

TÜRKİYE KALKINMA BANKASI A.Ş.

SEKTÖREL ARAŞTIRMALAR

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜ

SA/99-4-10

HAZIRLAYAN
M. OĞUZHAN ÖNEN
KIDEMLİ UZMAN

ARAŞTIRMA MÜDÜRLÜĞÜ

Nisan 1999
ANKARA

TKB MATBAASI

İÇİNDEKİLER

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	1
1. GİRİŞ	1
2. ÜRÜNÜN TANIMI VE ÖZELLİKLERİ.....	1
3. SEKTÖRÜN TANIMI.....	1
4. ÜRÜN İLE İLGİLİ SINIFLANDIRMALAR VE STANDARTLAR	2
5. SÜTTEN ELDE EDİLEN SÜT ÜRÜNLERİNİN ÜRETİM TEKNOLOJİSİ.....	5
5.1. İÇME SÜT	5
5.2. YOĞURT.....	5
5.3. PEYNİR.....	5
5.4. TEREYAĞI	6
5.5. SÜT TOZU	6
6. SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİNDE KAPASİTE HESAPLAMA ESASLARI	6
6.1. PASTÖRİZE SÜT.....	6
6.2. STERİLİZE SÜT	6
6.3. SÜT TOZU	7
6.4. TEREYAĞ	7
6.5. BEYAZ PEYNİR.....	8
6.6. KAŞAR PEYNİRİ	8
6.7. YOĞURT.....	9
6.8. DONDURMA	9
6.9. ERİTME PEYNİRİ	9
7. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM GİRDİLERİNİN ORANSAL DAĞILIMI.....	10
8. DÜNYADA SÜT ÜRETİMİ.....	11
9. TÜRKİYE’DE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ.....	11
9.1. ARZ VE TALEP DURUMU	12
9.2. DIŞ TİCARET	14
9.3. KURULU KAPASİTE	15
9.4. SEKTÖRÜN TEŞVİK DURUMU	20
9.5. SEKTÖREL KAPASİTE KULLANIM ORANLARI	24
10. GENEL DEĞERLENDİRME VE SONUÇ	25

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

1. GİRİŞ

Hayvancılığa dayalı bir sanayi kolu olan süt ve süt ürünleri tüketimi bu ürünlerin insan yaşamının sağlıklı bir şekilde sürdürülebilmesi için alternatifi olmaması nedeniyle büyük önem taşımaktadır.

Süt ve süt ürünleri sektörü geniş bir üretici ve tüketici kitlesine sahiptir. Gıda sektörünün önemli bir kolu olan sütün kısa süre içinde bozulmaması için günümüzde çeşitli teknolojiler uygulanarak işlenmekte, depolanmakta ve dağıtılmaktadır.

Sütten elde edilen süt ürünlerinin birinci grubunu çiğ süttten elde edilen içme sütü oluşturmaktadır. Yoğurt ve ayran ikinci, peynirler (beyaz peynir, kaşar peyniri, çökelek, lor ve diğerleri) ise üçüncü alt gruptur. Sütün cinsine, kalitesine, katkı maddelerine ve yöresel özelliklere göre peynirler çok çeşitlilik arz etmektedir. Tereyağı dördüncü grubu, süt tozu beşinci, dondurma ise altıncı ve son grubu oluşturmaktadır.

2. ÜRÜNÜN TANIMI VE ÖZELLİKLERİ

Süt, canlının gelişmesi, yaşayabilmesi ve verimli olabilmesi için gerekli olan tüm maddeleri hemen hemen tam ve dengeli olarak bileşiminde bulunduran bir besindir.

İnek sütünün yüzde 86.9'unu su, yüzde 3.54'ünü protein, yüzde 3.92'sini yağ, yüzde 4.93'ünü karbonhidrat (laktoz), yüzde 0.71'ini madensel maddeler ve geriye kalan kısmını diğer maddeler oluşturur. Diğer maddeler, gazlar(oksijen, azot, karbondioksit), vitaminler ve enzimlerdir. Madensel maddeler ise; fosfor (yüzde 19), potasyum (yüzde 18), kalsiyum (yüzde 17), klor (yüzde 14), sodyum (yüzde 10), magnezyum(yüzde 2) ve demir (binde 2) olarak sayılabilir. Bunlar vücutta kemik, diş, kan ve bazı hormonların oluşumunda, sinir sisteminde ve sindirim faaliyetlerinde önemli rol oynamaktadır.

3. SEKTÖRÜN TANIMI

Süt ve süt ürünleri üretimi DPT sektör sınıflandırmasına göre İmalat Sanayii, Gıda Sektörü içerisinde Süt ve süt ürünleri alt ayrımında değerlendirilmektedir.

4. ÜRÜN İLE İLGİLİ SINIFLANDIRMALAR VE STANDARTLAR

Süt ve süt ürünleri sektörü, DİE tarafından hazırlanan ve ISIC sınıflaması temel alınmış (Revize III'e uyumlu) US-97 Ulusal Ürün ve Faaliyet Sınıflaması Tablo 1'de verilmektedir.

TABLO 1: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜNDE ULUSAL ÜRÜN VE FAALİYET SINIFLANDIRMASI

ISIC KODU	Birim	ÜRÜN GRUBU
152	-	SÜT ÜRÜNLERİ İMALATI
1520	-	SÜT ÜRÜNLERİ İMALATI
1520.1	-	SÜTHANE İŞLETMECİLİĞİ VE PEYNİR İMALATI
1520.1.01	-	İşlenmiş sıvı süt
1520.1.01.30	L	Süt ve krema (% 1 veya az yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)
1520.1.01.40 A	L	Süt ve krema (% 1 veya % 3 arası yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)
1520.1.01.43 B	L	Süt ve krema (% 1 veya % 3 arası yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)-pastörize
1520.1.01.45 B	L	Süt ve krema (% 1 veya % 3 arası yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)-sterilize
1520.1.01.47 B	L	Süt ve krema (% 1 veya % 3 arası yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)-uperize
1520.1.01.60 A	L	Süt ve krema (% 3 veya % 6 arası yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)
1520.1.01.63 B	L	Süt ve krema (% 3 veya % 6 arası yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)-pastörize
1520.1.01.65 B	L	Süt ve krema (% 3 veya % 6 arası yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)-sterilize
1520.1.01.67 B	L	Süt ve krema (% 3 veya % 6 arası yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)-uperize
1520.1.02	-	Süt ve krema (% 6'dan fazla yağ içeren, konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)
1520.1.02.00 A	L	Süt ve krema (% 6'dan fazla yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)
1520.1.02.05 B	L	Süt ve krema (% 6 -29 yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)
1520.1.02.07 B	L	Süt ve krema (% 29'dan fazla yağ içerenler) (konsantre edilmemiş veya tatlandırılmamış)
1520.1.03	-	Süt ve krema (katı formlarda) (süt tozu)
1520.1.03.30	KG	Katı halde süt (yağ oranı ağırlık itibariyle % 1.5'i geçmeyenler (süt tozu)
1520.1.03.60	KG	Katı şekillerde olan süt ve kremalar (yağ oranı ağırlık itibariyle % 1.5'i geçenler) (süt tozu)
1520.1.04	-	Tereyağ
1520.1.04.30	KG	Tereyağı (içerdiği yağ oranı % 85'i geçmeyenler)
1520.1.04.50	KG	Sütten türetilen diğer yağlar
1520.1.04.70	KG	Süt esaslı yaymalar
1520.1.05	-	Peynir ve lor
1520.1.05.31	KG	Peynir beyaz
1520.1.05.34	KG	Peynir kaşar
1520.1.05.38	KG	Fermente edilmemiş taze peynir ve lor
1520.1.05.50	KG	Rendelenmiş veya toz haline getirilmiş her cins peynir ve mavi damarlı peynirler ve diğer peynirler
1520.1.05.70	KG	Eritme peynirler (rendelenmemiş veya toz haline getirilmemiş)
1520.1.06	-	Süt ve krema (konsantre edilmiş veya ilave şeker ya da katı olmayan diğer tatlandırıcı maddeleri içerenler)
1520.1.06.04	KG	Konsantre süt (tatlandırılmamış)
1520.1.06.08	KG	Diğer konsantre sütler (krem şanti dahil)
1520.1.07	-	Yoğurt ve diğer fermente edilmiş veya asitlendirilmiş süt ve krema

1520.1.07.41	KG	Kesilmiş süt, krema, yoğurt ve diğer mayalı ürünler (tatlandırılmamış; meyve, fındık, kakao v.b. katılmamış)
1520.1.07.44	KG	Ayran (yoğurttan yapılan)
1520.1.07.46	KG	Kesilmiş süt, krema, yoğurt ve diğer mayalı ürünler (tatlandırılmış ya da meyve, fındık, kakao v.b. katılı)
1520.1.07.49	KG	Kesilmiş süt, krema, yoğurt ve diğer mayalı ürünler (toz, granül ya da diğer katı hallerde)
1520.1.07.63	KG	Yayık ayranı (toz halde)
1520.1.07.65	KG	Yayık ayranı
1520.1.08	-	Kazein
1520.1.08.00	KG	Kazein
1520.1.09	-	Laktoz ve laktoz şurubu
1520.1.09.00	KG	Laktoz ve laktoz şurubu
1520.1.10	-	Kesilmiş sütün suyu
1520.1.10.33	KG	Toz, granül veya diğer katı şekillerde olan peyniraltı suyu
1520.1.10.40 A	KG	Diğer peyniraltı suları
1520.1.10.43 B	KG	Peyniraltı suları (sıvı halde)
1520.1.10.47 B	KG	Peyniraltı suları (konsantre)
1520.1.10.90	KG	B.y.s. doğal süt bileşikleri içeren ürünler
1520.2	-	DONDURMA VE YENİLEBİLEN BUZLARIN İMALATI
1520.2.01	-	Dondurma ve yenilebilen buzlar
1520.2.01.00	L	Dondurma ve yenilebilen diğer buzlar (kakao içersin, içermesin)

Kaynak: DİE, Ulusal Ürün ve Faaliyet Sınıflaması

Süt ve süt ürünleri kapsamına giren ürünlerin Gümrük Tarife İstatistik Pozisyon (GTİP) numaraları Tablo 2’de verilmektedir.

TABLO 2 : SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜNDE GÜMRÜK TARİFE İSTATİSTİK POZİSYON NUMARALARI

GTİP NO	ÜRÜN ADI
04.01	Süt ve krema (konsantre edilmemiş, ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içermeyenler)
0401.10	Ağırlık itibariyle içerdiği katı yağ oranı % 1’i geçmeyenler
0401.20	Ağırlık itibariyle içerdiği katı yağ oranı % 1’i geçen, fakat % 6’yı geçmeyenler
0401.30	Ağırlık itibariyle içerdiği katı yağ oranı % 6’yı geçenler
04.02	Süt ve krema (konsantre edilmiş veya ilave şeker ya da diğer tatlandırıcı maddeleri içerenler)
0402.10	Toz, granül veya diğer katı şekillerde olup, katı yağ oranı ağırlık itibariyle % 1.5’i geçmeyenler
0402.21	İlave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içermeyenler
0402.29	Diğerleri
0402.91	İlave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içermeyenler
0402.99	Diğerleri
04.03	Yayıkaltı süt, pıhtılaşmış süt ve krema, yoğurt, kefir ve diğer fermente edilmiş veya asitliği artırılmış süt ve krema (konsantre edilmiş veya ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeler katılmış olsun olmasın veya aroma veya ilave meyve, sert kabuklu meyve veya kakao içersin içermesin)

0403.10	Yoğurt
0403.90	Diğerleri
04.04	Peyniraltı suyu (konsantre edilmiş olsun olmasın veya ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içersin içermesin); tarifinin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan tabii süt bileşenlerinden yapılan ürünler (ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içersin içermesin)
0404.10	Peyniraltı suyu ve tadil edilmiş peyniraltı suyu (konsantre edilmiş olsun olmasın veya ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içersin içermesin)
0404.90	Diğerleri
04.05	Sütten elde edilen tereyağı ve diğer katı ve sıvı yağlar, sürülerek yenilen süt ürünleri
0405.10	Tereyağı
0405.20	Sürülerek yenilen süt ürünleri
0405.90	Diğerleri
04.06	Peynir ve lor
0406.10	Taze peynir (olgunlaşmamış veya sertleşmemiş) (peyniraltı suyundan yapılmış peynirler dahil) ve lor
0406.20	Rendelenmiş veya toz haline getirilmiş her cins peynir
0406.30	Eritme peynirler (rendelenmemiş veya toz haline getirilmemiş)
0406.40	Mavi damarlı peynirler
0406.90	Diğer peynirler

Kaynak: 14.01.1999 tarih ve 23583 Mükerrer sayılı T.C. Resmi Gazete

1999 yılı Genel Gümrük Tebliği ile, yukarıda Gümrük Pozisyon Numaraları belirtilmiş ürün gruplarına Gümrük Vergi Oranları (kanuni, tavizli ve AB-EFTA) tüm ülkelere % 200 olarak belirlenmiştir.

Türk Standartları Enstitüsü tarafından uygulanan süt ve süt tozu ile ilgili 9, peynirler ve peynir mayası ile ilgili 8, diğer mamuller ile ilgili 7, yapım (imal) kuralları ile ilgili 5, imal yerleri ile ilgili 3, numune alma ve deney metotları ile ilgili 62 , süt sağım kuralları ile ilgili 2, kullanılan alet, makine ve kaplar ile ilgili 24 olmak üzere süt ve süt ürünleri ile ilgili toplam 120 standart mevcuttur. Bu standartlar içinde ilgili Bakanlık onayı ile mecburi yürürlüğe konmuş bulunan standartlar şunlardır;

**TABLO 3 : SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İLE İLGİLİ BAKANLIK ONAYI İLE MECBURİ
YÜRÜRÜLÜĞE KONMUŞ BULUNAN STANDARTLAR**

<i>Türk Standardı Numarası</i>	<i>Tetkik Kurul Kabul Tarihi</i>	<i>Standart Adı</i>
TS 1192	04 / 1978	UHT Yöntemiyle İşlenen Sterilize Süt (Tadil: 10 /1991)
TS 591	01 / 1995	Beyaz Peynir
TS 3844	12 / 1982	Peynir Mayası
TS 1330	08 / 1989	Yoğurt
TS 4265	11 / 1992	Dondurma-Süt Esaslı (Tadil: 04 / 1993)

Kaynak: Türk Standartları Enstitüsü, Gıda Teknolojisi Türk Standartları Kataloğu 1995

5. SÜTTEN ELDE EDİLEN SÜT ÜRÜNLERİNİN ÜRETİM TEKNOLOJİSİ

5.1.İçme Süt

Pastörize ve sterilize olmak üzere iki yöntemle üretilmektedir. Pastörize süt üretiminde toplanan çiğ süt, kalite kontrolünün yapılmasının ardından soğutularak bir ön ısıtmaya tabi tutulur. (Pastörizasyon: Sütün içindeki patojen durumda olan ve dayanma süresini kısaltan mikroorganizmaları ortadan kaldırmak amacıyla yapılan kontrollü bir ısı işlemidir.) Çeşitli kalitedeki sütün standardizasyonu ve homojenizasyonun sağlanmasının ardından süt, 63°C-65°C'de ½ saat ya da 72°C-75°C'de 15-20 dakika tutularak pastörize edilir. Pastörize süte göre dayanma süresi daha uzun olan ve oda sıcaklığında saklanabilen sterilize süt (UHT), 140°C-150°C arasında 2-5 dakika kadar tutularak üretilmektedir.

5.2.Yoğurt

Sütün yan ürünlerinden olan yoğurt üretiminde, süt ekşitildikten sonra 90°C yada da daha yüksek bir sıcaklıkta işleme tabi tutulur. Soğutulan süte, %3 oranına yakın bir miktarda maya kültürü aşılanır. Mayalanmış süt 40°C-50°C sıcaklıkta 2-3 saat süreyle inkübasyona alınır. Bu işlemin sonunda maya tutmuş kaplar soğutmaya tabi tutularak yoğurt elde edilir.

5.3.Peynir

Çiğ süt pastörize edilerek mayalama derecesine kadar soğutulur. Kalsiyum klorür, starter kültürü ve peynir mayası eklenerek pıhtılaşma sağlanır. Oluşan pıhtı özel bıçaklarla parçalanır; peyniraltı suyunun süzülmesi için baskıya alınarak, bekletilir. Baskıdan çıkan teleme, standart boyutlarda kesilerek salamuraya alınır. Salamuradan çıkarılan peynir kalıpları

imalat yöntemine ve mevsimine göre bir süre dinlendirilir. Kalıplar tenekelere yerleştirilerek havayla teması kesilir. Soğuk depolarda olgunlaşmaya bırakılır.

5.4. Tereyağı

Süt ürünleri arasında en fazla sütün kullanıldığı ürün olan tereyağ, özel tereyağı makinalarının yanı sıra ağaç ya da metal yayıklar aracılığıyla da üretilmektedir.

5.5. Süt tozu

Sütün yağı alınarak ya da alınmaksızın kurutulmasıyla elde edilmektedir. Kurutma işleminde verimin artırılması amacıyla süt, bir ön buharlaştırıcıda koyulaştırmaya tabi tutularak sütün elde edilir.

6. SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİNDE KAPASİTE HESAPLAMA ESASLARI

6.1. Pastörize Süt

Şişe yıkama, pastörizatör ve şişeleme tesislerinde 1 saatlik süreyle kronometraj yapılarak kapasiteleri tespit edilir. Dar boğaz olan ekipman belirlenerek kapasite hesaplanır. Çalışma rejimi 8 saat , 300 gün kabul edilir.

$$\text{PSK} = \text{DB} \times 8 \text{ saat} \times 300 \text{ gün}$$

PSK(Litre/Yıl) = Pastorize Süt Üretim Kapasitesi
DB= Dar Boğaz olan ekipmanın kronometrajla tespit edilen kapasitesi (litre)

6.2. Sterilize Süt

Sterilizatör ve tetrapak ambalaj ünitesinde 1 saatlik süreyle kronometraj yapılarak kapasite tespit edilir. Dar boğaz olan ekipmanın kapasitesine göre yıllık kapasite hesaplanır. Çalışma rejimi 8 saat ve 300 gün kabul edilir.

$$\text{SSK} = \text{DB} \times 8 \text{ saat} \times 300 \text{ gün}$$

SSK= Sterilize Süt Kapasitesi

DB= Dar Boğaz olan ekipmanın kronometrajla tespit edilen kapasitesi (litre)

6.3.Süt tozu

Süt kurutma ünitesinde 1 saatte üretilen süt tozu miktarı kronometraj yapılarak tespit edilir. Çalışma rejimi 8 saat ve 300 gün kabul edilir.

$$\text{SK} = \text{SKÜ} \times 8 \text{ saat} \times 300 \text{ gün}$$

SK= Süttozu Üretim Kapasitesi

SKÜ= Süt kurutma ünitesinde 1 saatte üretilen süttozu miktarı (kg)

6.4.Tereyağ

Yayıkların hacmi ve kremadaki yağ oranı belirlenerek yayıklanacak krema miktarı formülle hesaplanır.

$$\text{Krema Miktarı (kg)} = (\text{Yayık Hacmi (dm}^3) \times 0.1) / \text{Kremadaki Yağ Oranı (\%)}$$

Yayıklama süresi ve bir parti yayıktan ne kadar tereyağı elde edildiği tespit edilir. Paketleme yapan işletmelerde paketleme makinalarının kapasitesi yayıklarla kıyaslanır. Dar boğaz oranı kapasite hesaplamasında kullanılır. Çalışma rejimi; sadece yayıklama yapanlarda 4 saat, 200 gün. Paketleme yapanlarda 8 saat, 200 gün kabul edilir.

$$\text{TÜK} = (\text{YT} \times 60 \text{ dakika} \times \text{H} \times \text{G}) / \text{YS}$$

TÜK= Tereyağ üretim kapasitesi (ton/yıl)

YT= Yayıktan alınan yağ miktarı (kg)

H= Günlük çalışma süresi (saat)

G= Yıllık çalışma süresi (gün)

YS= Yayıklanma süresi (Dakika)

6.5.Beyaz Peynir

Mayalama ve salamura kazanlarının kapasiteleri ölçülerek tespit edilir. Dar boğaz olan kazan kapasite hesabında esas kabul edilir. Kaynatma, mayalama, cendere ve salamura işlemleri sebebiyle günde 2 defa peynir üretimi yapıldığı kabul edilir. Çalışma rejimi 200 gündür. (Mevsimlik mandıralarda 90 gün kabul edilir.)

$$BPÜK= MK \times 2 \times G$$

BPÜK= Beyaz peynir üretim kapasitesi (ton/yıl)
MK= Mayalama veya salamura kazanlarının kapasitesi (kg)
2=Üretim Katsayısı
G= Yıllık çalışma süresi (gün)

6.6.Kaşar Peyniri

Mayalama, fermantasyon, haşlama kazanlarının kapasitesi ile olgunlaştırma odalarının kapasiteleri hesaplanır. Darboğaz olan ünitenin kapasitesi toplam kapasite hesabına alınır. Günde iki parti işlem yapıldığı kabul edilir. Çalışma rejimi 200 gün alınır.

$$KPÜK= DBÜ \times 2 \times 200$$

KPÜK= Kaşar peyniri üretim kapasitesi (ton/yıl)
DBÜ= Dar boğaz olan ünitenin kapasitesi (kg)
2= Günlük üretim katsayısı
200= Yıllık çalışma süresi (gün)

Kapasite hesaplanmasında olgunlaştırma odaları esas alındığı takdirde bu odaların kapasitesinin 3 katı işyerinin yıllık kapasitesi olarak belirtilecektir.

$$KPÜK=OD \times 3$$

KPÜK= Kaşar peyniri üretim kapasitesi (ton/yıl)
OD= Olgunlaştırma odasının kapasitesi (kg)
3=Yıllık üretim katsayısı

6.7.Yoğurt

İnkübasyon odalarının kapasitesi tespit edilir. Çalışma rejimi 300 gün kabul edilir.

$$YÜK= İK \times 300$$

YÜK=Yoğurt üretim kapasitesi (ton/yıl)
İK=İnkübasyon odasının kapasitesi (ton)
300=Yıllık çalışma süresi (gün)

6.8.Dondurma

Elle çalışan makinaların saatte bir, motorlu olanların saatte iki şarj yaptığı kabul edilir. Türkiye’de güneydoğu, güney ve batı illerinde 100 gün, diğer illerde 70 gün çalışıldığı kabul edilerek yıllık kapasite hesaplanır. Fabrikasyon dondurma üretiminde karışım kazanları ile paketleme ünitelerinin kapasiteleri kıyaslanır ve darboğaz olan ünite kapasite hesaplanmasında esas alınır. Her bir karışımın hazırlanma süresi ve miktar tespit edilir. Çalışma rejimi 8 saat, 300 gün kabul edilir.

$$DÜK= DM \times 4 \times G$$

DÜK= Dondurma üretim kapasitesi (ton/yıl)
DM=Bir şarjda alınan dondurma miktarı (kg)
4=Günlük şarj sayısı (ortalama)
G=Yıllık çalışma süresi (gün)

6.9.Eritme Peyniri

Eritme kazanlarının hacmi tespit edilir. $\frac{3}{4}$ oranında mal konulduğu kabul edilir. Eritme işleminin süresi tespit edilir ve ambalajlama makinelerinin kapasitesiyle kıyaslanır. Dar boğaz olan ünite kapasite hesaplanmasında esas alınır. Çalışma rejimi 8 saat, 300 gündür.

Eritme kazanına göre kapasite hesabı:

$$EPÜK=(EH \times 0.75 \times 60 \times 8 \times 300) / ES$$

EPÜK= Eritme peynir üretim kapasitesi (ton/yıl)
EH= Eritme kazanlarının hacmi (m³)
0.75= Kazanların doldurma oranı (%)
60= Saatlik çalışma süresi (dakika)
8= Günlük çalışma süresi (saat)
300=Yıllık çalışma süresi (gün)
ES= Eritme işleminin süresi (dakika)

Ambalajlama makinelerine göre kapasite hesabı:

$$EPÜK=AK \times 8 \times 300$$

EPÜK= Eritme peynir üretim kapasitesi (ton/yıl)
AK=Ambalajlama makinesinin bir saatte ambalajladığı peynir miktarı (kg)
8=Günlük çalışma süresi (saat)
300=Yıllık çalışma süresi (gün)

7. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM GİRDİLERİNİN ORANSAL DAĞILIMI

Üretim maliyeti en fazla ürünlerin başında tereyağı gelmektedir. Birim üretim başına sütün en fazla tüketildiği ürün olan tereyağının diğer ürünlere göre düşük olan girdi kalemi ambalaj masrafıdır. Ürün grupları itibariyle sütün girdi olarak en fazla kullanıldığı diğer süt ürünleri süt tozu ve kaşar peyniridir. Süt ve süt ürünlerinin üretim girdileri oransal dağılımı Tablo 4’de verilmektedir.

TABLO 4: ÜRETİM GİRDİLERİNİN ORANSAL DAĞILIMI

Girdiler	Süt (UHT)	Yoğurt	Tereyağı	Beyaz Peynir	Kaşar Peyniri ⁽¹⁾	Süt tozu
Hammadde	36.4	56.7	73.2	58.2	66.8	72.9
Yardımcı Madde	-	0.1	0.1	1.0	1.2	-
Yakıt-Enerji	3.0	3.2	2.0	5.7	4.3	10.7
Personel	3.0	4.4	2.0	6.4	10.4	3.2
Amortisman	9.4	3.0	0.7	3.1	3.2	1.4
Diğer İmalat Giderleri	1.6	0.7	0.6	1.2	0.5	0.2
Ambalaj	31.3	13.4	3.0	6.8	-	1.7
Genel İdare Giderleri ⁽²⁾	15.3	18.5	18.4	17.6	10.5	9.9
Toplam	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Kaynak: Süt ve süt ürünleri sektörü, ÖİK Raporu, 20-21.

- (1) Kaşar Peynirinde ambalaj giderleri genel idare giderleri içerisinde kapsamaktadır.
(2) Genel İdare Giderleri; dağıtım, finansman ve reklamı kapsamaktadır.

Dayanma süresi ambalaj kalitesine bağlı olan sütün paketleme masrafının toplam giderleri içerisindeki payı % 30’u aşmaktadır. Çabuk bozulabilen bir ürün olan yoğurdun da kalitesinin ve tazeliğinin muhafaza edilebilmesi bakımından ambalajın niteliği önem taşımaktadır. Bu nedenle toplam girdiler içerisinde paketleme, maliyeti artıran bir unsur oluşturmaktadır.

8. DÜNYADA SÜT ÜRETİMİ

1990-1994 yılları arasında dünya süt üretimine ilişkin bilgiler Tablo 5’de verilmektedir.

TABLO 5 : DÜNYA’DAKİ SÜT ÜRETİMİ (Bin Ton)

	1990	1991	1992	1993	1994
Kuzey Amerika	84.936	85.494	87.256	87.118	88.778
Güney Amerika	31.748	33.067	33.593	35.485	36.060
Avrupa	174.033	166.406	160.850	158.880	157.651
Okyanusya	14.121	14.545	15.200	15.989	16.787
Asya	109.133	114.952	119.326	122.848	125.416
Diğer	129.775	122.163	111.039	108.031	104.719
Dünya Toplamı	543.746	536.627	527.264	528.351	529.411

Kaynak: FAO, Quarterly Bulletin of Statistics. Vol.8, 1995

Dünya süt üretimi 1990 yılında 543 milyon ton iken 1994 yılında 529 milyon ton düzeyine gerilemiştir. 1990-1994 yılları arasında toplam süt üretiminin % 30’u Avrupa’da bulunan ülkelere aittir. Avrupa’daki süt üretici ülkelerin süt ineklerinin sayısında ve üretilen süt miktarında indirime gitmesi sonucu 1990-1994 yılları arasında bu ülkelerde süt üretiminde % 10 oranında azalış gözlenmiştir.

Asya , Kuzey ve Güney Amerika’da süt üretimi 1990-1994 yılları arasında artış göstermiştir. Asya ülkelerindeki 1990 yılında 109.133 bin ton olan süt üretimi toplam % 20 artış ile 1994 yılında 125.416 bin ton olmuştur.

9. TÜRKİYE’DE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Türkiye’de sanayiden geçmiş içme sütü ilk defa Atatürk Orman Çiftliği (A.O.Ç.) Ankara ve İstanbul tesislerinde 1957 yılında elde edilmiş fakat üretim çok sınırlı kalmıştır. 1968 yılında Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu (T.S.E.K.) tarafından dört tesis faaliyete geçirilmiştir. 1975 yılından itibaren özel sektör tesislerinin de faaliyete geçmesiyle birlikte sektörel üretim (içme sütü) miktarı artmıştır. Türkiye’de birçok kentte sanayiden geçmiş, özellikle içme sütü ve süt ürünlerinin yeterli düzeyde bulunmaması nedeniyle ilkel biçimde üretilen süt ürünlerinin ve açık sütün satımı devam etmektedir. Üretilen çiğ sütün yüzde 40’ı kırsal ekonomi içinde kalmakta ve 3 bin civarında olan mandıralarda üretilmektedir.

1980’li yılların sonlarına kadar süt sektörünün yeterli bir teşvik sistemi ile desteklenmemesi sonucu süt hayvanı yetiştiriliciliği azalmış, süt fabrikaları piyasadaki markasız, kalitesiz

ürünlerle rekabet edemeyerek üretimlerini azaltmışlardır. Süt işleme tesislerinin teknolojik düzey ve kapasite bakımından büyük farklılıklar arz etmesi kalite ve maliyette haksız rekabet ortamı yaratmıştır. Sektörde üretim teknolojisinin geliştirilerek, süt işleme tesislerinin modernizasyonunun sağlanması amacıyla 3 Mayıs 1987 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından “süt teşvik primi” uygulaması başlatılmıştır.

Teşvik primi uygulamasıyla süt hayvancılığının teşvik edilerek, üreticinin gelir seviyesinin yükseltilmesi, üretilen sütün modern makine parkı donanımına sahip işletmelere kaydırılmasının sağlanması ve böylelikle tüketiciye ulaşan ürünün kalitesinin yükseltilmesi hedeflenmiştir. 1993-1998 yılları arasında süt ve süt ürünleri üretimi Tablo 6’da verilmektedir.

9.1. Arz ve Talep Durumu

1994 yılında Türkiye’de süt ve süt ürünleri üretimi 1993 yılına göre azalış görülürken, işlenmiş içme süt dışındaki diğer süt ürünleri üretiminde 1995 yılından itibaren artış gözlenmektedir. 1998 yılında 1993 yılına göre süt ve süt ürünlerindeki üretim miktarlarındaki artış oranları şu şekilde olmuştur; işlenmiş içme süt % 22.8, yoğurt % 16.9, beyaz peynir % 24.2, kaşar peyniri % 28.2, diğer peynirler % 20.5, tereyağı % 5.9. Süt tozu üretiminin ise 1994 yılına göre 1998 yılında % 79.5 oranında arttığı tahmin edilmektedir.

TABLO 6: TÜRKİYE’DEKİ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN ÜRETİMİ (Bin Ton)

	1993	1994	1995	1996	1997	1998(*)
İşlenmiş İçme Süt	285.0	243.0	230.0	256.7	320.0	350.0
Yoğurt	660.0	610.0	637.0	680.0	735.0	772.0
Beyaz Peynir	161.0	150.0	168.0	178.9	190.0	200.0
Kaşar Peyniri	39.0	36.0	41.0	43.5	47.0	50.0
Diğer Peynirler	39.0	36.0	40.0	41.5	44.0	47.0
Tereyağı	117.0	110.0	116.0	122.0	122.0	124.0
Süt tozu		3.9	5.0	4.1	5.5	7.0

(*) Tahmini
Kaynak: DİE

1993-1997 yılı süt ve süt ürünlerine olan talep Tablo 7’de verilmektedir. 1994 ve 1995 yıllarında işlenmiş içme sütüne olan talepte 1993 yılına göre azalma gözlenmiştir. 1996 yılına bu ürüne olan talepte hızlı bir artış olmuştur. 1993 yılında 285.0 bin ton işlenmiş içme sütüne olan talebin 1998 yılında % 22.8 oranında artarak 350.0 bin tona ulaşması tahmin edilmektedir. Buna göre, 1998 yılında 1993 yılına göre süt ve süt ürünlerine olan talepteki

yüzde artış ürünler itibariyle; yoğurt % 16.9, beyaz peynir % 21.6, kaşar peynir % 28.2, diğer peynirler % 14.1, tereyağı % 3.8 ve süt tozu % 135 olarak tahmin edilmektedir. En yüksek talep artışı süt tozunda, en düşük talep artışı ise tereyağında gözlenmektedir.

TABLO 7 : SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TALEBİ (Bin Ton)

	1993	1994	1995	1996	1997	1998(*)
İşlenmiş İçme Süt	285.0	243.0	230.0	256.7	320.0	350.0
Yoğurt	660.0	609.9	636.7	679.9	734.9	771.9
Beyaz Peynir	164.0	149.8	167.9	179.5	189.1	199.5
Kaşar Peyniri	39.0	35.9	40.9	43.4	46.6	50.0
Diğer Peynirler	39.0	34.1	38.0	40.7	40.9	44.5
Tereyağı	122.0	113.6	118.9	125.0	125.6	126.7
Süt tozu	6.0	9.6	11.1	12.1	13.5	14.1

(*) Tahmini
Kaynak:DİE

1993-1995 yılları arasında süt ve süt ürünlerinde üretimin talebi karşılama oranları ise Tablo 8'de verilmektedir.

TABLO 8 : SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE ÜRETİMİN TALEBİ KARŞILAMA ORANLARI (%)

	1993	1994	1995	1996	1997	1998(*)
İşlenmiş İçme Süt	100	100	100	100	100	100
Yoğurt	100	100	100	100	100	100
Beyaz Peynir	98	100	100	99	100	100
Kaşar Peyniri	100	100	100	100	101	100
Diğer Peynirler	100	106	105	102	108	106
Tereyağı	96	97	97	98	97	98
Süt tozu		41	45	34	41	50

(*) Tahmini
Kaynak:DİE

Tablo 8'den de görüleceği üzere işlenmiş içme süt, yoğurt , beyaz peynir ve kaşar peynir üretimi talebin tümünü karşılamaktadır. Tereyağı ve süt tozundaki üretim talebi karşılamakta yetersiz kalmaktadır. Diğer peynirlerde ise üretilen miktar talep edilen miktardan fazladır.

Yaşamın her çağında gereksinim duyulan süt ve süt ürünlerinin üretiminin yanı sıra kişi başına tüketimi yükseltici tedbirlerin de uygulanmaya konulması önemli bir husustur. Türkiye'de beslenme alışkanlığının sağlıklı olmayışı sürekli artan fiyatlar ve yetersiz alım gücü kişi başına tüketilen süt miktarının sağlıklı bir gelişim için gereken miktarın oldukça altında gerçekleşmesine neden olmaktadır. Tablo 9'da verilen süt ve süt ürünlerinin kişi başına tüketimine ilişkin bilgiler bu noktayı açıklıkla ortaya koymaktadır.

TABLO 9: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN KİŞİ BAŞINA TÜKETİMİ (1992)

	Gerçekleşen Tüketim (kg/kişi/yıl)	Gerçekleşmesi Gereken Tüketim (kg/kişi/yıl)
İçme Sütü	4.2	36.5
Yoğurt	10.0	36.5
Beyaz Peynir	2.7	14.6
Kaşar Peyniri	0.6	3.7
Diğer Peynirler	0.6	3.5
Tereyağı	2.1	3.6
Süt tozu	0.2	0.2

Kaynak: DPT, Süt ve süt ürünleri Özel İhtisas Komisyonu Raporu, 46

9.2. Dış Ticaret

1993-1998 yıllarında ihraç edilen süt ve süt ürünlerinin miktarları Tablo 10'da verilmektedir.

TABLO 10 : SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İHRACATI (Bin Ton)

	1993	1994	1995	1996	1997	1998(*)
Süt ve Krema	0.0	0.0	0.2	0.3	0.5	0.5
Yoğurt ve Ayrar	0.1	0.0	0.3	0.1	0.1	0.1
Süt tozu	0.0	0.0	0.2	0.3	0.2	0.4
Tereyağı	0.4	0.0	0.3	0.4	0.2	0.5
Kaşar Peyniri	0.0	0.0	0.1	0.2	0.5	0.5
Beyaz Peynir	1.0	1.2	2.0	0.9	1.1	1.1
Diğer Peynirler	2.0	2.6	2.9	3.3	4.2	4.5

(*) Tahmini
Kaynak: DİE

Tablodan da görüleceği üzere beyaz peynir ve diğer peynirler dışındaki süt ve süt ürünlerindeki ihracat miktarı oldukça düşüktür. Beyaz peynir ve kaşar peyniri dışında kalan diğer peynirlerden 1993 yılında 2 bin ton ihracat gerçekleştirilirken, 1998 yılında % 125 oranında artarak 4.5 ton peynirin ihraç edilmesi tahmin edilmektedir. Süt ve süt ürünleri içinde tereyağı ve süt tozu üretimi talebi karşılamamasına karşın düşük miktarda da olsa bu ürünlerin ihraç edildiği görülmektedir. Süt ve süt ürünlerinin üretimimin genel olarak iç talebe yönelik olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır.

TABLO 11 : SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İTHALATI (Bin Ton)

	1993	1994	1995	1996	1997	1998(*)
Süt ve Krema	0.3	0.2	0.2	0.3	0.1	0.3
Süt tozu	5.7	5.7	6.3	8.4	8.2	7.5
Tereyağı	5.6	3.6	3.2	3.4	3.8	3.2
Kaşar Peyniri	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.5
Beyaz Peynir	3.4	1.0	1.9	1.5	0.2	0.6
Diğer Peynirler	1.6	0.7	0.9	2.5	1.1	2.0

(*) Tahmini
Kaynak: DİE

1993-1998 yılları arasında ithal edilen süt ve süt ürünleri miktarları Tablo 11’de verilmektedir. Üretim miktarı iç talebi karşılamayan süt tozu en çok ithal edilen süt ürünüdür. 1993 yılında 5.7 bin ton ithal edilen süt tozu, 1996 yılında 8.4 bin ton, 1997 yılında 8.2 bin ton, 1998 yılında da 7.5 bin ton ithal edilmiştir. 1998 yılında 3.2 bin ton tereyağı, 2 bin tonda diğer peynirlerin ithalatı yapılmıştır.

9.3. Kurulu Kapasite

T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından 1992 yılında hazırlanan Gıda Sanayi Envanterine göre Türkiye genelinde süt ve süt ürünleri üreten işyeri sayısı, kurulu kapasite ve üretim miktarı Tablo 12’de verilmiştir.

TABLO 12: 1992 YILI GIDA SANAYİ ENVANTERİNE GÖRE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETEEN İŞYERİ SAYISI, KURULU KAPASİTE VE ÜRETİM MİKTARI

ÜRÜN ADI	İŞYERİ SAYISI	KURULU KAPASİTE (Ton)	ÜRETİM (Ton)
Aromalı Süt	1	-	2.442
Tulum Peyniri	106	9.134	3.018
Ayran	31	-	14.266
Pastörize Süt	56	385.120	92.177
Strelize Süt	8	92.961	88.101
Süt Tozu	10	20.664	11.538
Tereyağı	255	48.402	6.671
Beyaz Peynir	1.040	755.567	760.082
Kaşar Peyniri	312	129.508	22.682
Yoğurt	1.458	1.099.162	374.965
Dondurma	2.048	385.548	9.082
Eritme Peyniri	9	3.891	3.074
Diğer Peynirler	56	-	2.186
Krema	24	-	189
Peynir Altı Tozu	2	-	254

Kaynak: T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Envanteri 1992

1992 yılında üretimi yılda 1000 tonun üzerinde olup süt teşvik primi uygulaması kapsamında yer alan toplam 1.308 işletmeden 48’i kamu sektörüne ait işletmeler, 1.197’si özel sektöre ait işletmeler, 63’ü ise kooperatif işletmeleridir.

Coğrafi dağılım dikkate alındığında süt işleme tesislerinin % 39’u Ege’de, % 30’u Marmara’da , % 14’ü Akdeniz’de , % 11’i Karadeniz’de, % 3’ü Doğu Anadolu’da, % 2’si Güneydoğu Anadolu’da ve % 1’i ise İç Anadolu’da görülmektedir.

1994 ve 1996 yıllarına ait bazı illerimizdeki süt ve süt ürünleri üreten işyeri sayısı, kurulu kapasite ve üretim miktarı ise Tablo 13’de verilmektedir.

TABLO 13: 1994 VE 1996 YILLARINDA BAZI İLLERİMİZDEKİ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETEN İŞYERİ SAYISI, KURULU KAPASİTE VE ÜRETİM MİKTARI (*)

	İktisadi Faaliyet Madde Adı	İşyeri Sayısı	1994		1996		Üretim (Ton)
			Kurulu Kapasite	Üretim (Ton)	İşyeri Sayısı	Kurulu Kapasite	
ÇORUM	P. Süt	1	14400	18	0	0	0
	K. Peynir	1	5800	17	1	5800	19
	B. Peynir	1	1500	104	0	0	0
	Yoğurt	8	4900	384	5	3800	595
	Dondurma	17	100	48	10	62	31
	Tereyağ	1	180	1	0	0	0
AMASYA	P. Süt	1	4800	48	1	4800	4420
	B. Peynir	1	2200	124	1	2200	95
	K. Peynir	1	2400	7	1	2400	50
	Tereyağ	1	480	5	1	480	20
	Yoğurt	1	780	349	1	780	560
AKSARAY	Ayran	2	645	10	2	645	10
	P. Süt	1	700	15	1	700	15
	Tereyağ	5	51	12	5	51	12
	B. Peynir	7	3140	764	7	3140	764
	K. Peynir	7	1028	149	7	1028	149
	Yoğurt	4	5045	106	4	5045	106
	Dondurma	32	108	69	32	108	69
ESKİŞEHİR	B. Peynir	1	108	6	0	0	0
	Dondurma	21	190	51	17	175	49
BALIKESİR	Ayran	2	550	315	4	1500	1183
	Aromalı süt	1	2240	2137	1	2240	3214
	P. Süt	1	16320	1783	2	25959	1954
	S. Süt	1	26492	21186	2	36131	34739
	Tereyağ	8	1320	881	14	2042	1140
	B. Peynir	120	63145	30072	101	59765	24770
	K. Peynir	10	3682	1526	14	5916	2889
	Yoğurt	41	19305	7811	38	30435	10037
	Tulum peyniri	10	920	109	11	1140	169
	Eritme peynir	1	550	173	1	550	202
	Diğer peynirler	31	1495	423	29	1640	471
	Süttozu	1	1344	947	1	1344	1010
	Peynir altı suyu tozu	1	874	1262	1	874	910
BOLU	Tereyağ	6	1052	309	5	1056	130
	Yoğurt	8	14320	6064	8	11810	6877
	B. Peynir	4	2210	180	1	1700	18
	K. Peynir	7	2125	187	5	2100	356
	S. Süt	1	8000	1400	1	8000	4000
	P. Süt	2	3300	2545	0	0	0
	Ayran	3	3620	1529	5	3830	2393
DIYARBAKIR	P. Süt	1	12000	130	0	0	0
	B. Peynir	1	2400	21	0	0	0
	K. Peynir	2	300	51	1	365	22
	Yoğurt	3	2700	1363	2	6570	2200
	Diğer peynirler	1	1825	32	1	1825	200
	Tereyağ	2	32	6	0	0	0
	Ayran	1		1	0	0	0
ÇANKIRI	B. Peynir	2	130	3	2	6010	369
	K. Peynir	0	0	0	1	9000	161
	Yoğurt	3	265	147	2	250	144
	Tereyağ	1	5	2	1	5	1

	Dondurma		15	63	49	17	67	28
GİRESUN	B. Peynir		1	400	28	0	0	0
	K. Peynir		1	400	40	0	0	0
	Tereyağ		1	90	3	0	0	0
	Yoğurt		1	420	80	0	0	0
	Dondurma		23	59	25	27	61	31
KARAMAN	B. Peynir		5	9120	554	6	4110	1261
	K. Peynir		0	0	0	1	30	5
	T. Peyniri		4	260	83	1	300	296
	Yoğurt		4	2180	83	3	2120	54
	Ayran		2	120	36	2	60	9
	Tereyağ		1	60	1	0	0	0
NEVŞEHİR	K. Peynir		2	760	760	2	760	760
	B. Peynir		2	2530	700	2	768	140
	Tereyağ		2	102	102	2	102	9
	Yoğurt		2	405	405	2	405	150
	Dondurma		26	38	37	34	143614	35938
ELAZIĞ	Dondurma		10	30	60	23	81	91
	Yoğurt		3	1464	395	4	2214	536
	Tereyağ		1	200	12	1	200	4
	P. Süt		1	11649	53	1	11649	76
	B. Peynir		1	120	44	1	120	34
	K. Peynir		1	2400	3	1	2400	4
BURDUR	Dondurma		41	615	139	38	605	143
	Tereyağ		3	350	65	0	0	0
	B. Peynir		12	32800	2146	12	56321	2471
	K. Peynir		2	2500	222	1	1000	8
	Yoğurt		6	4750	2712	5	1570	409
	Ayran		3		58	4		1230
	P. Süt		0	0	0	1		4500
	Süt tozu		1	2400	104	1	2400	912
	Peynir altı suyu tozu		0	0	0	1		151
	Diğer peynirler		1		30	0	0	0
BARTIN	K. Peynir		2	240	98	2	240	33
	Tereyağ		2	19	16	2	19	5
KIRIKKALE	Dondurma		18	156	47	12	158	44
	Yoğurt		0	0	0	1	4500	100
	Ayran		0	0	0	1	225	4
ESKİŞEHİR	Yoğurt		18	7900	5064	24	5500	4558
	K. Peynir		2	500	321	6	1500	429
	B. Peynir		12	7000	3392	14	8200	2312
	Tereyağ		1	95	51	0	0	0
	P. Süt		3	87700	12270	6	86950	5079
	Krema		17	500	167	13	382	59
	Dondurma		6	67	39	4	45	9
	Ayran		0	0	0	1	186	62
GAZİANTEP	Yoğurt		2	460	155	2	460	140
	B. Peynir		0	0	0	2	150	52
NIĞDE	B. Peynir		2	1120	52	3	14160	418
	K. Peynir		0	0	0	1	600	250
	Yoğurt		1	600	650	2	1200	750
	Tereyağ		1		10	1		11
	Dondurma		16	42	60	17	42	42
MANİSA	B. Peynir		46	57680	2639	56	63648	2046
	K. Peynir		1	11	120	2	659	186
	T. Peynir		21	10531	2652	9	3932	229
	Yoğurt		51	18662	6224	36	15705	3508
	Tereyağ		2	11	14	3	11	11
	Dondurma		60	191	166	54	178	175

HAKKARI	P. Süt		1	4320	2	0	0	0
	Yoğurt		1	60	100	1	60	965
	B. Peynir		1	120	100	1	120	276
	K. Peynir		1	28	5	1	112	65
	Tereyağ		1	164	3	1	164	150
	Dondurma		8	41	30	9	45	34
	Ayran		0	0	0	1	60	25
	Diğer peynirler		0	0	0	1	120	23
SIVAS	P. Süt		3	2000	730	3	2000	750
	Yoğurt		3	800	365	3	800	350
	B. Peynir		1	50	27	1	50	25
	Tereyağ		1	35	1	1	35	1
	Dondurma		25	272	101	25	272	110
MALATYA	Dondurma		54	257	153	54	257	160
	Tereyağ		6	121	74	6	121	85
	Yoğurt		23	2423	1912	23	2423	1900
BURSA	P. Süt		2	4580	2304	5	4398	1466
	B. Peynir		54	19291	8835	22	12310	3550
	K. Peynir		9	1683	674	1	435	114
	Yoğurt		43	22972	9535	5	19449	6238
	Tereyağ		14	822	389	9	599	166
	Dondurma		25	1106	445	24	494	186
TOKAT	Yoğurt		6	5433	120	6	5438	216
	Dondurma		0	0	0	36	75	47
	P. Süt		0	0	0	1	5	1
	S. Süt		0	0	0	1	19200	9546
	K. Peynir		0	0	0	2	3800	63
	B. Peynir		0	0	0	3	2017	816
	Tereyağ		0	0	0	2	371	39
YOZGAT	B. Peynir		2	4380	3000	2	4380	3500
	Dondurma		28	62	52	26	57	42
AĞRI	P. Süt		1	300	140	1	300	140
	Tereyağ		1	5	2	1	5	2
	B. Peynir		1	50	35	1	50	35
	K. Peynir		1	50	30	1	50	30
	Yoğurt		1	300	240	1	300	240
KOCAELİ	K. Peynir		10	11253	445	9	10300	292
	Yoğurt		10	9872	2520	6	6100	1920
	B. Peynir		17	14775	778	16	9700	440
	Tereyağ		7	309	214	7	3100	214
	Ayran		3	216	54	0	0	0
	Dondurma		47	570	86	39	570	88
	P. Süt		1	100	39	0	0	0
	Krema		1	50	16	0	0	0
	Diğer peynirler		1	500	349	0	0	0
ANKARA	P. Süt		5	66842	29600	4	30792	19275
	Yoğurt		27	40790	25048	23	28247	18348
	Tereyağ		17	2155	705	13	2135	1135
	B. Peynir		6	2600	624	5	3670	605
	K. Peynir		3	150	67	1	100	10
	Dondurma		2	600	395	2	600	410
	Ayran		18	8200	5475	16	10495	3920
	Diğer peynirler		3	85	58	1	70	2
ADANA	P. Süt		2	2850	718	1	100	113
	Tereyağ		4	265	92	1	40	25
	B. Peynir		10	7580	3078	8	4450	2146
	K. Peynir		4	8540	121	2	2255	11
	Yoğurt		21	16550	8245	19	14250	9375
	Ayran		1	250	58	0	0	0
	Diğer peynirler		0	0	0	1	5	5

OSMANIYE	B. Peynir					4	3120	238
	Yoğurt					2	1260	574
UŞAK	K. Peynir	2	200	121	2	1610	456	
	B. Peynir	2	253	194	2	370	83	
	Yoğurt	7	590	401	6	680	460	
	Dondurma	36	361	108	34	277	92	
ISPARTA	P. Süt	1	2500	54	1	2500	600	
	Tereyağ	4	500	226	4	500	308	
	B. Peynir	6	12500	1111	6	12500	1254	
	K. Peynir	5	4000	652	4	4000	713	
	Yoğurt	4	10000	1700	4	10000	1824	
	Dondurma	28	250	63	61	250	90	
ANTALYA	P. Süt	1	14400	2735	2	15000	3050	
	Tereyağ	3	140	63	9	200	65	
	B. Peynir	41	40500	7446	39	81200	7610	
	K. Peynir	18	20300	1278	20	20100	2119	
	Ayran	2	3800	330	5	3800	636	
	Yoğurt	19	10900	6792	15	10500	5886	
	Dondurma	58	4500	603	59	1800	560	
KÜTAHYA	B. Peynir	29	7129	3398	26	71030	3525	
	K. Peynir	2	185	170	3	150	75	
	Tereyağ	4	180	15	4	259	46	
	Yoğurt	12	1360	1947	9	3540	1441	
	Dondurma	36	106	57	31	114	49	
DENİZLİ	Tereyağ	3	640	137	3	640	35	
	B. Peynir	7	10450	1096	7	10450	2185	
	K. Peynir	1	50	30	1	50	30	
	Yoğurt	9	8070	3635	9	7670	2665	
	Ayran	1	900	450	1	900	500	
	Dondurma	39	384	243	39	384	250	
AYDIN	Yoğurt	18	5667	4331	5	5397	1650	
	B. Peynir	20	14725	1138	13	12263	2488	
	K. Peynir	2		507	3	2190	560	
	Tereyağ	1	648	9	2	648	503	
	Ayran	2		346	3	140	672	
AFYON	Dondurma	46	243	77	32	131	63	
	B. Peynir	15	6468	3390	14	4076	1232	
	K. Peynir	6	1012	172	13	5626	785	
	Yoğurt	5	2404	2066	5	2404	1783	
	Tereyağ	2	148	77	1	144	30	
KAYSERİ	P. Süt	0	0	0	1	2400	300	
	Dondurma	15	450	206	15	450	271	
	B. Peynir	7	1235	367	8	1485	702	
	K. Peynir	10	1745	448	10	1745	565	
	Yoğurt	9	13000	2403	9	13000	2790	
	Eritme peynir	1	72	25	1	72	20	
	Tulum peyniri	1	150	30	1	150	90	
	Tereyağ	8	798	267	8	798	330	
	Diğer peynirler	1	100	6	1	100	13	
Krema	0	0	0	1	300	11		
ZONGULDAK	Yoğurt	2	1200		2	1200	120	
	Kaşar peyniri	2	1208		2	1208	8	
	Tereyağı	2	75		2	75	0	
	B. Peynir	2	216		2	216	210	
RİZE	Dondurma	34	207	86	30	190	67	
	Yoğurt	0	0	0	1	600	70	
	Tereyağı	0	0	0	1	30445	3	
	K. Peynir	0	0	0	1	200	1	
	Diğer peynirler	0	0	0	1		9	

KIRKLARELİ	B. Peynir		46	214904	8981	51	219059	7635
	K. Peynir		13	128090	1328	19	12615	1376
	Yoğurt		20	127125	12930	23	57450	18788
	Dondurma		51	525	278	51	520	180
	P. Süt		2	89820		2	75000	15847
	S. Süt		1	75000	10112	1	25000	15600
ORDU	Tereyağı		5	5	4	7	5	2
	B. Peynir		5	150	110	7	110	107
	K. Peynir		5	50	20	7	50	15
	Yoğurt		5	150	110	7	120	110
	Dondurma		21	300	287	21	285	262

(*) Bu veriler il bazında çeşitli kaynaklardan derlenmiş ve resmi olmayan verilerdir.

Süt işleme tesislerinin çalışma kapasitesi, mevsimsel dalgalanma gösteren çiğ süt üretimine bağlı olarak her dönemde farklı seviyelerde gerçekleşmektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından tespit edilen sektördeki kapasite kullanım oranları 1992 yılı itibariyle Tablo 14'de yer almaktadır.

TABLO 14: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE KAPASİTE KULLANIM ORANLARI

ÜRÜN ADI	Kapasite Kullanım Oranları (%)
Tulum Peyniri	33.04
Pastörize Süt	23.93
Strelize Süt	94.77
Süt Tozu	55.83
Tereyağı	13.78
Beyaz Peynir	100.00
Kaşar Peyniri	17.51
Yoğurt	34.11
Dondurma	2.35
Eritme Peyniri	79.00

KAYNAK : T.C. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI, 1992

Kapasite kullanım oranı ürünlere göre % 2.35 ile % 100.00 arasında değişmekle birlikte sektör için ortalama olarak % 60 kabul edilmektedir.

9.4. Sektörün Teşvik Durumu

Süt ve süt ürünleri sektörü Yatırımlarda Devlet Yardımları Hakkındaki 94/6411 sayılı karar ve bu kararda değişiklik yapan diğer kararlarda özel önem taşıyan sektörler arasında yer almamaktadır. Süt ve süt ürünleri sektörü yöreler itibariyle farklılaşan genel teşvik unsurlarından yararlandırılmaktadır.

1990-1998 yılları arasında süt ve süt ürünleri konusunda Hazine Müsteşarlığı, Teşvik Uygulama Genel Müdürlüğü'nce verilmiş yatırım teşvik belgelerine ilişkin bilgiler Tablo 15'de görülmektedir.

TABLO 15: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ KONUSUNDA VERİLMİŞ YATIRIM TEŞVİK BELGELERİ

YIL	ADET	TOPLAM YATIRIM (MİLYON TL.)	SABİT YATIRIM (MİLYON TL.)	İŞLETME SERMAYESİ (MİLYON TL.)	DÖVİZ GEREKSİNİMİ (BİN \$)	TAAHHÜT (BİN \$)	İSTİHDAM (KİŞİ)
1990	36	175.086	166.805	7.827	10.407	6.750	1.051
1991	24	219.003	201.610	7.860	6.621	1.000	1.013
1992	6	79.689	69.769	3.200	2.723	0	241
1993	35	6.439.585	6.334.225	93.800	108.042	9.170	1.864
1994	11	450.767	432.212	22.569	3.238	0	316
1995	21	8.616.443	8.128.097	242.500	52.648	2.000	1.068
1996	47	14.500.654	14.410.593	90.061	40.877	1.910	1.873
1997	35	18.930.239	18.819.168	114.000	49.924	1.310	1.492
1998	25	13.728.095	13.728.095	0	24.896	370	1.032
TOPLAM	240	63.139.561	62.290.574	581.817	299.376	22.510	9.950

KAYNAK: HAZİNE MÜSTEŞARLIĞI

Tablo15'den de görüleceği üzere 1990-1998 yılları arasında toplam yatırım tutarı 63.139.561 Milyon TL. olan 240 adet projeye teşvik belgesi verilmiş ve 9.950 kişilik istihdam yaratılması planlanmıştır.

TABLO 16: OCAK 1997 - ŞUBAT 1999 YILLARI ARASINDA SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜNE VERİLEN TEŞVİKLER

Ay	Yıl	İl	Yatırım Tutarı	İstih.	Yat. Türü	S. Sığır.	Süt Mam.	B. Peynir	Kaşar	Tereyağı	Yoğurt	Ayran	Süt	S. Yoğ.	Lor	Süt Tozu	E. Pey.	Dond.	Tel Pey.		
1	1997	Giresun	195.756	51	KYY	400	B/Y	10	T/G												
1	1997	Çanakkale	593.904	100	KYY	1500	A/D			5000	T/Y	5000	T/Y	300	T/Y	2000	T/Y	1750	T/Y		
1	1997	Ankara	167.880	120	Tevsi						55	T/Y	9180	T/Y	3580	T/Y	6480	T/Y	255	T/Y	
1	1997	Manisa	117.186	100	KYY			50	T/G												
1	1997	Konya	8.555.380	27	KYY			1900	T/Y	210	T/Y	72	T/Y	3150	T/Y						
1	1997	Sakarya	3.270.000	40	KYY			400	T/G												
2	1997	Ankara	160.390	30	KYY	400	B/Y	10	T/G												
2	1997	Sivas	110.000	38	KYY	400	B/Y			150	T/Y	300	T/Y	50	T/Y			10320	T/Y		
2	1997	Tekirdağ	391.898	60	KYY			100	T/G												
2	1997	Balıkesir	317.146	20	Tevsi			40	T/G												
2	1997	Edirne	62.450	25	KYY			300	T/Y	60	T/Y		600	T/Y	600	T/Y					
3	1997	Konya	437.466	70	KYY	500	B/Y	14	T/G												
3	1997	Neveşehir	150.250	27	KYY			500	T/Y	360	T/Y	36	T/Y	2100	T/Y			54	T/Y		
3	1997	Gaziantep	250.730	51	KYY			225	T/Y	150	T/Y	16	T/Y					31	T/Y		
3	1997	Ankara	130.000	50	KYY			180	T/Y			20	T/Y	200	T/Y			1200	T/Y		
4	1997	Uşak	38.831	15	KYY			200	T/G												
4	1997	Izmir	21.816	13	KYY			350	T/Y	600	T/Y		1000	T/Y				200	T/Y		
5	1997	Kayseri	242.826	33	KYY	400	B/D	20	T/G												
5	1997	Ankara	165.800	60	KYY											9000	T/Y				
6	1997	Tekirdağ	269.840	8	KYY	400	B/Y			480	T/Y										
7	1997	Kastamonu	257.066	40	KYY	400	B/Y			11000	T/Y		2300	T/Y	4600	T/Y					
7	1997	Kırşehir	65.270	18	KYY			20	T/G												
7	1997	Konya	110.860	40	Tevsi					1750	T/Y	600	T/Y								
7	1997	Antalya	385.730	70	KYY			2250	T/Y	180	T/Y	300	T/Y	2250	T/Y			90	T/Y		
8	1997	Sivas	567	86	KYY	400	B/Y			450	T/Y	12	T/Y								
8	1997	Konya	205.215	52	KYY			28000	T/Y												
8	1997	Izmir	59.348	10	KYY			600	T/Y			50	T/Y	900	T/Y						
9	1997	Bolu	1.099.700	82	KYY			612	T/Y			125	T/Y	10276	T/Y	5050	T/Y		623	T/Y	
10	1997	Adana	230.600	30	KYY			300	T/Y	300	T/Y	130	T/Y	900	T/Y						
10	1997	Izmir	305.353	10	KYY	400	B/Y			900	T/Y										
10	1997	Izmir	1.120.000	157	KYY	400	B/Y	4800	T/Y							9600	T/Y				
10	1997	Rize	200.000	23	KYY			10	T/G												
10	1997	Aksaray	183.076	40	KYY			1389	T/Y	636	T/Y	79	T/Y	437	T/Y						
11	1997	Konya	388.000	40	KYY			1000	T/Y	240	T/Y	600	T/Y	200	T/Y			500	T/Y		
11	1997	Sakarya	420.000	10	Enteg.			2321	T/Y			1680	T/Y			27000	T/Y	6000	T/Y		
12	1997	Kırıkkale	180.950	35	KYY			600	T/Y	327	T/Y	54	T/Y	780	T/Y	480	T/Y		144	T/Y	
12	1997	Kırklareli	225.318	10	Tamam.			1430	T/Y	972	T/Y	638	T/Y					48	T/Y	102	T/Y
12	1997	Kayseri	77.000	30	KYY			10	T/G												
12	1997	Balıkesir	4.191.505	163	KYY			400	T/G												
12	1997	Izmir	645.695	51	KYY			2363	T/Y			130	T/Y	660	T/Y	4204	T/Y	3000	T/Y		
1	1998	Edirne	266.000	8	KYY	400	B/Y	8	T/G												
1	1998	Balıkesir	979.478	45	Tevsi											4819	T/Y				
1	1998	Aydın	368.000	30	KYY			9000	T/Y												
2	1998	Samsun	704.148	72	KYY					162	T/Y	10	T/Y	1050	T/Y	210	T/Y			3000	T/Y
2	1998	Antalya	232.055	30	KYY			4500	T/Y	6000	T/Y	300	T/Y	2100	T/Y	1500	T/Y				
2	1998	Balıkesir	437.476	100	KYY			1536	T/Y	384	T/Y			1536	T/Y	3072	T/Y				
3	1998	Konya	959.410	35	KYY	1500	B/D			363	T/Y			730	T/Y	14	T/Y			4270	T/Y
3	1998	Edirne	429.743	15	KYY	500	B/D	3250	T/Y												
4	1998	Çorum	128.340	17	KYY			600	T/Y	300	T/Y			750	T/Y	450	T/Y			150	T/Y
4	1998	K.Maraş	1.094.752	40	Tevsi															2880	T/Y

Ay	Yıl	İl	Yatırım Tutarı	İstih.	Yat. Türü	S.Sığır.	Süt Mam.	B.Peynir	Kaşar	Tereyağı	Yoğurt	Ayran	Süt	S. Yoğ.	Lor	Süt Tozu	E. Pey.	Dond.	Tel Pey.	
5	1998	Izmir	266.000	40	KYY	400	B/Y	2460	T/Y											
5	1998	Yozgat	222.210	50	KYY	400	B/Y	180	T/Y	180	T/Y									
6	1998	Niğde	490.000	50	KYY	500	B/Y	900	T/Y		100	T/Y								
6	1998	Izmir	609.650	82	Tevsi			1000	T/Y	300	T/Y		1400	T/Y	960	T/Y	2400	T/Y		
6	1998	Muş	196.900	30	Tevsi			600	T/Y	330	T/Y	45	T/Y	414	T/Y	255	T/Y			
7	1998	Çanakkale	1.350.000	114	KYY	1000	B/Y	7000	T/Y											
7	1998	Izmir	1.321.025	143	KYY	1000	B/Y				400	T/Y				7000	T/Y			
7	1998	Sakarya	3.835.876	1000	KYY	400	B/Y	4830	T/Y											
7	1998	Tunceli	1.145.000	124	KYY	1000	B/Y	10	T/Sa											
7	1998	Izmir	200.500	30	KYY			800	T/Y	360	T/Y		1800	T/Y						
7	1998	Kastamonu	462.060	0	KYY			900	T/Y	3000	T/Y	75	T/Y	4500	T/Y	1200	T/Y			
7	1998	Balıkesir	525.418	34	KYY			430	T/Y	432	T/Y	108	T/Y	1980	T/Y					
7	1998	Kars	173.830	20	KYY			450	T/Y	300	T/Y									
8	1998	Erzincan	370.000	27	KYY	400	B/Y	4000	T/Y											
8	1998	Aydın	370.000	10	KYY	400	B/Y	3000	T/Y							10	T/G			
9	1998	Kırklareli	2.732.933	85	KYY			1546	T/Y	495	T/Y	165	T/Y				350	T/Y	517	T/Y
10	1998	Sakarya	222.386	40	tevs					50	T/Y		2513	T/Y	2347826	A/Y				
10	1998	Tekirdağ	247.587	50	tevs			761	T/Y	375	T/Y									
10	1998	Tekirdağ	215.710	20	Darboğaz						769	A/Y						2448	A/Y	
11	1998	Aksaray	274.000	26	KYY	400	B/Y					1000	T/Y	1000	T/Y	2000	T/Y			
11	1998	Nevşehir	300.780	22	KYY	400	B/Y													
11	1998	Siirt	1.555.141	56	KYY	400	B/Y		165	T/Y	50	T/Y	2400	T/Y		1500	T/Y			
11	1998	Kırklareli	2.041.881	100	Enteg.								40000	T/Y	20000	T/Y				
11	1998	K.Maraş	520.200	100	KYY													2880	T/Y	
11	1998	Edirne	626.000	0	Tamam.						15000	T/Y	600	T/Y						
12	1998	Ankara	570.000	50	KYY	500	B/Y	1000	T/Y											
12	1998	Burdur	326.340	14	KYY	400	B/Y									3000	T/Y			
12	1998	Erzurum	1.175.150	130	KYY	400	B/Y	255	T/Y	150	T/Y		402	T/Y		1200	T/Y			
12	1998	Aksaray	550.000	16	KYY	400	B/Y	10	T/G											
12	1998	Bursa	265.269	25	KYY			3500	T/Y											
12	1998	Isparta	85.000	20	KYY			20	T/G											
12	1998	Izmir	270.000	40	KYY			30	T/G											
12	1998	Diyarbakır	950.000	50	KYY			50	T/G											
1	1999	Diyarbakır	2.240.338	82	KYY	1000	B/Y	23	T/G							3000	T/Y			
1	1999	Erzurum	834.018	100	KYY	400	B/Y				100	T/Y	1050	T/Y		310	T/Y		200	T/Y
1	1999	Trabzon	97.950	37	KYY			255	T/Y	210	T/Y	150	T/Y			2100	T/Y	36	T/Y	
1	1999	Erzincan	1.484.370	90	KYY	600	B/Y	204	T/Y	180	T/Y	9	T/Y							
2	1999	Izmir	306.870	7	KYY	400	B/Y	1500	T/Y											
2	1999	Nevşehir	575.220	60	KYY	400	B/Y													
2	1999	Kayseri	2.000.000	97	KYY	600	B/Y	106	T/G											
2	1999	Yozgat	316.050	20	KYY	400	B/Y	2500	T/Y											
2	1999	İğdir	2.133.000	300	KYY			250	T/G											
2	1999	Manisa	478.000	50	KYY			50	T/G											
2	1999	İstanbul	869.510	40	Tevsi														1379	T/Y
2	1999	Isparta	1.201.522	41	KYY			1800	T/Y	1200	T/Y	24	T/Y	6000	T/Y	3600	T/Y			
2	1999	Denizli	86.700	18	KYY			565	T/Y		14	T/Y	59	T/Y						
2	1999	Isparta	178.408	25	KYY			600	T/Y	600	T/Y		102	T/Y						

Kaynak: Hazine Müsteşarlığı, Teşvik Uygulama Başkanlığı.

9.5. Sektörel Kapasite Kullanım Oranları

1997 yılı sonrası kapasite hesabı yapılırken teşvik almış firmaların ürün bazında toplam kapasiteleri Tablo 17’de verilmiştir.

TABLO 17 : OCAK 1997-ŞUBAT 1999 TARİHLERİ ARASINDA HAZİNE MÜSTEŞARLIĞINDAN TEŞVİKLİ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜNDEKİ YATIRIMLARIN ÜRÜN BAZINDA YARATACAĞI KAPASİTE (TON/YIL)

	KOMPLE YENİ YATIRIMLAR			ENTEGRASYON			TAMAMLAMA			TEVŞİ		
	1997	1998	1999	1997	1998	1999	1997	1998	1999	1997	1998	1999
Süt	439.210	314.680	136.610	27.000	-	-	-	-	-	18.480	7.219	-
Beyaz Peynir	30.549	14.920	2.965	2.321	-	-	1.430	-	-	1.750	1.461	-
Kaşar Peyniri	8.903	14.980	2.190	-	-	-	972	-	-	600	1.055	-
Tereyağı	1.974	1.938	297	1.680	-	-	638	-	-	55	45	-
Yoğurt	27.753	17.532	7.211	-	40.000	-	-	-	-	9.180	4.327	-
Ayran	16.684	7.432	3.600	-	20.000	-	-	15.000	-	3.580	1.685	-
Süzme Yoğurt	-	-	-	-	-	-	-	600	-	255	-	-
Lor Peyniri	1.552	150	36	-	-	-	48	-	-	-	-	-
Süt Tozu	-	350	-	6.000	-	-	102	-	-	-	-	-
Eritme Peyniri	-	517	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dondurma	-	5.880	-	-	-	-	-	-	-	-	2.880	1.379
Tel Peyniri	-	-	200	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Kaynak: Hazine Müsteşarlığı, Teşvik Uygulama Başkanlığı.

Kurulu kapasite hesabı yapılırken kullanılan varsayımlar şu şekildedir:

1. Komple yeni yatırımlar 2 yıl, entegrasyon,tamamlama, tevsi yatırımların ise 1 yıl içinde faaliyete geçebileceği,
2. Komple yeni yatırımlarda kapasitenin % 50’si, diğer yatırımlarda ek yatırımın % 75’inin kapasiteye ilave olacağı,
3. 100 ton süttten 15 ton beyaz peynir,
100 ton süttten 7 ton kaşar peyniri,
100 ton süttten 70 ton yoğurt,
100 ton süttten 140 ton ayran,
100 ton süttten 50 ton dondurma yapıldığı varsayılmıştır.

Türkiye’deki süt ve süt ürünleri sektöründeki mevcut kurulu kapasite ve üretim miktarı Tablo 12’de verilen 1992 yılındaki Gıda Envanteri temel alınmıştır. 1992-1997 yılları arasındaki kurulu kapasite ve üretim miktarı 1997 yılında hazırlanan Ağrı Et, Süt ve Yem Fabrikaları San. Ve Tic. A.Ş. için yapılan ADF.1997/38 nolu rapordan, 1997 sonrası için ise Tablo 17’deki süt ve süt ürünleri için teşvik almış firmaların kapasitesi eklenerek ileriye yönelik tahmin yapılmıştır. T.C. Köyişleri Bakanlığı 1992 yılından sonra Gıda Envanteri yayınlamadığı için 1992 sonrası tüm veriler tahminidir.

TABLO 18 : SEKTÖREL ÜRETİM, KAPASİTE VE KAPASİTE KULLANIM ORANLARI

YILLAR	İŞLENEN ÇİĞ SÜT (Ton)	KAPASİTE (Ton)	KAPASİTE KULLANIM ORANLARI (%)
1992 ⁽¹⁾	2.775.400	4.515.434	61
1993 ^{(2)(*)}	3.001.700	4.573.994	66
1994 ^{(2)(*)}	2.809.750	5.208.754	54
1995 ^{(2)(*)}	3.056.200	5.271.794	58
1996 ^{(2)(*)}	3.219.300	5.715.350	56
1997 ^{(3)(*)}	3.347.002	6.065.682	55
1998 ^{(3)(*)}	3.748.229	6.814.963	55
1999 ^{(3)(*)}	4.128.868	7.507.032	55
2000 ^{(3)(*)}	4.409.137	8.016.612	55

Kaynak: 1. T.C. Köyişleri Bakanlığı, Gıda Envanteri, 1992

2..Ağrı Et, Süt ve Yem Fabrikaları San. Ve Tic. A.Ş. için yapılan ADF.1997/38 nolu rapordan,

3. 1997 sonrası süt ve süt ürünleri yatırımları için Hazine Müsteşarlığından alınan teşviklerden hesaplanmıştır.

(*) Tahmin

10.GENEL DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

İlk defa 1957 yılında Atatürk Orman Çiftliği'nin Ankara ve İstanbul'da kurduğu tesislerde başlayan sanayiden geçmiş süt üretimi günümüze gelindiğinde 1980'li yıllarda yaşadığı durgunluğa rağmen son yıllarda büyük holdinglerin yabancı ortaklarla piyasaya girmeleri ile sektörel düzeyde önemli bir gelişme göstermiştir. Pınar, Mis, Tikveşli, SEK ve Süttaş sektördeki beş büyük firmadır. 1997 yılında et ve et ürünlerinde büyük bir kapasiteye sahip olan Aytaç'da süt sektörüne girmiştir.

Sektördeki markaların bilinirliğinin yüksek olması ve sıfırdan yeni tesis kurmanın yüksek olması nedeniyle yabancı firmalar, yeni yatırım yapmak yerine mevcut firmalarla süt ve süt ürünleri pazarına girmektedirler. Nestle Mis Süt'le, Fransız Sodial firması Koç Holding ile birlikte SEK'le, Danone-Sabancı Holding ise Tikveşli'yi alarak sektöre girmişlerdir. Bu üç firmanın Pazar payı % 50 civarındadır.

Hali hazırda, Türkiye'de kişi başına süt ve süt ürünleri tüketimi, olması gereken miktarların çok altındadır. Bu nedenle firmaların süt ve süt ürünleri tüketimini arttırıcı kampanyalar düzenlemesi gerekmektedir. Firmaların özel ambalajlarda sattığı dayanıklı sütün satış fiyatlarının yüksekliği tüketimin artmasını engelleyici önemli bir unsurdur. Ankara, İstanbul ve İzmir gibi üç büyük kentimizde süt ihtiyacının % 49'u açık süt satışından karşılanmaktadır. İstanbul Umum Gezici Sütçü ve Yoğurtçular Odasının kayıtlarına göre, İstanbul genelinde sadece 5 bin 100 sütçü esnafı olarak günde 400 ton süt dağıtıldığı belirtilmiştir.

Türkiye’de süt ve süt ürünleri sektöründe hayvan başına alınan verim halen dünya standartlarının altında olup, çiğ süt üretimi gerek miktar gerekse kalite yönünden gelişmiş ülkelerin gerisinde bulunmaktadır. Üreticiden toplanan çiğ süt, teknolojik bakımdan büyük farklılıklar arz eden tesislerde işlenmektedir. Süt mamulleri sektördeki bazı küçük imalathanelerde kalite kontrol denetimi dışında üretilirken, modern makine parkına sahip tesislerde her türlü çağdaş imkandan yararlanılmaktadır.

Süt sektöründe, hayvan ıslah çalışmalarının yaygınlaştırılmasının yanı sıra yetiştiricilerin eğitilmesi ile hayvan başına verimin artırılması gerekmektedir. Yurtiçi talebi canlandırmak ve süt tüketimi alışkanlığı kazandırmak için; süt ve ürünlerinin yararları tanıtılarak halka sağlıklı beslenme konusunda eğitim programları düzenlenmeli, fiyatların daha büyük bir tüketici kitlesine hitap edebilmesi için çeşitli önlemler alınmalıdır.