyleyebilmek ve bu konuda iddialı konuşabilmek için o ürünün içerisinde bulunan fonksiyonel gıda bileşenlerinin ya da mikroorganizmaların fonksiyonel/ probiyotik özelliklerinin oldukça iyi bir şekilde bilimsel olarak çalışılması ve bileşenin/ürünün sağlık üzerine yararlı etkilerinin klinik besleme çalışmalarıyla ispatlanması gerekir. Bu çalışmalar genel değil her bir ürün/marka için özel olarak çalışılmalıdır. Bu bakımdan halihazırda ülkemizde her üretilen fonksiyonel/probiyotik vb. süt ürününün ya da benzeri etiketlerle satılan süt ürünlerinin söz konusu yararlarının olduğunu iddia etmek oldukça yanlış olur.

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu

Ülkemizde fonksiyonel süt ürünleri tüketicilerin büyük bir kısmı tarafından sağlıklı ve düzenli beslenmenin parçası olarak tüketilmesi gereken gıdalar olarak değil hastalıkları tedavi edici ilaçlar olarak görülmektedir. Diğer fonksiyonel süt ürünleri için de benzer yaklaşımlar söz konudur. Japonya'da ve Avrupa Birliği'nde olduğu gibi ülkemizde de Tarım Bakanlığı bünyesinde fonksiyonel gıda ürünleri uzmanlar komitesi ve alt komiteleri kurulmalı ve komite farklı disiplinlerden konu ile ilgili bir çok uzmanı yapısında bulundurmalıdır. Fonksiyonel/probiyotik vb. etiketlerle piyasaya sunulacak ürünlerin fonksiyonelliği klinik besleme çalışmalarıyla kanıtlanmalı ve konu ile ilgili Sağlık Bakanlığı onayı alınmalıdır.

Bu bildiri de; öncelikle Türkiye'deki fonksiyonel süt ürünleri pazarı (a) mevcut durum, (b) beklentiler ve (c) öneriler alt başlıkları altında; sağlık, gıda güvenliği, yasal düzenlemeler açısından detaylı bir şekilde değerlendirilmekte, ardından Türkiye'de konu ile ilgili olarak şu ana kadar yapılan araştırmalar, bunların ülkemiz süt endüstrisine katkıları ve üniversite-sanayi işbirliğinin ilgili alandaki önemi dile getirilmektedir. Son bölümde Avrupa Birliği'nde konu ile ilgili olarak gerçekleşen son gelişmelere de yer verilerek konu irdelenmektedir.

Anahtar kelimeler: Fonksiyonel gıda, fonksiyonel süt ürünü, kefir, Probiyotik, prebiyotik, yasal düzenlemeler