

“Pastörize Sütler Daha Sağlıklı”

Süt, gıda üretimi sektörü ile sağlık sektörünü karşı karşıya getirdi

Prof. Dr. Özer Kınık “Sağlık çalışanları sadece olayın sağlık yönünü eleştiriyor. Fakat sağlıklı ürün yetiştirmek gıda çalışanlarının işidir. Sütün özelliklerinin belirlenmesi sağlıkçıların değil, gıdacıların işidir. Kimse gündem yaratmak için açıklama yapmasın” diye konuştu.

Cerrah Paşa Tıp Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ahmet Aydın’ın sütün, çok faydalı bir içecekken pastörizasyon, yüksek ısı uygulaması(UHT) ve homojenizasyonla çok zararlı bir ürün haline geldiğini söylemesi tartışılmaya devam ediyor. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Özer Kınık, en önemli

besin maddelerinden biri olan sütün herkes tarafından rahatlıkla içilebileceğini söyledi. Prof. Dr. Kınık, “Sütün özelliklerinin belirlenmesi sağlıkçıların değil, gıdacıların işidir. Kimse gündem yaratmak için açıklama yapmasın” diye konuştu. Pastörize süt demek, sütün içeriğinde bulunan zararlı maddelerin yok edilmesidir” dedi. Prof. Dr. Özer Kınık, yaklaşık 28 yıldır süt ile ilgili çalıştığını, sütün pastörize veya sterilize edilmesinin insan sağlığına zararlı olmadığını belirtti. Prof. Dr. Kınık, “Gıda ile ilgilenenlerin amacı, hammaddenin besin değerinin işlenmiş halini en benzer şekilde korumak ve insan sağlığını tehdit edecek

unsurlardan korumaktır. Bunun için yapılan pastörizasyon ve sterilizasyon uygulamaları sütün özelliği kaybedilmeden yapılıyor. Bu uygulamaların zararlı olduğunu söyleyenler bilimsel bilgi okumamıştır. Pastörize sütte yüzde 10 değişiklik oluyorsa, dışarıdan alınıp saatlerce kaynatılan sütte yüzde 30-40 oranlarında değişiklik oluyor” dedi.

Halk, Yanlış Yönlendirilmesin

“Pastörizasyon, sterilizasyon demek zararlı mikroorganizmaları yok etmek demektir. Süte katkı maddesi koymak demek değildir” diyen Prof. Dr. Özer Kınık, “Sütün raf ömrünün uzatılması için de herhangi bir işlem

yapılmıyor. İyi bir ambalaj, ürünün raf ömrünü uzatması için yardımcıdır. En önemli besin maddelerinden biri olan pastörize sütü rahatlıkla tüketebiliriz” diye konuştu. Prof. Dr. Kınık sözlerine şöyle devam etti: “Dışarıdan açık olarak alınan sütün saatlerce kaynatılmayla sütün içeriğinde parçalanmalar oluyor. Protein azalıyor, vitamin bir kısmı tamamen ortadan kalkıyor, kalsiyum erimez faza geçiyor. Pastörize sütte ısıtma ve soğutma işlemleri birkaç saniye en iyi teknolojik araçlarla yapıldığı için, sütün besin değeri korunuyor. Halkı yanlış yönlendirmeyelim” dedi.

Çiğ Süt Hastalık Taşıyabilir



Prof. Dr. Kınık bazı çevrelerin “çiğ süt için” çağrısı ile ilgili ise şunları söyledi: “Çiğ süt demek bulaşan maddeleri de kapsamak demektir. Çiğ süt ile birçok hastalıkla karşılaşılabilir. Çünkü süt o kadar zengin bir ortam ki mikroorganizmaları da

besler. Sağlık çalışanları sadece olayın sağlık yönünü eleştiriyor. Fakat sağlıklı ürün yetiştirmek gıda çalışanlarının işidir. Sütün özelliklerinin belirlenmesi sağlıkçıların değil, gıdacıların işidir. Kimse gündem yaratmak için açıklama yapmasın.”
Ege Ajans