



T.C.
Tarım ve Orman Bakanlığı
Bartın İl Müdürlüğü



KALİTELİ
ÇİĞ SÜT ÜRETİMİ

Bartın

bartin.tarimorman.gov.tr

SÜTÜN TANIMI

Süt, genel anlamda: "bütün memeli hayvanların yavrulamalarından sonra meme bezlerinde oluşturdıkları biyolojik sıvı" olarak tanımlanır.



TÜRK GIDA KODEKSİ:

İnsanların yararlanabileceği gıda olarak, sütü" bir veya daha fazla inek, koyun, keçi veya mandanın sağılmasıyla elde edilen 40°C'nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem görmemiş kolostrum (ağız) dışındaki meme bezi salgısı" olarak tanımlamıştır.

İNEK SÜTÜ

Su %87,4

Kuru madde %12,6

Laktoz % 4,7

Yağ % 3,8

Protein % 3,3

Mineral Md.%0,75

Diğer % 0,05

KALİTELİ ÇİĞ SÜT

Sağlık Durumu

Bakım ve Besleme

Süt Sağımında ve İşletmeye
Ulaşınca Kadar Uygulanan
İşlemler



KALİTELİ ÇİĞ SÜTTEN SÖZ EDİLDİĞİNDE;

- ❖ Sütte bulunan besin maddeleri ve koruyucu maddeler
- ❖ Sütün kimyasal ve fiziksel özellikleri
- ❖ Toplam mikroorganizma sayısı
- ❖ Antibiyotik, deterjan ve dezenfektan gibi yabancı maddelerin bulunup bulunmadığı
- ❖ Sütün temizlik durumu
- ❖ Sütün tat ve kokusu

DİKKATE ALINMASI GEREKİR.

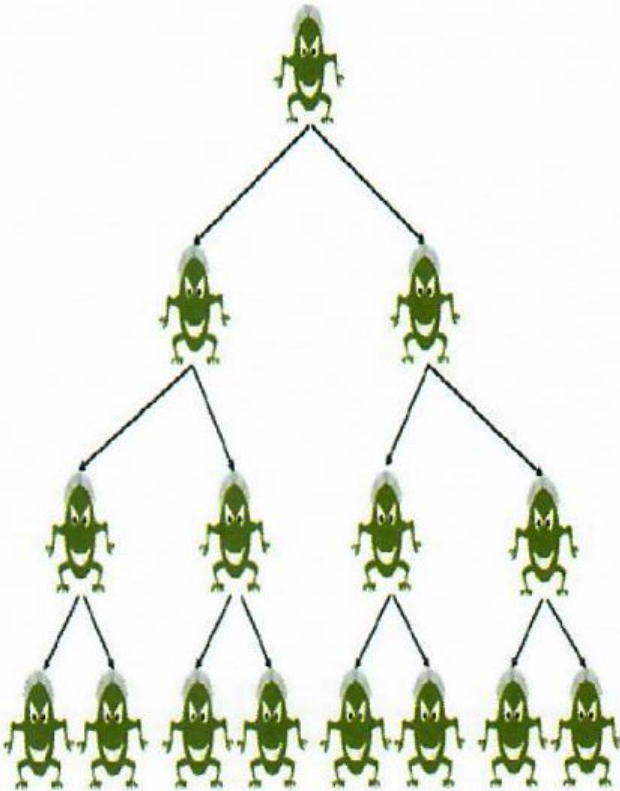
KALİTELİ ÇİĞ SÜT

- ❖ Sağlıklı bir hayvandan,
- ❖ Sağlıklı ve temiz koşullarda elde edilen,
- ❖ Kendine özgü renk, tat, yapı ve bileşime sahip,
- ❖ Dışarıdan herhangi bir madde ilave edilmemiş (SU,SODA)
- ❖ Bileşiminden herhangi bir madde alınmamış.(SÜT YAĞI)

KALİTELİ ÇİĞ SÜT

- ❖ Mikrobiyal Yönünden Kusursuz olmalıdır.
- ❖ Çiğ sütün 1 mililitresinde 100.000 den çok canlı bakteri olmamalı.
- ❖ Çiğ sütün 1 mililitresinde 400.000 den fazla somatik hücre olmamalıdır.

MİKROORGANİZMALAR
GÖZLE GÖRÜLEMEMEYECEK KADAR
KÜÇÜK CANLILARDIR.



- **KATLANARAK ÇOĞALIRLAR**

SÜT

MİKROORGANİZMALARIN
YAŞAMASI VE ÇOĞALMASI İÇİN
MÜKEMMEL BİR GIDA KAYNAĞIDIR.



ÇİĞ SÜT KODEKSİMİZE GÖRE (Tebliğ No: 2000/6)

- ❖ Süt sağımdan hemen sonra, sütün kalitesine olumsuz etkisi olmayacak temiz bir yerde biriktirilmelidir.
- ❖ Eğer süt sağımdan sonra,
 - ✚ İki saat içinde toplanmayacaksa 8°C 'ye,
 - ✚ Eğer günlük toplanacaksa $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 'ye,
 - ✚ Günlük toplanmayacaksa $\leq 6^{\circ}\text{C}$ 'ye soğutulmalıdır.
- ❖ Süt, sağımdan sonra 2 saat içinde işleme tesisine ulaştırılamazsa taşınırken, sıcaklığın 10°C ' yi geçmemesi sağlanmalıdır.
 - ✚ Eğer sağımdan itibaren 2 saat içinde ulaştırılabilecekse soğutma yapılmayabilir.

Hayvan (Çiftlik veya Ahır Ortamı)

Sütün Üreticiden Toplanması

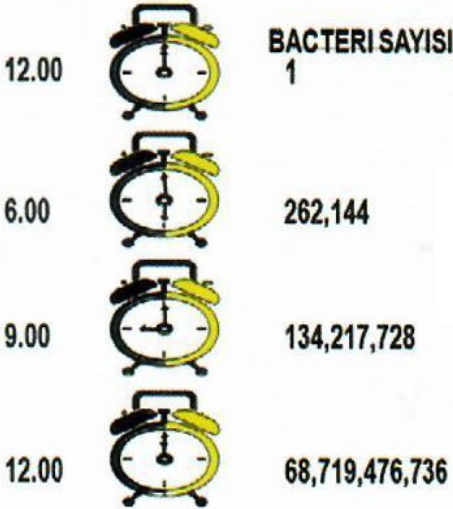
Sütün Taşınması

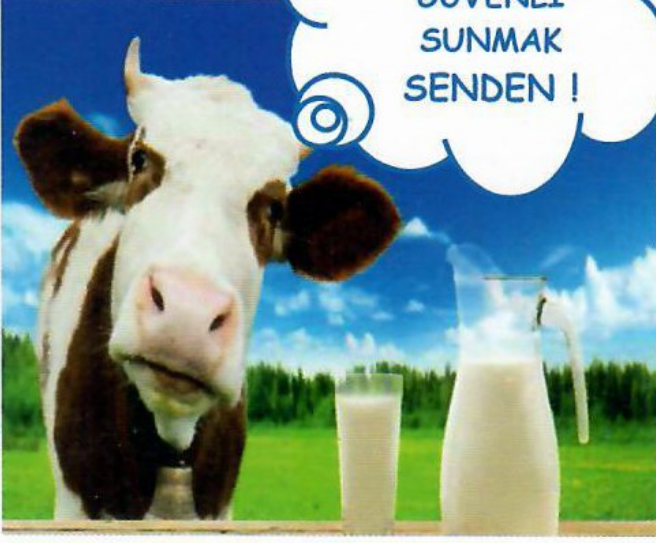
Sütün İşlenmesi

Tüketici (Sütün Tüketilmesi)

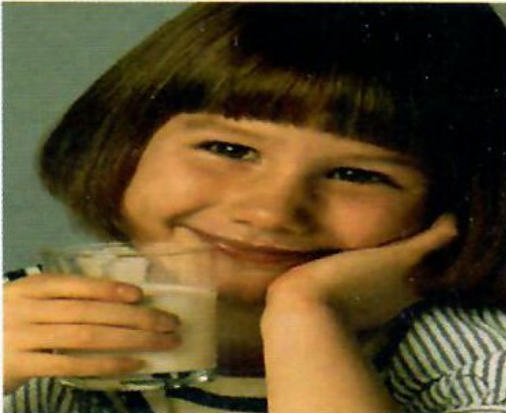
SÜTÜN TÜKETİCİYE ULAŞINCAYA KADAR MİKROPA MARUZ KALDIĞI SÜREÇLER

İdeal koşullarda bakterilerin çoğalması;





- ÜRETİCİ EMEĞİNİN KARŞILIĞINI İSTER.
- FABRİKA KALİTELİ SÜT TALEP EDER.
- TÜKETİCİ İSE KALİTELİ ve SAĞLIKLI ÜRÜN İSTER.



BARTIN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Telefon : 0378 227 02 23 - Faks : 0378 227 12 52



bartin.tarimormann.gov.tr