



**T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ**

TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJELERİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

**“Süt ve Ürünleri Üretiminde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar Üzerine Köy
Kadınlarının Bilinçlendirilmesi”**

Proje Kodu: 605F9A1915129

SONUÇ RAPORU

Proje Yürütücüsü:

Prof. Dr. Meryem AYDEMİR ATASEVER
Veteriner Fakültesi

Araştırmacılar:

Prof. Dr. Gülşah ÇANAKÇI ADIGÜZEL ATASEVER
Dr. Öğrt. Üyesi Sevda URÇAR GELEN
Veteriner Fakültesi

Eylül, 2021
ERZURUM

İçindekiler

ÖNSÖZ	3
ÖZET	5
MATERYAL VE YÖNTEM	6
Araştırmanın Türü	6
Araştırmanın Yapıldığı Yer ve Zaman	6
Projenin Uygulanışı	6
PROJE UYGULAMASINA AİT GÖRSELLER	7
SONUÇLAR	15

ÖNSÖZ

Sütün kalitesi, büyük ölçüde, hayvanın temizliği yanı sıra ahır ve görevlilerin hijyeniyle yakından ilgilidir. Çiğ sütün dayanıklılığı, büyük ölçüde içerdiği bakteri sayısına bağlıdır. Sütün bakteri popülasyonu da süte bulaşan bakterilerin sayısına, bakterilerin çoğalma hızlarına ve bakterilerin büyüme ve çoğalmaları için geçen süreye bağlı olarak farklılık gösterir. Sütün sağıldığı andaki sıcaklık yaklaşık 35 - 37°C 'dir. Bu sıcaklık dereceleri birçok bakterinin gelişmesi için elverişlidir. Ayrıca süt üretim yerlerinden işletmeye gelinceye kadar da bir süre geçer. Bakteriyolojik yönden iyi kalitede sütün elde edilmesi süt üretim yerlerinde başlıca, sütün bakterilerle kontaminasyonunun önlenmesine, sütte normal olarak bulunan ve/veya sonradan bulaşan bakterilerin gelişmelerinin sınırlandırılması için gerekli önlemlerin alınmasına bağlıdır. Üstün bakteriyolojik kaliteli sütün elde edilmesi için gerekli belli başlı işlemler; süt işletmelerinin temizlik ve dezenfeksiyonu, sütün kirlerinden arındırılması, sütün kapalı olarak soğukta muhafazası sayılabilir. Sütün bakterilerle kontaminasyonunun büyük ölçüde önlenmesi, süt araç ve gereçlerinin etkin bir şekilde temizlenmesine ve dezenfeksiyonuna bağlıdır. Mikroorganizmalar, üretim sırasında kullanılan her türlü kirli araç, gereç, ekipman ve üretim alanlarının yüzeyleri ile süt ve ürünlerine kolaylıkla ulaşabilirler. Etkin bir şekilde temizlenmemiş ve dezenfekte edilmemiş bu vasıtalarla bulaşan mikroorganizmalar, elverişli şartlar altında çoğalarak çiğ sütün ve süt ürününün dayanıklılık süresini kısaltır ve tüketici sağlığı açısından tehlike arz ederler. Bu bakımdan mikroorganizmaların muhtemelen bulunduğu özellikle üretimde kullanılan araç, gereç ve ekipmanlarının etkin bir şekilde temizlenmesi ve dezenfeksiyonu, mikrobiyel bulaşmayı kontrol altına almak ve mikroorganizmaların yayılmasını önlemek bakımından önem taşır. Süt hijyeni ile ilişkili noktalar dikkate alındığında süt sağımından başlayan tüm aşamalarda personel hijyeni ve tutumlarının ne kadar önemli olduğu dikkat çekmektedir. Gıdalar işleme, hazırlama gibi işlemler sırasında kolaylıkla bulaşmaya maruz kalırlar. Süt ise yapısal özelliklerinden dolayı hızlıca bozulmakta ve ürün üretiminde kullanılamaz duruma gelebilmektedir. Sağlıklı süt ürünü üretiminde en önemli basamak sağlıklı süt üretimini sağlamaktadır. Köylerde süt sağımı ve ürün üretimi çoğunlukla kadınlar eliyle yürütülmektedir. Sağım aşamasından başlayarak peynir, tereyağ, yoğurt üretimi gibi aşamalarda önemli noktalar vardır. Özellikle peynir üretiminde çiğ süt kullanımı, tereyağ üretimindeki hatalar hem ürün kaybına hemde sağlık sorunlarına yol açabilmektedir. Özellikle brusellozis olgularının yaygın olduğu bölgemizde peynir üretiminde ısıtma uygulamalarının önemini artırmaktadır. Köylerde

süt ürünleri üretimi ile ilgili bireylerin yeterli temizlik ve hijyen konularında bilgi birikimine sahip olması ve bunu uygulaması gerekli olmaktadır. Böylece; gıdaya çalışan kaynaklı; zararlı mikroorganizma, kir veya yabancı maddelerin bulaşması engellenecektir. Dolayısı ile bu köy kadınlarına yönelik bilgi aktarımının yapılması bir farkındalık oluşturabilir ve bu kişilerin temizlik ve hijyen konusundaki hassasiyetlerini artırabilir. Bu çalışmanın Üniversitenin bilgi birikiminin sahaya aktarılması noktasında yararlı olacağı kanaatiyle bu çalışma planlandı.

ÖZET

Projede Erzurum/Aziziye Kayapa Mahalle/köyü'nde süt ürünleri üretimi ile ilgilenen köy kadınlarına yönelik hijyen ve ürün üretiminde dikkat edilmesi gereken önemli hususlarda eğitim verildi. Eğitime katılanlara işe başlamadan önce yapılması gereken noktalardan başlayıp üretimin son aşamasına kadar temizlik adına yapılması gerekenler anlatıldı. Bunun yanı sıra iş kıyafeti, el hijyeni, çalışma alanı temizliği ve nihayet işletme temizliğinin nasıl ve ne sıklıkla yapılması gerektiği üzerinde duruldu. Ayrıca yoğurt, peynir ve tereyağ gibi süt ürünleri üretiminde dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda bilgi verildi. Ayrıca eğitime katılan kişilere Atatürk Üniversitesi Toplumsal Duyarlılık Projeleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin desteğiyle temin edilen materyaller takdim edildi.

Anahtar Kelimeler: Süt hijyeni, üretim, köy kadınları

MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırmanın Türü

Bu araştırma Toplumsal Destekli Araştırma Projesidir.

Araştırmanın Yapıldığı Yer ve Zaman

Projen kapsamındaki eğitim proje ekibi tarafından, 25.09.2021 tarihinde Kayapa Mahallesi Köy Konağı ve Taziye Evi'nde gerçekleştirilmiştir.

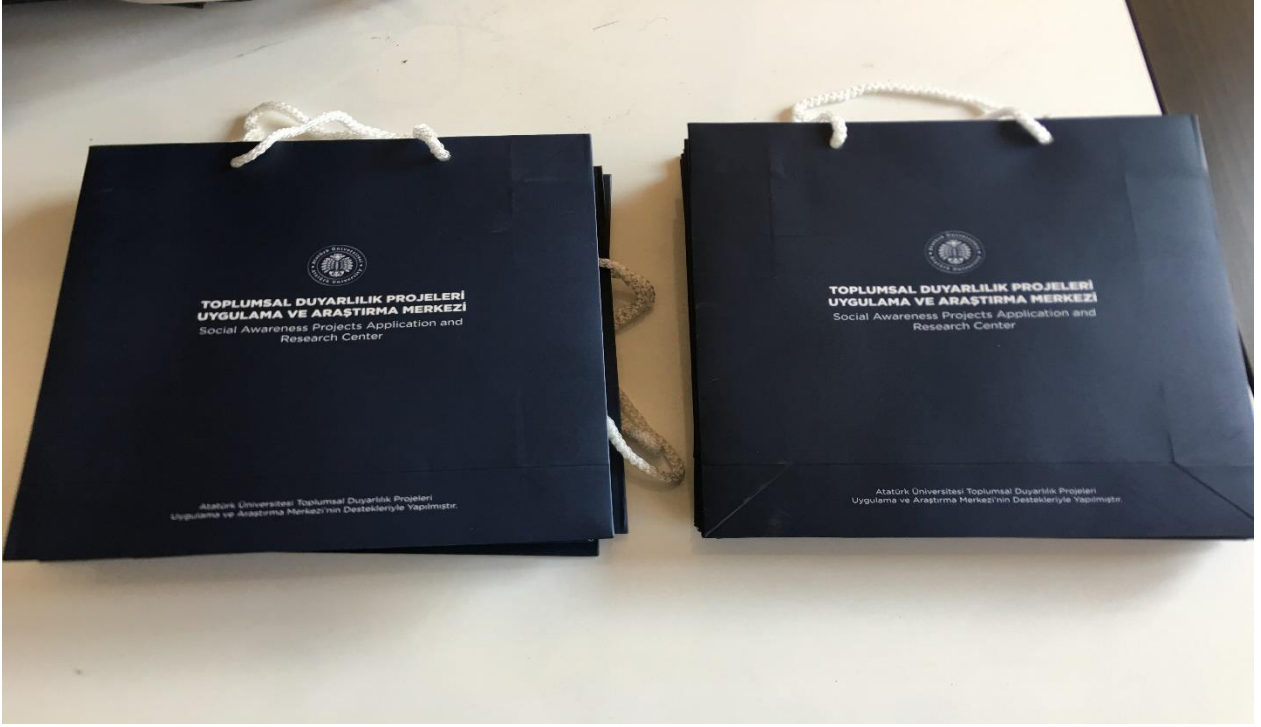
Projenin Uygulanışı

Öncelikle proje kapsamında katılımcılara verilecek materyaller temin edildi. Yaklaşık 30 gün önce Kayapa Mahallesi Köy muhtarlığı ile görüşülüp köylerinde süt üretimi ile ilgilenen bireylere yönelik etkinlik planımız anlatıldı. Muhtarlık tarafından; yaklaşık 25-30 kişinin katılımcı olabileceği bildirildi. Ancak 25.09.2021 tarihinde köye gidildiğinde köyde fazla sayıda Covid pozitif olgu ve temasının olduğu beyan edildi. Bu durumda hastalık riski taşımayan katılımcıların Köy Konağı ve Taziye Evi'nde toplanması sağlandı. Katılımcılara maske dağıtılarak, sosyal mesafe ve hijyen kurallarına dikkat edilmesi sağlandı. Proje ekibi tarafından; 25.09.2021 tarihinde 13:30-14:30 saatleri arasında hazırlanan sunum eşliğinde katılımcılara eğitim verildi. Ardından köy kadınlarının soruları cevaplandırıldı. Eğitimin ardından proje bütçesinden temin edilen kahve fincanları dağıtıldı.

PROJE UYGULAMASINA AİT GÖRSELLER



Proje materyallerinin temini



Proje materyallerinin temini



Proje materyallerinin temini



Kayapa Mahallesi Köy Konağı ve Taziye Evi



Projenin Sunumu





25/09/2021 14:18

Alınan Materyallerin Katılımcılara Takdimi



SONUÇLAR

Proje kapsamında; Kayapa Köyü'nde süt ürünleri üretimi ile ilgilenen köy kadınlarına yönelik hijyen ve süt ürünleri üretiminde önemli olan hususlar konusunda eğitim verilerek bu kişilerin bilgi ve farkındalık düzeyinin artırılması hedeflendi. Sütün sağımından başlayarak ürün üretim aşamalarında uyulması gereken kurallar anlatıldı. Özellikle süt sığırlarında antibiyotik kullanımının ardından uyulması gereken prosedürler üzerinde duruldu. Antibiyotikli süt tüketiminin hem sağlık hemde teknolojik anlamda sakıncaları anlatıldı. Kadınların; beyaz peynir üretiminde ısıl işlem uygulamadıklarını beyan etmelerinin ardından bu durumun sağlık açısından yol açabileceği olumsuzluklar üzerinde duruldu. Ayrıca Köylerinde brusellozis olgularının sıklıkla görüldüğünden dolayı süt ürünleri üretiminde ısıl işlem uygulamalarının önemi vurgulandı. Katılımcılara; tereyağında sıklıkla karşılaşılabilen acılaşmanın engellenmesi için yapılması gereken işlemler anlatıldı. Ayrıca katılımcıların; süt ürünleri üretiminde karşılaştıkları problemleri dile getirerek bu durumun sebeplerini ve çözüm yollarını öğrenmeye yönelik soruları proje ekibi tarafından cevaplandırıldı. Bu projenin; Üniversitenin bilgi birikiminin sahaya aktarılması noktasında etkili ve yararlı olduğu kanaatine varıldı. Proje ekibi olarak projemizi destekleyen Atatürk Üniversitesi Toplumsal Duyarlılık Projeleri Uygulama ve Merkezi'ne teşekkür ederiz.