



# NİĞDE SÜT ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI: GELENEKTEN GELECEĞE DEĞER KATMAK

28 NİSAN 2026  
*Salı*

09.00

TARIM BİLİMLERİ VE  
TEKNOLOJİLERİ FAKÜLTESİ  
AMFİSİ

ISBN:978-625-97746-7-1



MÜHENDİSLİK  
FAKÜLTESİ



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

# Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

Gelenekten Geleceğe Değer Katmak

Prof. Dr. Ahmet ŞEKEROĞLU<sup>1</sup>  
Editör

Elektronik 1. Baskı, 2026

ISBN: 978-625-97746-7-1

[www.turstep.com.tr](http://www.turstep.com.tr)

<sup>1</sup> Niğde Üniversitesi, Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi, Hayvansal Üretim ve Teknolojileri Bölümü, Niğde, Türkiye, ahmetkerolu22@gmail.com; ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0764-4944>

*Her hakkı saklıdır ve yazarına aittir, Yazarın yazılı izni alınmadan kitabın tamamı ya da bir kısmı yayınlanamaz, çoğaltılamaz ve kopya edilemez. Kitaptaki bilgilerden kaynak gösterilerek yararlanılabilir.*



*Bu eser Creative Commons Atf 4.0 Uluslararası Lisansı kapsamında lisanslanmıştır*

## ÖNSÖZ

Anadolu, tarih boyunca farklı medeniyetlerin kesişim noktası olmuş; bu köklü geçmiş, gıda kültürü ve gastronomik mirasa son derece zengin bir çeşitlilik olarak yansımıştır. Bu mirasın en temel ve kadim bileşenlerinden biri, sütün evcilleştirilme süreçlerinden günümüze uzanan dönüşüm yolculuğu ve bu yolculuğun sonucunda şekillenen geleneksel süt ürünleridir. Günümüzde küreselleşmenin getirdiği endüstriyel standartlaşma baskısı karşısında, yerel bilgi birikimini, bölgesel biyolojik çeşitliliği ve otantik üretim tekniklerini korumak her zamankinden daha stratejik bir önem taşımaktadır.

Bu çalıştay, sütün ve peynirin Neolitik Döneme kadar uzanan tarihsel gelişimini, dünya ve Türkiye ölçeğinde süt ürünlerindeki biyoçeşitliliği ve mevzuat altyapısını ele almakta; karma tarım ve hayvancılık yapısına sahip Niğde ili özelinde derinlemesine bir saha değerlendirmesi sunmaktadır. Geniş mera alanları, köklü hayvancılık geleneği ve aile işletmelerine dayalı üretim modeliyle Niğde; özellikle Küp (Gödelek) Peyniri başta olmak üzere, Çamardı dondurması, Horoz Köyü keçi yoğurdu ve basma peynir gibi özgün yerel değerleri bünyesinde barındırmaktadır.

Çalıştay kapsamında, yerel ve yöresel ürünlerin kavramsal çerçevesi netleştirilmiş; Türkiye'deki güncel süt mevzuatının getirdiği kalite ve hijyen standartları değerlendirilmiş ve bu ürünlerin modern gıda bilimi ile gastronomi turizmüne entegrasyon olanakları bilimsel bir perspektiften ele alınmıştır. Ayrıca unutulmaya yüz tutmuş kadın kooperatiflerinin üretim dinamikleri, şirden mayasının geleneksel rolü, yerel üreticilerin hafızasında yer eden lezzet anlatıları ve dijital pazarlama olanakları çalışmanın çok boyutlu yapısını güçlendirmiştir.

Bu eserin ortaya çıkmasında bilgi birikimlerini ve saha deneyimlerini paylaşan tüm akademisyenlere, geleneksel üretim tekniklerini kuşaktan kuşağa aktararak bu mirası yaşatan kıymetli üreticilere ve sektörün tüm paydaşlarına teşekkür ederiz. “Gelenekten geleceğe” anlayışıyla şekillenen bu çalışmanın, kırsal kalkınma politikalarına, sürdürülebilir tarım yaklaşımlarına ve gastronomi literatürüne anlamlı katkılar sunması temenni edilmektedir.

Prof. Dr. Ahmet ŞEKEROĞLU

Dekan



## İçindekiler

ÖNSÖZ.....	3
NİĞDE İLİNDE YÖRESEL SÜT ÜRÜNLERİNİN DURUMU.....	5
YEREL VE YÖRESEL ÜRÜNLER KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE TEMEL AYRIMLAR.....	24
TÜRKİYE'DE SÜT ÜRÜNLERİ MEVZUATI: GÜNCEL YÖNETMELİKLER.....	37
YERELDEN KÜRESELE: NEVŞEHİR SÜT ÜRÜNLERİNİN DÜNYA MUTFAĞINA UYARLANMASI VE GASTRONOMİ TURİZMİNDEKİ ROLÜ.....	52
GELENEKSEL PEYNİR ÜRETİMİNDE ŞİRDEN MAYASININ ÖNEMİ VE KADIN KOOPERATİFLERİ BAĞLAMINDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK: KADİM ANADOLU KADIN GİRİŞİMİ ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ ÖRNEĞİ.....	60
TAT, HAFIZA VE HİKAYE: NİĞDE'DE SÜT ÜRÜNLERİNİN YENİDEN KONUMLANDIRILMASI .....	66
GENEL DEĞERLENDİRME.....	71



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

## NİĞDE İLİNDE YÖRESEL SÜT ÜRÜNLERİNİN DURUMU

**Prof. Dr. Ayhan CEYHAN**  
**<https://orcid.org/0000-0002-3525-5172>**

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi, Hayvansal Üretim ve Teknolojileri Bölümü, Niğde, Türkiye

**E posta:** aceyhan@ohu.edu.tr

### Özet

Bu çalışma, peynirin tarihsel gelişimi, dünya ve Türkiye’deki süt ürünleri çeşitliliği ile Niğde ili özelinde süt üretimi ve geleneksel peynir kültürünü bütüncül bir yaklaşımla ele almaktadır. Peynirin kökeni Neolitik Dönem’e kadar uzanmakta olup, sütün doğal pıhtılaşmasıyla başlayan üretim süreci zamanla enzimatik pıhtılaşma, olgunlaştırma teknikleri ve modern süt teknolojileriyle gelişerek günümüzde oldukça geniş bir çeşitlilik kazanmıştır. Dünya genelinde peynir çeşitliliği iklim, coğrafya, süt türü ve mikrobiyolojik süreçlerin etkisiyle şekillenmiş; Türkiye ise 100’ün üzerinde geleneksel peynir çeşidi ile önemli bir gastronomik mirasa sahip olmuştur.

Türkiye’de süt ve süt ürünleri üretimi büyük ölçüde küçük ölçekli işletmelere dayanmakta olup, coğrafi işaretleme sistemi yerel ürünlerin korunması ve ekonomik değerinin artırılması açısından önemli bir araç haline gelmiştir. Niğde ili, özellikle Küp Peyniri, keçi sütü ürünleri ve Çamardı dondurması gibi özgün ürünleriyle dikkat çekmekte; bölgedeki hayvancılık faaliyetleri süt üretimine önemli katkı sağlamaktadır. Niğde Küp Peyniri’nin toprak küplerde olgunlaştırılması gibi geleneksel yöntemler, ürüne karakteristik aroma ve dayanıklılık kazandırmaktadır.

Çalışma ayrıca Niğde’deki süt ürünleri üretim tekniklerini, geleneksel bilgi birikimini ve gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirmektedir. Elde edilen bulgular, bölgenin hem kültürel miras hem de ekonomik kalkınma açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Ancak üretimin büyük ölçüde geleneksel ve küçük ölçekli yapıda olması, standardizasyon ve markalaşma açısından bazı sınırlılıklar oluşturmaktadır.

Sonuç olarak, Niğde’de süt ve süt ürünlerinin coğrafi işaretleme, modern üretim teknikleri ve gastronomi turizmi ile desteklenmesi, bölgesel kalkınma ve ulusal düzeyde rekabet gücünün artırılması açısından stratejik bir önem taşımaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Peynir; Niğde; Geleneksel süt ürünleri; Coğrafi işaret; Küp peyniri; Gastronomi turizmi



## THE STATUS OF LOCAL DAIRY PRODUCTS IN NİĞDE PROVINCE

### Abstract

This study adopts a holistic approach to the historical development of cheese, the diversity of dairy products in the world and in Türkiye, and milk production and traditional cheese culture in Niğde province. The origin of cheese dates back to the Neolithic Period, and its production process, which began with the natural coagulation of milk, has evolved over time through enzymatic coagulation, ripening techniques, and modern dairy technologies, resulting in a remarkably wide variety today. Globally, cheese diversity has been shaped by climate, geography, milk type, and microbiological processes, while Türkiye has become home to an important gastronomic heritage with more than 100 traditional cheese varieties.

Milk and dairy production in Türkiye is largely based on small-scale enterprises, and the geographical indication system has become an important tool for protecting local products and increasing their economic value. Niğde province stands out with its unique products such as K p cheese, goat milk products, and Çamardı ice cream, while livestock activities in the region significantly contribute to milk production. Traditional methods such as ripening Niğde K p cheese in earthen pots impart characteristic aroma and durability to the product.

The study also evaluates dairy production techniques in Niğde, traditional knowledge, and the potential for gastronomic tourism. The findings indicate that the region has significant potential in terms of both cultural heritage and economic development. However, the predominantly traditional and small-scale nature of production creates certain limitations in terms of standardization and branding.

In conclusion, supporting dairy products in Niğde through geographical indications, modern production techniques, and gastronomic tourism is of strategic importance for regional development and enhancing national competitiveness.

**Keywords:** Cheese; Niğde; Traditional dairy products; Geographical indication; K p cheese; Gastronomy tourism

## Giriş

Peynir, insanlık tarihinin en eski süt ürünlerinden biri olup, kökeni hayvanların evcilleştirilmesiyle başlayan Neolitik Dönem'e kadar uzanmaktadır. Bu dönemde sütün doğal yollarla pıhtılaşması sonucu ilk peynir benzeri ürünlerin elde edildiği düşünülmektedir (Kindstedt, 2013). Arkeolojik bulgular, peynir üretiminin yaklaşık MÖ 7000–6000 yıllarına kadar gittiğini ve Mezopotamya ile Anadolu çevresinde ortaya çıktığını göstermektedir (McSweeney ve ark., 2017; Greco, ve ark., 2018). Antik çağlarda peynir üretimi, özellikle Antik Mısır ve Roma İmparatorluğu dönemlerinde gelişmiş, Orta Çağ'da ise manastırlar Avrupa peynir çeşitlerinin temel üretim merkezleri haline gelmiştir (McGee, 2004; Walstra ve ark., 2006). Günümüzde ise sanayileşme ile birlikte peynir üretim teknikleri standardize edilmiş, pastörizasyon, starter kültür kullanımı ve kontrollü olgunlaştırma yöntemleri geliştirilmiştir (McSweeney ve ark., 2017; Walstra ve ark., 2006; Hayaloğlu & Özer, 2021).

Türkiye, farklı kültürlerin kesişim noktası ve kadim bir coğrafya olarak peynir üretiminde dünyada eşine az rastlanır zengin bir mirasa sahiptir (Aktepe & Durukan, 2020). Türkiye, farklı kültürlerin kesişim noktası olarak peynir üretiminde zengin bir mirasa sahiptir. Ülke genelinde 100'ün üzerinde geleneksel peynir çeşidi bulunmakta olup, bu çeşitlilik süt türü, coğrafi ve iklimsel koşullar ve bölgesel üretim teknikleriyle şekillenmiştir (Kamber, 2015; Keskin & Dağ, 2020). Geleneksel peynirlerin korunması, standardizasyonu ve güvenli üretimi, Coğrafi İşaret tescilleriyle desteklenmektedir; buna rağmen tescilli ürünlerin bir kısmı hâlen modern tesislerde üretilmemektedir (Özçakmak ve ark., 2025). Türkiye'de beyaz peynir, kaşar ve tulum peynirleri halkın en çok tercih ettiği çeşitler olup (%57,5; %55,6; %42,4), yöresel peynirler de gastronomi kültüründe önemli yer tutmaktadır (Areda Piar, 2025).

İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Niğde, özellikle küp peyniriyle öne çıkan bir süt ürünleri merkezi olarak dikkat çekmektedir. Niğde küp peyniri, taze peynirin ufalanarak toprak küplerde olgunlaştırılmasıyla elde edilir ve kendine özgü keskin aroması ile uzun süre dayanıklılık sağlar (Durlu-Özkaya & Gün, 2008; Hastaoğlu ve ark., 2021). Bölgedeki sütlerin besin değerleri ve mikrobiyolojik kalitesi, geleneksel ve modern üretim süreçleri için uygundur (Karadal ve ark., 2018; Tuncer, 2015; Yeşil, 2021).

Bu çalışma; peynirin tarihçesini, Türkiye'deki geleneksel ve coğrafi işaretli peynir çeşitlerini, Niğde özelinde süt üretimi, peynir kültürü ve Çamardı dondurması gibi yerel markaları bilimsel verilerle incelemektedir. Çalışma kapsamında hem geleneksel mirasın korunması hem de modern

süt ürünleri üretim süreçlerinin güvenli ve sürdürülebilir şekilde yönetilmesi stratejik bir perspektifle ele alınmaktadır.

### **Dünyada ve Türkiye’de Süt Ürünleri ve Peynir Çeşitlerinin Genel Görünümü**

Dünya genelinde süt ürünleri üretimi ve tüketimi hem kullanılan süt türüne hem de uygulanan üretim yöntemlerine bağlı olarak büyük bir çeşitlilik göstermektedir. Özellikle Avrupa’da sert peynirler, mavi küf peynirleri ve yumuşak peynirler gibi kategoriler gastronomik ve ekonomik açıdan yüksek öneme sahiptir (Tablo 1, No:1–7). Örneğin, İtalyan Parmigiano Reggiano ve Mozzarella ile Fransız Brie ve Roquefort peynirleri, tarihsel süreç içerisinde farklı süt tipleri ve olgunlaştırma teknikleriyle geliştirilmiş hem lezzet hem de dayanıklılık açısından kendine özgü özellikler kazanmıştır (McSweeney ve ark., 2017; McSweeney ve ark., 2017). Bu çeşitlilik, doğrudan bölgesel süt kaynakları, iklim koşulları ve geleneksel üretim teknikleri ile ilişkilidir.

Dünya genelinde peynir çeşitliliği oldukça geniş olup, bu çeşitlerin sınıflandırılması da karmaşık bir yapı göstermektedir. Peynirler genellikle doku, bileşim, sütün pıhtılaşma yöntemi ve olgunlaşma özellikleri gibi kriterlere göre sınıflandırılmaktadır. Bu sınıflandırmalar, ürünlerin yapısı, üretim teknolojisi ve mikrobiyolojik özellikleri dikkate alınarak yapılmaktadır. Ancak tek bir sınıflandırma sistemi tüm peynir çeşitlerini kapsayamadığından, çoklu kriterlere dayalı daha kapsamlı sınıflandırma yaklaşımları önerilmektedir (McSweeney ve ark., 2017).

Peynir çeşitliliği, yaklaşık 9.000 yıllık bir süreçte iklim, coğrafya ve insan inovasyonunun etkileşimiyle şekillenmiştir. Literatürde bu çeşitliliğin temel belirleyicileri şu şekilde özetlenebilir: Teknolojik Evrim: Peynir üretimi, sütün doğal yollarla ekşimesine dayanan laktik (asit) pıhtılaşmadan, MÖ 3000’lerde peynir mayasının (rennet) keşfiyle enzimatik pıhtılaşmaya evrilmiştir. Bu gelişme, daha az tuzla uzun süre olgunlaştırılabilen sert peynirlerin üretimini mümkün kılarak çeşitliliği artırmıştır (Kindstedt, 2013).

İklim ve Coğrafya: Sıcak Akdeniz havzasında peynirin dayanıklılığını artırmak amacıyla salamuralı ve yüksek tuzlu üretim teknikleri gelişirken; serin Kuzey Avrupa ve Alp bölgelerinde düşük tuzlu, büyük kalıplı ve uzun süre olgunlaştırılan peynir türleri (örneğin Gravyer ve Cheddar) ortaya çıkmıştır.

Mikrobiyolojik Çeşitlilik: Peynirlerin aroma ve doku farklılıkları; süt türü (inek, koyun, keçi), pıhtı işleme teknikleri ve olgunlaşma sürecinde gelişen mikrobiyolojik flora (yüzey veya iç küfler ile starter bakteriler) tarafından belirlenmektedir (McSweeney ve ark., 2017; Hayaloğlu & Özer, 2021).

Global ve Yerel Envanter: Dünya genelinde peynir çeşitliliğinin birkaç bini aştığı, bazı kaynaklarda bu sayının 2.000'in üzerinde olduğu bildirilmektedir (McSweeney ve ark., 2017). Türkiye ise 100'ün üzerinde geleneksel peynir çeşidi ile önemli bir peynir çeşitliliğine sahiptir (Kamber, 2008). Türkiye'de süt ürünleri üretimi, coğrafi ve kültürel farklılıkların etkisiyle oldukça zengin bir çeşitlilik göstermektedir. Coğrafi işaretli ürünler, üretim teknikleri ve yöresel özelliklerin korunmasını sağlayarak ürünlerin özgünlüğünü, kalite karakterini ve aromatik yapısını desteklemektedir (Keskin & Dağ, 2020; Kamber, 2015). Örneğin Niğde Küp Peyniri, geleneksel küp olgunlaştırma yöntemi sayesinde dayanıklılık ve karakteristik tat profili açısından literatürde önemli bir örnek olarak ele alınmaktadır (Durlu-Özkaya & Gün, 2008; Hastaoğlu ve ark., 2021). Benzer şekilde Van Otlu Peyniri, sirmo, heliz, mendo, kekik ve benzeri yöresel otların kullanılmasıyla kendine özgü aroma, lezzet ve dayanıklılık kazanan önemli geleneksel peynirler arasında yer almaktadır (Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2026; Oğuz & Andiç, 2019). Bu bağlamda Türkiye hem geleneksel üretim tekniklerini koruyan hem de coğrafi ve iklimsel çeşitliliğini üretim kültürüne yansıtan zengin bir süt ürünleri mirasına sahiptir. Dünya ve Türkiye'de öne çıkan peynir çeşitleri ile coğrafi işaretli süt ürünlerine ilişkin bilgiler Tablo 1, Tablo 2 ve Tablo 3'te sunulmuştur.

**Tablo 1.** Dünyada Öne Çıkan Peynir Çeşitleri

Peynir	Köken	Kısa Tanım	Kaynak
Parmigiano Reggiano	İtalya	Sert yapılı, uzun olgunlaştırma süreciyle zengin aroma kazanan klasik İtalyan peyniri	World of Cheese, (2026)
Cheddar	İngiltere	Sert yapılı; olgunlaştıkça aroması keskinleşen geleneksel İngiliz peyniri	TasteAtlas (2025)
Brie	Fransa	Yumuşak dokulu, kremamsı yapı gösteren yüzey küflü Fransız peyniri	World of Cheese, (2026)
Camembert	Fransa	Yumuşak, beyaz küflü; Normandiya kökenli geleneksel Fransız peyniri	TasteAtlas (2025)
Roquefort	Fransa	Koyun sütünden üretilen, mavi küf içeren güçlü aromalı peynir	World of Cheese, (2026)
Gorgonzola	İtalya	Mavi küflü, aromatik yapısıyla bilinen geleneksel İtalyan peyniri	TasteAtlas (2025)
Mozzarella	İtalya	Taze, yumuşak yapılı; özellikle pizza ve salatalarda kullanılan peynir	TasteAtlas (2025)

**Tablo 2.** Türkiye’de Tescillenmiş Coğrafi İşaretli Yoğurt ve Kaymak Çeşitleri (2026)

Ürün Adı	Tescil Türü	Ürün Grubu	Tescil Tarihi	Kaynak
Antakya Tuzlu Yoğurdu	Mahreç İşareti	Süt ürünleri	10.09.2020	Türk Patent ve Marka Kurumu (2020)
Silifke Yoğurdu	Mahreç İşareti	Süt ürünleri	07.02.2022	Türk Patent ve Marka Kurumu (2022)
Silivri Yoğurdu	Mahreç İşareti	Süt ürünleri	26.07.2022	Türk Patent ve Marka Kurumu (2022)
Karapınar Koyun Yoğurdu	Mahreç İşareti	Süt ürünleri	05.09.2025	Türk Patent ve Marka Kurumu (2025)
Tavas Yanık Koyun Yoğurdu	Mahreç İşareti	Süt ürünleri	25.06.2024	Türk Patent ve Marka Kurumu (2024)
Ereğli Koyun Yoğurdu	Mahreç İşareti	Süt ürünleri	12.07.2021	Türk Patent ve Marka Kurumu (2021)
Eşmekaya Yoğurdu	Menşe Adı	Süt ürünleri	25.05.2021	Türk Patent ve Marka Kurumu (2021)
Bolu Manda Kaymağı	Mahreç İşareti	Süt ürünleri	05.10.2020	Türk Patent ve Marka Kurumu (2020)
İspir Kaymağı	Menşe Adı	Süt ürünleri	22.05.2019	Türk Patent ve Marka Kurumu (2019)

**Tablo 3.** Türkiye’de Öne Çıkan Peynir Çeşitleri ve Coğrafi İşaretli Ürünler

Peynir	Bölge / Köken	Tür	Kısa Tanım	Kaynak
Ezine Peyniri	Çanakkale, Türkiye	Coğrafi işaretli	Koyun, keçi ve inek sütü karışımıyla üretilen, salamurada olgunlaştırılan beyaz peynir	Çakmakçı, S., & Salık, M. (2021).
Kars Kaşarı	Kars, Türkiye	Coğrafi işaretli	Yarı sert yapılı, olgunlaştırılmış kaşar peyniri	T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2021).
Erzincan Tulum Peyniri	Erzincan, Türkiye	Coğrafi işaretli	Tulum içinde olgunlaştırılan, yoğun aromalı geleneksel peynir	Arslaner, A., & Türkmen, Ö. (2020).
Van Otlı Peyniri	Van, Türkiye	Coğrafi işaretli	Yöresel otlarla (kekik, sirmo vb.) zenginleştirilen geleneksel peynir	T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2021); Van İl Tarım ve Orman Md.
Divle Obruk Tulum Peyniri	Karaman, Türkiye	Coğrafi işaretli	Doğal obruklarda olgunlaştırılan yüksek aromalı tulum peyniri	T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2021).
Mihaliç (Kelle) Peyniri	Balıkesir, Türkiye	Geleneksel	Sert, tuzlu ve gözenekli yapıya sahip geleneksel peynir	Kültür Portalı. (2025).
Ezine tipi beyaz peynir	Türkiye (özellikle Ege)	Geleneksel	Salamurada olgunlaştırılan beyaz peynir grubu	Saygılı ve ark. (2020).
Diyarbakır Örgü Peyniri	Güneydoğu Anadolu, Türkiye	Geleneksel	Haşlanarak örgü formu verilen yarı sert peynir	Saygılı ve ark. (2020)

## Niğde’de Hayvancılık ve Süt Üretimi

Niğde ili, Türkiye’nin hayvancılık sektörü açısından önemli bir potansiyele sahip bölgelerinden biridir. İl genelinde süt sığırı, koyun ve keçi yetiştiriciliği yaygın olarak yapılmakta olup bu durum hem hayvansal üretim hem de kırsal ekonomik kalkınma açısından stratejik bir önem taşımaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2025; Kutluay Tutar ve ark., 2020). Niğde’de süt verimi ve kalite göstergeleri, sütün sanayiye uygunluğu ve hijyenik standartlar bakımından Türkiye ortalamasıyla benzer düzeylerde olup özellikle peynir üretiminde yerel çeşitliliğin korunmasına katkı sağlamaktadır.

Türkiye genelinde süt üretimi 2025 verilerine göre yaklaşık 22 milyon ton civarında olup Niğde’nin bu üretime katkısı ülke toplamının yaklaşık %1–2’si düzeyindedir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2025). Türkiye’de süt ve süt ürünleri sektörü büyük ölçüde aile işletmeleri ve küçük ölçekli kırsal üretim yapısına dayanmaktadır. Üretilen süt; peynir, yoğurt, ayran, tereyağı ve kaymak gibi geleneksel ürünlere işlenerek değerlendirilmektedir (Seçer & Boğa, 2016; Alan, 2025; Hayaloğlu & Özer, 2021). Sektörde inek sütü baskın olmakla birlikte koyun ve keçi sütü özellikle geleneksel ve yöresel ürünlerin üretiminde önemli bir rol oynamaktadır (Engindeniz ve ark., 2015; Kamber, 2015; Kamber & Terzi, 2008). Peynir üretimi sırasında ortaya çıkan peynir altı suyunun değerlendirilmesi ve çevresel etkilerinin azaltılmasına yönelik membran teknolojileri ve mikrofiltrasyon uygulamaları da süt endüstrisinde giderek önem kazanmaktadır (Akdemir, 2023) Son yıllarda coğrafi işaret sisteminin yaygınlaşması, süt ve süt ürünlerinin korunması, tanıtılması ve ekonomik değerinin artırılması açısından önemli bir gelişme olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda geleneksel ürünlerin kayıt altına alınması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması yönünde önemli ilerlemeler kaydedilmiştir. Türkiye’nin farklı bölgelerinde üretilen coğrafi işaretli süt ürünleri, hem gastronomik hem de besin değeri açısından dikkat çekmektedir.

İç Anadolu Bölgesi’nde yer alan Niğde ili de süt üretimi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. İlde küçük ve orta ölçekli işletmeler yaygın olup süt üretimi hem ekonomik hem de kültürel açıdan önemli bir faaliyet alanı oluşturmaktadır (Ünal ve ark., 2013; Yeşil, 2021). Niğde’nin geleneksel süt ürünleri arasında yer alan Niğde Küp Peyniri, küp içerisinde olgunlaştırılması sayesinde kendine özgü aroma, tekstür ve dayanıklılık özellikleri kazanmaktadır (Durlu-Özkaya & Gün, 2008; Hastaoğlu ve ark., 2021). Ayrıca bölgede üretilen yoğurt, kaymak ve diğer süt ürünleri yerel gastronomik kimliğin oluşmasına katkı sağlamakta ve kırsal kalkınma açısından önemli bir

potansiyel sunmaktadır.

Genel olarak değerlendirildiğinde Türkiye’de süt ve süt ürünleri sektörü, geleneksel üretim kültürü ile modern işleme tekniklerini bir arada barındıran dinamik bir yapıya sahiptir. Coğrafi işaretli ürünlerin sayısındaki artış, yerel bilgi birikiminin korunmasına katkı sağlarken bölgesel ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığını artırmaktadır. Bu durum özellikle Niğde gibi geleneksel süt ürünleri açısından potansiyel taşıyan iller için önemli fırsatlar sunmaktadır.

### **Niğde’de Süt Ürünleri ve Gastronomi Turizmi**

Niğde yöresine ait süt ürünleri, Türkiye’nin yerel peynir çeşitliliğini ele alan literatürde de yer bulmaktadır. Suzanne Swan (2004) tarafından yapılan değerlendirmelerde, Niğde yöresine özgü peynirler arasında özellikle “Niğde mavi peyniri” dikkat çekmektedir. Bu peynir, tulum içerisinde olgunlaşma sürecinde doğal hava temasıyla mavi küf gelişimi göstermekte olup, bu yönüyle özgün bir üretim tekniğine sahiptir. Swan’a göre bu peynir, Fransız Rokfor peyniri ile benzer bir özellik göstermesine rağmen, Rokfor’da küflendirme işlemi iğneleme yöntemiyle kontrollü olarak yapılırken Niğde mavi peynirinde süreç tamamen doğal koşullarda gerçekleşmektedir. Bu durum, Niğde peynirini Türkiye’nin özgün yöresel peynirleri arasında farklılaştırmakta ve gastronomik değerini artırmaktadır.

İç Anadolu Bölgesi, Türkiye’nin zengin peynir mirasının önemli merkezlerinden biridir. Kamber ve Terzi (2007) tarafından yapılan çalışmada bölgede 16 farklı geleneksel peynir çeşidi tanımlanmış ve bu peynirlerin üretim teknikleri ile fiziksel ve kimyasal özellikleri ayrıntılı olarak incelenmiştir. Bu çeşitler içerisinde Niğde Küp (Gödelek) Peyniri, geleneksel süt işleme yöntemlerini yansıtan önemli bir ürün olarak öne çıkmaktadır. Bu peynir, sütün pıhtılaştırılmasının ardından toprak küpler içerisinde olgunlaştırılmasıyla üretilmekte ve bu süreç ürüne karakteristik aroma ve dayanıklılık kazandırmaktadır.

Bölgede peynir üretimi ağırlıklı olarak koyun ve keçi sütüne dayanmaktadır. Divle Tulum, Konya Küflü ve Ayaş Basma gibi peynir çeşitleri, yüksek gastronomik değerleri ve coğrafi işaret potansiyelleri ile dikkat çekmektedir. Söz konusu çalışmalar, geleneksel peynirlerin standardizasyonu ve endüstriyel üretime entegrasyonunun, ürünlerin mikrobiyolojik ve biyokimyasal özelliklerinin korunması açısından kritik önem taşıdığını ortaya koymaktadır (Kamber & Terzi, 2008). Bu bağlamda Niğde ve çevresindeki üretim pratikleri, Anadolu’nun tarihsel peynir yapım kültürünün modern gıda bilimi perspektifiyle değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır.

İç Anadolu Bölgesi peynir çeşitliliği açısından önemli bir merkezdir (Kamber & Terzi, 2008). Geleneksel üretim teknikleri mikrobiyolojik kaliteyi doğrudan etkiler (Hayaloğlu & Karabulut, 2013a, b). Peynir üretiminde fermantasyon ve proteoliz süreçleri aroma oluşumunda kritik rol oynar (Hayaloğlu & Karabulut, 2013b; Hayaloğlu & Özer, 2021). Ayrıca pasture-based üretim sistemleri peynir kalitesini etkiler (Tatari, 2022).

Niğde ili, yalnızca süt ürünleri açısından değil, aynı zamanda doğal ve kültürel değerleriyle de gastronomi turizmi açısından önemli bir destinasyon konumundadır. Yerel yiyecekler, bir bölgenin kültürel kimliğini yansıttığı için turistlerin destinasyon seçiminde belirleyici bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Nematzadeh ve ark., 2024; Sönmez, 2023). Bu bağlamda Niğde’de üretilen süt ve süt ürünleri hem geleneksel üretim özelliklerini korumakta hem de modern kalite standartlarına uyum göstermektedir (Durlu-Özkaya & Gün, 2008; Korkmaz, 2020; Hastaoğlu ve ark., 2021).

Niğde’de küçük ve büyükbaş hayvancılık yaygın olup, süt üretimi hem ekonomik hem de kültürel açıdan önemli bir faaliyet alanıdır (Çınar & Ceyhan, 2021). Süt kalitesi; hayvan beslenmesi, sağlık koşulları, sağım hijyeni ve işleme teknolojileri gibi birçok faktöre bağlıdır (Karadal ve ark., 2018; Yeşil, 2021). Ayrıca çiğ sütlerde görülebilen Brucella abortus ve aflatoksin gibi riskler, uygun hijyen ve işleme süreçleriyle minimize edilmektedir (Bağcı ve ark., 2022; Karadal ve ark., 2024). Niğde Küp Peyniri, kendine özgü olgunlaştırma süreci ve karakteristik aromasıyla yöresel gastronomi kültürünün önemli bir parçasını oluşturmakta ve gastronomi turizmi açısından dikkat çekmektedir (Durlu-Özkaya & Gün, 2008; Hastaoğlu ve ark., 2021). Bölgede üretilen yoğurt ve diğer süt ürünleri de hem besin değeri hem de yerel mutfak kültürüne katkıları açısından önem taşımaktadır (Aslan, 2025; Oğuz & Andiç, 2019).

Türkiye genelinde süt ve süt ürünleri tüketimi özellikle beyaz peynir ve Ezine gibi coğrafi işaretli ürünler üzerinde yoğunlaşmaktadır (Areda Piar, 2025a; 2025b). Bu durum, Niğde’deki süt ürünlerinin ekonomik ve kültürel değerini artırmakta ve gastronomi turizmi açısından yeni fırsatlar sunmaktadır (Erdoğan ve ark., 2022; Özçakmak ve ark., 2025).

Coğrafi işaretli peynirlerin üretimi, yerel ekonomiyi desteklemenin yanı sıra Türkiye’nin gastronomik mirasının korunmasına da katkı sağlamaktadır (Saygılı ve ark., 2020). Niğde’de süt ürünleri ve peynir üretiminin modern depolama, lojistik ve işleme teknolojileri ile desteklenmesi hem gıda güvenliğini artırmakta hem de sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamaktadır (Kaplan ve ark., 2023; Yeşil, 2021).

## Niğde’de Süt Ürünlerinde Marka ve Coğrafi İşaret Tescil Potansiyeli

Niğde ili, İç Anadolu Bölgesi’nde yer alması ve hem küçükbaş hem de büyükbaş hayvancılığın yaygın olarak yapılması nedeniyle süt ve süt ürünleri üretimi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Literatürde, bölgedeki üretim yapısının geleneksel ve modern sistemlerin birlikte yürütüldüğü karma bir yapıya sahip olduğu ifade edilmektedir. Bu durum, özellikle yerel süt ürünlerinin korunması ve katma değerli ürünlere dönüştürülmesi açısından stratejik bir avantaj oluşturmaktadır (Durlu-Özkaya & Gün, 2008; Hastaoğlu ve ark., 2021).

Niğde’de öne çıkan süt ürünlerinden biri olan Küp Peyniri, geleneksel üretim teknikleriyle dikkat çekmektedir. Bu peynir türü, taze peynirin ufalanarak toprak küpler içerisinde olgunlaştırılmasıyla elde edilmekte ve bu süreç ürüne karakteristik aroma, tekstür ve uzun raf ömrü kazandırmaktadır. Literatürde Küp Peyniri’nin, geleneksel olgunlaştırma yöntemlerinin mikrobiyolojik ve duyu kalite üzerindeki etkileri açısından önemli bir örnek olduğu vurgulanmaktadır (Durlu-Özkaya & Gün, 2008; Hastaoğlu ve ark., 2021). Ayrıca bölgedeki sütlerin genel kalite düzeyinin yüksek olduğu ve uygun hijyenik koşullar sağlandığında mikrobiyolojik risklerin (örneğin Brucella ve aflatoksin) kontrol altına alınabildiği bildirilmektedir (Bağcı, Karadal, Yalçın, & Ertaş, 2022; Karadal, Sakin Şahin, Bağcı, & Ertaş Onmaz, 2024).

Coğrafi işaretleme literatürü incelendiğinde, Türkiye’de süt ve süt ürünleri alanında tescil uygulamalarının giderek arttığı ve bu durumun hem ekonomik değer artışı hem de gastronomi turizminin gelişimi açısından önemli katkılar sunduğu görülmektedir. Ancak Niğde özelinde coğrafi işaretli süt ürünlerinin sayısının sınırlı olduğu, buna karşın Küp Peyniri ve yöresel yoğurt gibi ürünlerin güçlü bir tescil potansiyeline sahip bulunduğu belirtilmektedir (Kaplan, Üner, Danışan, & Eren, 2023; Saygılı ve ark., 2020).

Türkiye genelinde coğrafi işaretli ürünlerin, yerel ekonomilerin güçlendirilmesinde ve geleneksel üretim bilgisinin korunmasında önemli bir araç olduğu vurgulanmaktadır. Bu kapsamda süt ürünleri hem kültürel mirasın devamlılığı hem de kırsal kalkınma açısından kritik bir role sahiptir (Erdoğan, Kılıç, Afşar, & Büyükkeklik, 2022; Özçakmak ve ark., 2025, Çetin ve ark., 2025). Niğde örneği, bu genel eğilimin bölgesel düzeydeki yansımalarından biri olarak değerlendirilmektedir.

Çetin ve ark., (2025) ve Temir ve Köşeci (2025) tarafından yapılan çalışmada Niğde’de üretilen yerel peynir çeşitliliği detaylı şekilde ortaya konulmuştur. Bu çalışmaya göre Niğde Mavisi, Niğde Beyazı, Niğde Kapadokya Mağara Peyniri, Tabal Peyniri, Niğde Kütük Peyniri, Niğde Küp Peyniri, Niğde Küflü Tulum, Niğde Deri-Bez Tulum, Niğde Taze Peyniri ve Niğde Basma Bidon

Tulum gibi birçok geleneksel ürün bulunmaktadır. Aynı çalışmada, bu ürünlerin tüketici profiline bakıldığında orta ve ileri yaş grupları tarafından daha fazla tercih edildiği, genç tüketicilerin ise daha çok endüstriyel ve yumuşak yapılı ürünlere yöneldiği ifade edilmektedir.

Literatürde ayrıca üretim kalitesini belirleyen temel faktörlerin süt hijyeni, tuz oranı, olgunlaşma süresi, çevresel sıcaklık ve nem koşulları ile geleneksel üretim teknikleri olduğu belirtilmektedir. Bu faktörlerin hem ürün kalitesi hem de standardizasyon süreci üzerinde belirleyici rol oynadığı vurgulanmaktadır. Genel değerlendirmelere göre Niğde peynirlerinin bilinirliği görece sınırlı olmasına rağmen, gastronomi turizmi ve marka değeri açısından önemli bir gelişim potansiyeline sahip olduğu ifade edilmektedir.

Sonuç olarak literatür, Niğde’de süt ve süt ürünleri sektörünün hem geleneksel üretim kültürü hem de coğrafi işaretleme potansiyeli açısından önemli bir araştırma alanı oluşturduğunu göstermektedir. Bu durum, bölgenin sürdürülebilir kırsal kalkınma, gastronomi turizmi ve yerel marka oluşturma stratejileri açısından değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır.

## **Geleneksel Peynir Üretimi ve Saklanması**

### **Mayalama ve İlk Süzme**

İnek sütünden yıllarca peynir yaptık. İnekten sağılan süt süzülür. Sağım sıcaklığında eczaneden alınan peynir mayasını 5 litre süte iki kapak maya katarız. Mayaladığımız peyniri örtülerle sarılır. 4 saat kapalı kalınca peynir tutar. 2 saat tencerenin üzeri açılır, dinlendirilir. Beyaz büyük keselerimize bu peynirleri süzeriz. 24 saat tüm suyu süzülür. Süzülen peynirler biriktirilir.

Keselerde soğuk yerlerde bekletilir. Bu işlem hem salamura hem de küp peyniri için hazırlanır.

### **Salamura Peynir Hazırlığı**

Keselerde bekletilen peynirler kare kare kesilir. Kalın tuz ile teker teker bu kare peynirin her yeri tuzlanır. Büyük leğenlere bırakılır, üzerine çokça tuz serpilir, üzeri kapatılır. 24 saat bekletilince sarı suyu çıkar peynirin. 24 saat sonra bu peynirler çok sertleşir. Biz plastik bidonlara doldururuz. Tuzlu suyunu hazırlarız. Kıvamını anlamak için tuzlu suya çiğ yumurta koyarız; yüzeyinde kalırsa tam tuz kıvamıdır. Peynirin üzerini bu tuzlu suyla doldururuz. Buzdolabında ya da soğuk ambarlarımızda saklarız. Çiğ süttten peynir yaptığımız için 6 aydan önce yemeye başlamayız.

### **Küp Peyniri Hazırlığı ve Suyu Alma**

Küp peyniri için mayaladığımız peyniri ovalarız. Temiz torbalarda, sofralarda suyu çıksın diye dengeye veririz. Peynirlerin üzerine çok ağır taşlar koyarız. Bu dengeyi her gün açarız, sofrasını

değiştiririz. Tekrar ovalarız, tekrar taşların altına koyarız. 4 veya 5 günde peynirin tüm suyu böylelikle alınır. Artık toprak küplere basılması için peynir avuç içinde sıkılıp bırakıldığında dağılıyorsa hazır demektir.

### **Küpe Basma ve Toprağa Gömme**

Peyniri tuzlarız, bir miktarına çörek otu atarız (isteğe bağlı). 4-5 saat tuzun peynire tat vermesi için bekletip basmaya başlarız. O kadar sıkı basılmalı ki peynirde küflenme olmayacak. Küpün ağız kısmında 3 parmak boşluk bırakırız. Küpün üstüne beyaz bez, üzerine un koyarız. Bir kat daha bez koyup ağızını bağlarız. Sarı kuma küpü ters gömeriz. Bir hafta sonra buzdolabımıza veya ambarlarımıza koyarız. Bu işlemleri mayıs ayı, haziran ayının başında yaparız. 6 ay sonra yemeye başlarız (Korkmaz, 2026).

### **Salamura Peyniri Yapımı**

İlk olarak süt kaynatılır. Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve biraz soğumaya bırakılır. Sütün, ilk sağım sıcaklığına gelmesi beklenir. Örneğin 10 litre süte 1 çorba kaşığı hazır süt mayası eklenir ve mayanın her yere dağılması için birkaç kez karıştırılır. Ortam soğuksa üzeri örtülür, yaz aylarında buna gerek yoktur. Yaklaşık 1 saat bekletilir. Mayalanan süt keseye alınarak süzülür. Üzerine şekil alması için çok ağır ya da çok hafif olmayan bir ağırlık (örneğin mermer) konulur ve 1 saat bekletilir. Daha sonra peynir yaklaşık 5 cm büyüklüğünde kare veya dikdörtgen parçalar halinde dilimlenir. Bir kaba tuz konulur ve kesilen peynir parçalarının altı, üstü ve kenarları tamamen tuzlanır. Tuzlanan peynirler bir kovaya alınır ve acı suyunun çıkması için yaklaşık 2 saat bekletilir. Bu sürenin sonunda çıkan su dökülür. Peynirler bidona kat kat yerleştirilir. Ayrı olarak kaya tuzu ile salamura suyu hazırlanır ve bu su mutlaka kaynatılır. Tuz oranının yeterli olup olmadığını anlamak için suya taze bir yumurta atılır; yumurta yüzeye çıkıyorsa tuz oranı uygundur. Hazırlanan salamura suyu bidona eklenir, bidon tamamen doldurulur ve kapağı sıkıca kapatılır. Serin ve karanlık bir yerde muhafaza edilir. Daha sonra isteğe göre tüketilir (Korkmaz, 2026).

### **Küpeçik (Gödelek) Peyniri Yapımı**

İlk olarak süt kaynatılır ve ocaktan alındıktan sonra biraz soğumaya bırakılır. Süt, ilk sağım sıcaklığına geldiğinde 10 litre süte 1 tatlı kaşığı hazır süt mayası eklenir ve karıştırılır. Ortam soğuksa üzeri örtülür. Yaklaşık 1 saat bekletilir. Mayalanan süt keseye alınarak süzülür ve kese ağzı bağlı şekilde bir leğen içinde 2 saat bekletilir. Daha sonra kese uygun bir yere alınır ve üzerine peynirin ağırlığına yakın bir taş konularak 1 saat daha bekletilir. Peynir 2-3 parçaya bölünerek bir

kovaya alınır ve üzerine 3 çorba kaşığı tuz eklenerek eşit şekilde dağıtılır. Üzerini kaplayacak kadar soğuk su eklenir ve acı suyunun çıkması için 2 saat bekletilir. Ardından tekrar keseye alınarak süzülür. Kese ile birlikte peynirin yaklaşık 3-4 katı ağırlığında bir taş konularak suyu tamamen çıkana kadar (yaklaşık 2 saat) bekletilir. Suyunun tamamen çıktığından emin olunur; gerekirse süre uzatılır. Daha sonra peynir leğene alınır ve tane tane olacak şekilde ovalanır. İsteğe göre tuz ve çörek otu eklenebilir. Hazırlanan peynir küpe sıkıca bastırılarak, hava kalmayacak şekilde kat kat yerleştirilir. Küpün ağzı bezle kapatılır, üzerine yoğrulmuş çamur sürülerek hava alması engellenir. Çamurun üzerine tekrar bez sarılır. Küp, güneş görmeyen bir yerde (toprak altı, mağara veya peynir evi gibi) ters şekilde gömülür. En az 40 gün sonra tüketime hazır hale gelir (Arıcı, 2026; Kamber ve Terzi 2008).

### **Çökelek Peyniri Yapımı**

Çökelek peyniri, diğer peynirlerin suyunun değerlendirilmesiyle yapılır. Peynir suyu kaynatılır; kaynadıkça çökelek oluşmaya başlar. Kıvam oluştuğunda ocaktan alınır ve süzülür. Süzülen çökelek keseye alınarak yaklaşık 1 saat bekletilir, ardından kendi ağırlığı kadar bir taşın altında preslenir. Daha sonra leğene alınır, isteğe göre tuz eklenir ve tekrar keseye alınarak bu kez peynirin 3-4 katı ağırlığında bir taş altında suyu tamamen çıkana kadar bekletilir. Son olarak çökelek bir bidona elle sıkıştırılarak basılır ve tüketime hazır hale gelir (Arıcı, 2026).

### **Basma Peynir Nasıl Yapılır?**

Keçiler el ya da makina ile sağılır.

Sağılan süt tülbent ile bidona süzülür.

Bidondan kazana süt dökülür ve kazanın altına bir ateş yakılır. (Süt ısıtılır)

Süt ılık dereceyi biraz geçince maya (2,5 l'ye) atılır ve kazanın kapağı kapatılır.

Yaklaşık 1 saat sonra kazan kontrol edilir ve altına tekrar bir ateş yakılır. (Kaynamaya yakın ısıtılır).

Kazan kaynamaya yakın ocaktan alınır.

Peynir kazandan bir kese ya da bir çuvala (bez) dökülür. Böylelikle peynir suyundan ayrılmaya başlar.

Çuvalda kısa süreliğine dinlenen peynir basma makinasına ya da iki iri taşın arasına konur.

Taşların arasında en az 1 gün bekler.

Suyundan ayrılan peynir çuvalda bir bohçaya alınır.

Bohçada tuzlanan peynir ister paketlenip taze peynir olarak kullanılır, ister eski toprak peyniri

olarak kullanılır.

Not: "Eski Toprak Peyniri"

Tuzlanan peynirin hava kalmayacak şekilde bir testi ya da 5 kg'lık bir bidona doldurulup serin ve güneş görmeyen bir yerde ağzı yere gelecek şekilde toprağa gömülmesi ile olur. Toprak altında yaklaşık 1-2 ay kalan peynir normal peynirden biraz daha acı olur ve rengi turuncuya çalar (Yakız, 2026).

### **Niğde-Çamardı Dondurması**

Çamardı dondurması, Toroslar'ın yüksek rakımlı yaylalarından elde edilen nitelikli sütün geleneksel bilgi birikimi ve modern üretim teknikleriyle harmanlanması sonucu, zengin bir lezzet çeşitliliğine dönüşmüştür. Bölgedeki ustalar, geleneksel üretim yöntemlerini koruyarak 70'in üzerinde dondurma çeşidi üretme kapasitesine ulaşmıştır. Bu çeşitlilik; yüksek kaliteli keçi sütü ve doğal salep ile hazırlanan kaymaklı gibi geleneksel süt bazlı dondurmalar, Niğde'nin yerel elma, köfter, vişne ve dağ çileği gibi meyvelerinden elde edilen doğal aromalı ürünler ve çikolata, karamel, kuruyemiş ile tıbbi aromatik bitkilerle zenginleştirilen modern gurme seçenekler olmak üzere üç ana grupta toplanmaktadır. Üretimin tüm aşamalarında "dövme dondurma" tekniğinin korunması, düşük hava kabarcığı oranı (overrun kontrolü) ve sakızımsı kıvamın sürdürülmesi, Çamardı dondurmasının hem geleneksel karakterini hem de bilimsel üretim standardını koruyarak özgün bir kalite profili oluşturmasını sağlamaktadır (Kürkcü, 2026).

### **Keçi Yoğurdu**

Niğde'nin Ulukışla ilçesine bağlı Horoz Köyü'nde geleneksel yöntemlerle üretilen keçi yoğurdu, en belirgin özelliği olan aylarca bozulmadan saklanabilmesi ile öne çıkan özgün bir süt ürünüdür. Doğal ortamda beslenen keçilerden elde edilen süt, odun ateşinde kaynatıldıktan sonra uygun sıcaklığa kadar soğutulmakta ve maya ilavesiyle fermente edilmektedir. Üretim sürecinin ardından yoğurdun uzun süre dayanmasını sağlayan temel uygulama ise üzerine iç yağdan elde edilen koruyucu bir yağ tabakasının eklenmesidir. Bu yöntem, ürünün hava ile temasını keserek mikrobiyal bozulmayı geciktirmekte ve raf ömrünü önemli ölçüde uzatmaktadır. Söz konusu üretim ve muhafaza tekniği, yörede nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi birikiminin bir parçası olup, yoğurdun kendine özgü lezzet ve dayanıklılık özelliklerinin oluşmada belirleyici rol oynamaktadır (CNN, 2025).

## Sonuç ve Öneriler

Literatür bulguları, Niğde ilinin süt ve süt ürünleri üretimi açısından hem geleneksel bilgi birikimine dayalı üretim yapısı hem de modern üretim potansiyeli bakımından önemli bir konuma sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bölgede özellikle Küp Peyniri, yöresel yoğurtlar, keçi sütü ürünleri ve Çamardı dondurması gibi özgün ürünler, Türkiye'nin zengin süt ürünleri çeşitliliği içerisinde dikkat çekmektedir. Bu ürünlerin büyük bir kısmı geleneksel üretim tekniklerine dayanmakta ve bölgesel gastronomi kültürünün önemli bir unsurunu oluşturmaktadır.

Literatürde, Niğde'de üretilen süt ürünlerinin hammadde kalitesi açısından uygun özellikler taşıdığı ve mikrobiyolojik açıdan kontrol edilebilir koşullarda üretilebildiği belirtilmektedir. Bununla birlikte üretim yapısının büyük ölçüde küçük ölçekli ve geleneksel nitelikte olması, ürünlerin standardizasyonu, markalaşması ve pazara erişimi açısından bazı sınırlılıklar oluşturmaktadır. Özellikle coğrafi işaret tescil sayısının düşük olması, bölgenin ekonomik katma değer potansiyelinin yeterince değerlendirilememesine neden olmaktadır.

Coğrafi işaretleme literatürü, yerel ürünlerin tescillenmesinin hem ekonomik değer artışı sağladığını hem de kültürel mirasın korunmasına katkı sunduğunu göstermektedir. Bu kapsamda Niğde Küp Peyniri, yöresel yoğurtlar ve benzeri ürünlerin coğrafi işaret sürecine dâhil edilmesi, bölgesel marka değerinin güçlendirilmesi açısından stratejik bir önem taşımaktadır.

Gastronomi turizmi açısından yapılan çalışmalar, yerel gıda ürünlerinin destinasyon tercihinde belirleyici bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda Niğde'nin doğal, kültürel ve gastronomik değerlerinin bütüncül bir yaklaşımla değerlendirilmesi, ilin alternatif bir gastronomi destinasyonu haline gelmesine katkı sağlayabilir. Özellikle Çamardı dondurması gibi özgün ürünlerin tanıtımı, turizm çeşitliliğini artırma potansiyeline sahiptir.

Bu kapsamda literatür ışığında aşağıdaki öneriler geliştirilmektedir:

Niğde'ye özgü süt ürünleri için coğrafi işaret ve marka tescil süreçleri artırılmalı, böylece ürünlerin özgünlüğü korunarak katma değerli üretim desteklenmelidir.

Küçük ölçekli üreticilere yönelik eğitim programları ile hijyen, üretim teknolojisi ve kalite kontrol süreçleri güçlendirilmelidir.

Modern sağım, depolama ve işleme teknolojilerinin yaygınlaştırılmasıyla ürün güvenliği ve standart kalite artırılmalıdır.

Niğde'nin gastronomi turizmi kapsamında tanıtımı güçlendirilerek yerel ürünlerin turizm faaliyetleriyle entegrasyonu sağlanmalıdır.

Üniversite–sektör iş birliği kapsamında Ar-Ge faaliyetleri artırılmalı, özellikle yerel peynirlerin mikrobiyolojik ve duyuşsal özelliklerine yönelik çalışmalar desteklenmelidir.

Yerel ürünlerin ulusal ve uluslararası pazarlarda tanıtımı güçlendirilerek ihracat potansiyeli artırılmalıdır.

Sonuç olarak Niğde ili, sahip olduğu hayvancılık potansiyeli ve geleneksel süt ürünleri çeşitliliği ile hem ekonomik hem de kültürel açıdan önemli bir gelişim alanı sunmaktadır. Uygun stratejilerle desteklendiğinde, coğrafi işaretleme, modern üretim teknikleri ve gastronomi turizmi entegrasyonu sayesinde Niğde'nin Türkiye'nin süt ürünleri sektöründe daha görünür ve rekabetçi bir konuma ulaşması mümkündür.

## Kaynaklar

Aktepe, H. S., & Durukan, T. (2020). Erzincan Tulum Peynirinin tüketici temelli marka değeri ölçülmesi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(1). <https://doi.org/10.46790/erzisosbil.740053>

Arede Piar. (2025a, 23 Mayıs). Peynir tüketim alışkanlıkları araştırması: Türkiye'de en çok tercih edilen peynir türleri. *Yandex Haber*. <https://yandex.com.tr/gundem/stories/ondan-vazgecemiyoruz-2499300>

Arede Piar. (2025b, 25 Mayıs). En sevilen yöresel peynir belli oldu: Beyaz peynir ve Ezine öne çıkıyor. *Bella Türkiye*. <https://www.bellaturkiye.com/en-sevilen-yoresel-peynir-belli-oldu/>

Arıcı, A. (2026, 1 Nisan). Geleneksel peynir üretim teknikleri ve küpçük peyniri, salamura saklama yöntemleri ve çökelek yapımı yöntemleri üzerine sözlü görüşme (Görüşen: A. Ceyhan) [Sözlü görüşme notları].

Arslaner, A., & Türkmen, Ö. (2020). Erzincan tulum peyniri. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(4), 932–940. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i4.932-940.3170>

Aslan, E D. (2025). Gastronomi ile ilgili temel kavramlar. *Gastronomiye giriş*, 14.

Bağcı, C., Karadal, F., Yalçın, S., & Ertaş, N. (2022). Niğde ilinde satışa sunulan çiğ inek sütü ve peynirlerinde *Brucella abortus* prevalansının araştırılması. *İstanbul Rumeli Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1(1), 13–23.

CNN., 2025. Hem daha lezzetli, hem de aylarca bozulmuyor! Niğde'nin doğal lezzeti. <https://kesfet.cnnturk.com/kesfet/galeri/hem-daha-lezzetli-hem-de-aylarca-bozulmuyor-nigdenin-dogal-lezzeti-2357346>

- Çakmakçı, S., & Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri. *Akademik Gıda*, 19(3), 325-342. <https://doi.org/10.24323/akademik-gida.1011229>
- Çetin, B., Temir, Ö., & Köşeci, A. T. (2025). Evaluation of local cheeses within the scope of sustainable gastronomy tourism: A case from Niğde. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(3), 3240–3252.
- Çınar, S., & Ceyhan, A. (2021). Niğde ili sürü yönetimi personeli kurs programına katılan çiftçilerin koyun yetiştiriciliği faaliyetleri üzerine bir araştırma. *Journal of Agriculture, Food, Environment and Animal Sciences*, 2(1), 44–60. <https://doi.org/10.18016/jafeas.2757-5659>
- Durlu-Özkaya, F., & Gün, İ. (2008). Anadolu'da peynir kültürü. In 38. ICANAS Bildiriler Kitabı (pp. 485–505). Ankara.
- Engindeniz, S., Savran, A. F., Aktürk, D., Koşum, N., Taşkın, T., Kesenkaş, H., Gökmen, M., & Uzmay, A. (2015). İzmir, Çanakkale ve Balıkesir illerinde güvenli keçi sütü ve ürünleri üretiminin geliştirilmesi ve alternatif pazar olanaklarının saptanması (Proje No: 113O310). TÜBİTAK.
- Greco, E., El-Aguizy, O., Ali, M. F., Foti, S., Cunsolo, V., Saletti, R., & Ciliberto, E. (2018). Proteomic analyses on an ancient Egyptian cheese and biomolecular evidence of brucellosis. *Analytical Chemistry*, 90(16), 9673–9676. <https://doi.org/10.1021/acs.analchem.8b01015>
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., & Işkın, M. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye peynir çeşitliliği haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084–1113.
- Hayaloğlu, A. A., & Karabulut, İ. (2013a). SPME/GC-MS characterization and comparison of volatiles of eleven varieties of Turkish cheeses. *International Journal of Food Properties*, 16(7), 1630–1653. <https://doi.org/10.1080/10942912.2011.587625>
- Hayaloğlu, A. A., & Karabulut, İ. (2013b). Primary and secondary proteolysis in eleven Turkish cheese varieties. *International Journal of Food Properties*, 16(7), 1663–1675. <https://doi.org/10.1080/10942912.2011.604890>
- Hayaloğlu, A. A., & Özer, B. (Eds.). (2021). *Peynir biliminin temelleri* (2nd ed.). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Kamber, U. (2015). Geleneksel Türkiye peynirleri ve sınıflandırılması. *Van Veterinary Journal*, 26(3), 161–171. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/vanvetj/article/251045>
- Kamber, U., & Terzi, G. (2008). The traditional cheeses of Turkey: Central Anatolian region. *Food Reviews International*, 24(1), 74–94. <https://doi.org/10.1080/87559120701764548>
- Kaplan, S. N., Üner, Ü. C., Danişan, T., & Eren, T. (2023). Süt ve süt ürünleri için depo seçimi.

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 12(1), 134–143.

Karadal, F., Ertaş Onmaz, N., Hızlısoy, H., Yıldırım, Y., Al, S., & Gönülalan, Z. (2018). Niğde ilindeki çiğ koyun, keçi ve inek sütlerinde aflatoksin düzeyleri. *Kocatepe Veterinary Journal*, 11(2), 119–125.

Keskin, E., & Dağ, T. (2020). Identity of cheese: a research on the cheeses of the Aegean Region in Turkey. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 25.

Kindstedt, P. S. (2013). *Cheese and culture: A history of cheese and its place in Western civilization*. Chelsea Green Publishing.

Korkmaz, H. U. (2020). KOP bölgesi coğrafi işaretlerinin incelenmesi ve öneriler. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 36–53

Korkmaz, S. (2026, 20 Mart). Kişisel görüşme (A. Ceyhan, görüşmeci).

Kutluay Tutar, F., Tutar, E., & Öktem, H. (2020). Yerel ekonomik kalkınmada KOBİ'lerin rolü: Niğde örneği. *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(22), 130–145. <http://dx.doi.org/10.31589/JOSHAS.255>

Kültür Portalı. (2025). Mihaliç (Kelle) peyniri. <https://www.kulturportali.gov.tr>

McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Scribner.

McSweeney, P. L. H., Ottogalli, G., & Fox, P. F. (2017). Diversity and classification of cheese varieties: An overview. In P. L. H. McSweeney et al. (Eds.), *Cheese: Chemistry, physics and microbiology* (pp. 781–808). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-417012-4.00031-4>

Nematzadeh, M., Panahi, H., & Mohammadzadeh, P. (2024). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of tourists' food satisfaction. *Journal of Tourismology*, 10(2), 93–107. <https://doi.org/10.26650/jot.2024.10.2.1385300>

Oğuz, M., & Andiç, M. (2019). Peynir üretiminde kullanılan starter kültürler. *GIDA*, 44(6), 1174–1196. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gida/article/595227>

Akdemir, E.O. (2023). Box-Behnken istatistiksel deney tasarımının peyniraltı sularının mikrofiltrasyon ile ön arıtımında uygulanması. *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 12(4), 1176–1184.

Özçakmak, S., Kösemeci, C., Çetinkaya, A., & Süzme, K. (2025). Süt işleme tesisi olarak faaliyet gösteren coğrafi işaret tescilli peynir üreticilerinin güncel durumu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(1), 91–109.

- Saygılı, H., Demirci, H., & Samav, U. (2020). Coğrafi işaretli Türkiye peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11–21.
- Seçer, A., & Boğa, M. (2016). Niğde ilinin Çamardı ilçesinde küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinde pazarlama yapısı, yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri. *Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 4(2), 79–83.
- Sönmez, H. (2023). Yerel lezzetlerin destinasyon seçimi sürecine etkisi ve gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Edremit Körfezi örneği [Yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi].
- Swan, S. (2004). *The treasury of Turkish cheeses: Türkiye'nin peynir hazineleri*. Boyut Yayın Grubu.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2021). Coğrafi işaret tesciliyle tescillenen peynirlerimiz. <https://www.tarimorman.gov.tr>
- TasteAtlas (2025). Dünyada en çok tüketilen peynir çeşitleri. <https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/dunyada-en-cok-tuketilen-peynir-cesitleri>
- Tatari, M. F. (2022). Pasturing dairy infrastructures in Northeastern Turkey: Pasture-cheesemaking and the Kars Kaşar cheese. *Environment and Planning E: Nature and Space*, 5(6).
- Tuncer, K. (2015). TR71 bölgesindeki süt sığırı işletmelerinden toplanan çiğ sütlerin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi [Yüksek lisans tezi, Ahi Evran Üniversitesi].
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2020–2025). Coğrafi işaretler veri tabanı. <https://ci.turkpatent.gov.tr>
- Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2026). Van Otlı Peyniri Yapılışı ve Tarifi İçindeki Otlar <https://van.tarimorman.gov.tr/Sayfalar/Detay.aspx?SayfaId=20>
- Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2006). *Dairy science and technology* (2nd ed.). CRC Press.
- World of Cheese., (2026). 50 World Cheeses. <https://worldofcheese.net/50-cheeses-from-around-the-world>
- Yakız, İ. (2026, 24 Nisan). Geleneksel peynir üretim teknikleri: Basma peynir nasıl yapılır? üzerine sözlü görüşme (Görüşen: A. Ceyhan) [Sözlü görüşme notları].
- Yeşil, D. (2021). Niğde ili kaliteli süt üretimi optimal toplama ve nakliye planlaması. *Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology*, 9(3), 568–576. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v9i3.568-576.4050>



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

## YEREL VE YÖRESEL ÜRÜNLER KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE TEMEL AYRIMLAR

**Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU**  
<https://orcid.org/0000-0003-0774-0872>

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Niğde,  
Türkiye

**E Posta:** handebaltacioglu@ohu.edu.tr

### Özet

Yerel ve yöresel ürünler, bir bölgenin doğal kaynaklarını, kültürel mirasını ve geleneksel üretim bilgisini yansıtan önemli ekonomik ve sosyo-kültürel değerlerdir. Küreselleşme ile birlikte tüketicilerin doğal, güvenilir ve sürdürülebilir ürünlere olan ilgisinin artması, bu ürünlerin önemini yeniden gündeme getirmiştir. Özellikle geleneksel yöntemlerle üretilen gıdalar, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmayıp kültürel kimliğin korunmasına da katkı sağlamaktadır. Süt ve süt ürünleri Anadolu'nun geleneksel beslenme kültürünün temel unsurlarından biridir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde gelişen süt ürünleri çeşitliliği, iklim, mera yapısı ve hayvancılık kültüründeki farklılıklardan etkilenmektedir. Bu kapsamda Niğde ili doğal mera alanları ve köklü hayvancılık geleneği sayesinde önemli bir süt ürünleri potansiyeline sahiptir. Bölgede yoğurt, tereyağı, dondurma, çömlek peyniri ve çeşitli peynir türleri geleneksel yöntemlerle üretilmekte ve bölgenin gastronomik kimliğini yansıtmaktadır. Bu çalışmada, yerel ve yöresel ürün kavramları ele alınmış, Niğde'ye özgü süt ürünlerinin ekonomik, kültürel ve sürdürülebilirlik boyutları değerlendirilmiştir. Ayrıca tüketici tercihleri, markalaşma ve dijital pazarlama olanakları incelenmiş; küçük ölçekli üretim, pazarlama yetersizlikleri ve kırsal göç gibi sorunlara yönelik çözüm önerileri sunulmuştur. Sonuç olarak, Niğde'nin yerel süt ürünlerinin korunması ve tanıtılması, kırsal kalkınmanın desteklenmesi ve gastronomik mirasın gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Yerel ürünler, yöresel ürünler, Niğde, süt ürünleri, sürdürülebilir kalkınma



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

## LOCAL AND REGIONAL PRODUCTS FRAMEWORK AND FUNDAMENTAL DISTINCTIONS

### Abstract

Local and regional products are important economic and socio-cultural assets that reflect a region's natural resources, cultural heritage, and traditional production knowledge. With the increasing consumer demand for natural, reliable, and sustainable foods in response to globalization and standardized consumption patterns, the importance of these products has gained renewed attention. Traditional food products are valued not only for their nutritional contributions but also for their role in preserving cultural identity and heritage. Milk and dairy products constitute an essential component of Anatolian food culture. The diversity of dairy products across Türkiye is influenced by regional differences in climate, pasture conditions, livestock production systems, and traditional processing methods. In this context, Niğde Province possesses significant potential for dairy production due to its rich pasturelands and long-standing livestock farming traditions. Traditional products such as yogurt, butter, ice cream, pottery cheese (earthenware cheese), and various regional cheeses are still produced using conventional methods and represent important elements of the region's gastronomic identity. This study examines the concepts of local and regional products and evaluates the economic, cultural, and sustainability dimensions of dairy products specific to Niğde. Consumer preferences, branding opportunities, and digital marketing strategies are also discussed, together with challenges such as small-scale production, limited marketing capacity, and rural outmigration. Finally, recommendations are presented to enhance the competitiveness and sustainability of local dairy products. The preservation and promotion of Niğde's traditional dairy products are of great importance for supporting rural development, strengthening the local economy, and transferring gastronomic heritage to future generations.

**Keywords:** Local products, traditional products, Niğde, dairy products, sustainable development

## Giriş

Küreselleşme ile birlikte hız kazanan endüstriyel gıda üretimi ve standartlaşmış tüketim alışkanlıkları, bir yandan ürün çeşitliliğini artırırken diğer yandan geleneksel üretim biçimlerinin ve yerel lezzetlerin geri planda kalmasına neden olmuştur. Ancak son yıllarda tüketicilerin sağlıklı, doğal ve güvenilir gıdalara yönelmesiyle birlikte yerel ve yöresel ürünlere olan ilgi yeniden artmıştır. Özellikle katkı maddesi içermeyen, geleneksel yöntemlerle üretilen ve belirli bir kültürel geçmişe sahip ürünler, tüketiciler tarafından kalite ve güven unsurlarıyla ilişkilendirilmektedir. Bu durum yerel ve yöresel ürünlerin yalnızca ekonomik değer taşıyan gıda ürünleri değil, aynı zamanda kültürel miras unsurları olarak değerlendirilmesine yol açmıştır (Şahin ve Meral, 2012; Tekelioğlu, 2010).

Yöresel ürünler, belirli bir bölgenin kültürel mirasını, özgün üretim bilgisini ve yerel kaynaklarını yansıtan önemli ekonomik değerlerdir. Bu ürünlerin korunması ve tanıtılması, bölgesel kalkınmanın desteklenmesi, yerel istihdamın artırılması ve bölge ekonomisinin güçlendirilmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Özellikle coğrafi işaret veya benzeri koruma mekanizmalarıyla desteklenen yöresel ürünler, bölgenin marka değerini yükseltmekte, üreticilere daha yüksek katma değer sağlamak ve turizm, tarım, pazarlama ile küçük ve orta ölçekli işletmeler gibi birçok sektörü olumlu yönde etkilemektedir. Dünya genelinde tanınan ve yüksek ekonomik değere sahip birçok ürünün belirli bir bölgeyle özdeşleşmesi, bu ürünlerin üretildiği bölgelerde yatırım, uzmanlaşma ve değer zinciri oluşumunu teşvik ederek sosyoekonomik gelişime önemli katkılar sağlamaktadır (DOKA, 2016).

Yerel ve yöresel ürünler, üretildikleri bölgenin iklim koşulları, doğal kaynakları, tarımsal yapısı, hayvancılık kültürü ve geleneksel bilgi birikimi ile şekillenmektedir. Bu ürünler, buldukları coğrafyanın sosyo-kültürel yapısını ve yaşam biçimini yansıtan önemli göstergeler olarak kabul edilmektedir (Güldemir, 2020). Özellikle süt ve süt ürünleri, Anadolu'nun geleneksel beslenme kültürünün temel bileşenlerinden biri olup tarih boyunca kırsal yaşamın önemli ekonomik faaliyetleri arasında yer almıştır. Bu ürünlerin tüketilmesinde demografik ve sosyoekonomik faktörler etkili olmaktadır (Çebi ve ark., 2018). Yoğurt, peynir, tereyağı ve ayran gibi ürünler yalnızca günlük beslenmenin bir parçası değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın ve geleneksel mutfak kültürünün önemli öğeleridir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde gelişen süt ürünleri çeşitliliği,

mera yapısı, hayvan türleri, iklimsel özellikler ve üretim tekniklerindeki farklılıklardan etkilenecek zengin bir gastronomik çeşitlilik oluşturmuştur (Çetin ve ark., 2025; Tokmak ve ark., 2011).

Türkiye, sahip olduğu geniş coğrafi çeşitlilik sayesinde çok sayıda geleneksel süt ürününe ev sahipliği yapmaktadır. İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Niğde ili zengin mera alanları, hayvancılık faaliyetleri ve geleneksel üretim kültürü sayesinde önemli bir süt ürünleri potansiyeline sahiptir. Bölgede süt ürünleri üretimi büyük ölçüde küçük aile işletmeleri tarafından sürdürülmekte olup geleneksel üretim yöntemleri hâlen yaygın olarak kullanılmaktadır (Ünal ve ark., 2013). Özellikle yoğurt, tereyağı, çömlek (küp) peyniri, çeşitli peynir türleri ve geleneksel dondurma çeşitleri Niğde'nin gastronomik kimliğinin temel bileşenleri arasında yer almaktadır. Toprak çömlerinde olgunlaştırılarak üretilen çömlek peyniri, bölgenin en özgün süt ürünlerinden biri olarak dikkat çekmekte; kendine özgü aroma, doku ve dayanıklılık özellikleriyle yerel tüketicilerin yanı sıra gastronomi turizmi açısından da önem taşımaktadır (Çetin ve ark., 2025).

Yerel süt ürünleri yalnızca beslenme açısından değil, ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel boyutlarıyla da büyük önem taşımaktadır. Kırsal bölgelerde süt ürünleri üretimi, aile ekonomisinin temel gelir kaynaklarından birini oluşturmakta ve özellikle kadın emeğinin üretim süreçlerine katılımını desteklemektedir. Bu durum kırsal istihdamın korunmasına ve yerel ekonominin canlandırılmasına katkı sağlamaktadır (Kan ve ark., 2016). Ayrıca geleneksel üretim yöntemlerinin sürdürülmesi, kültürel mirasın korunmasına ve nesilden nesile aktarılmasına yardımcı olmaktadır. Literatürde yerel ürünlerin kırsal kalkınma, gastronomi turizmi ve bölgesel markalaşma açısından önemli katkılar sunduğu vurgulanmaktadır (Yönet Eren ve Sezgin, 2021). Özellikle gastronomi turizmine yönelik artan ilgi, yerel süt ürünlerinin turistik çekicilik unsuru olarak değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır (Çetin ve ark., 2025).

Yerel ürünlerin bölgesel kalkınma süreçlerinde stratejik bir araç olarak değerlendirilmesi, kırsal alanların ekonomik sürdürülebilirliği açısından büyük önem taşımaktadır. Yerel süt ürünleri yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda tüketicilerin yerel üreticiye doğrudan ulaşabilmesi, güvenilir gıda algısını güçlendirmekte ve üretici-tüketici ilişkisini desteklemektedir. Bununla birlikte, küçük ölçekli üretim yapısı, hijyen ve standardizasyon eksiklikleri, yetersiz pazarlama faaliyetleri, soğuk zincir altyapısındaki sorunlar ve genç nüfusun kırsaldan göç etmesi gibi

problemler yerel süt ürünleri sektörünün sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Bu nedenle üretici örgütlenmesinin güçlendirilmesi, dijital pazarlama olanaklarının geliştirilmesi, markalaşma çalışmalarının artırılması ve genç girişimcilerin desteklenmesi büyük önem taşımaktadır (Kan ve ark., 2016; Balcı, 2020; Bozacı, 2025; Aydın ve Yılmaz, 2026).

Yerel ve yöresel ürünler, ekonomik değerlerinin yanı sıra kültürel mirasın korunması, kırsal kalkınmanın desteklenmesi ve bölgesel kimliğin güçlendirilmesi açısından da önemli unsurlardır. Bu nedenle, söz konusu ürünlerin kapsamının ve özelliklerinin daha iyi anlaşılabilmesi için öncelikle yerel ve yöresel ürün kavramlarının açıklanması gerekmektedir.

### **Kavramsal Çerçeve**

Yerel ürünler, genellikle insanların yaşadıkları bölgeye yakın alanlarda üretilen, kısa tedarik zincirine sahip ve çoğunlukla küçük aile işletmeleri tarafından üretilen ürünler olarak tanımlanmaktadır. Bu ürünler üretici ile tüketici arasındaki mesafeyi azaltmakta, yerel ekonomiye katkı sağlamakta ve çevresel sürdürülebilirliği desteklemektedir. Yöresel ürünler, belirli bir coğrafyanın kültürel birikimi, üretim geleneği ve doğal koşullarıyla şekillenen özgün ürünlerdir (Tekelioğlu, 2010; Güldemir, 2020; Ünsalan, 2024). Yani yalnızca üretildikleri coğrafyaya ait olmalarıyla değil, aynı zamanda o bölgenin kültürel mirasını, geleneksel üretim tekniklerini ve tarihsel birikimini yansıtmasıyla da öne çıkmaktadır. Yöresel ürünler, “tipik ve kaliteli ürünler” olup üretildikleri yöre ile güçlü bir bağ taşımaktadır (Tekelioğlu, 2010; Şahin ve Meral, 2012). Bu nedenle yerel ve yöresel ürünler yalnızca ekonomik değer oluşturan gıdalar değil, aynı zamanda kültürel kimliğin korunmasına katkı sağlayan önemli miras unsurlarıdır (Çetin ve ark., 2025). Yerel ve yöresel ürünler arasındaki temel ayrımlar Tablo 1’de özetlenmiştir.

Tablo 1 incelendiğinde, yerel ve yöresel ürünlerin temel olarak üretildikleri coğrafi alanın büyüklüğü, pazarlama kapsamı ve oluşturdukları değer bakımından farklılaştığı görülmektedir. Yerel ürünler daha çok belirli bir yerleşim alanına özgü olup sınırlı ölçekte üretilirken, yöresel ürünler daha geniş bir bölgeyi temsil etmekte ve daha geniş pazarlara ulaşabilmektedir.

**Tablo 1.** Yerel ve yöresel ürünler arasındaki temel ayrımlar

Boyut	Yerel Ürünler	Yöresel Ürünler
Kapsam	Daha dar alan (köy, ilçe, belde gibi)	Daha geniş alan (İl, bölge, coğrafi bölge)
Üretim Ölçeği	Küçük ölçekli, aile işletmeleri	Küçük ve orta ölçekli işletmeler
Ürün Özelliği	Geleneksel, özgün, sınırlı çeşitlilik	Geleneksel + yaygın bilinirlik, çeşitlilik daha fazla
Pazar	Yerel Pazar, yakın çevre	Bölgesel, ulusal hatta uluslararası pazar
Değer Oluşturma	Yerel ekonomi ve sosyo-kültürel değer	Ekonomik değer + kültürel miras değeri

Bununla birlikte, her iki ürün grubu da geleneksel üretim bilgisini koruyarak yerel ekonomiye katkı sağlamakta ve bölgesel kimliğin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Özellikle yöresel ürünler, ekonomik değer yaratmanın yanı sıra kültürel mirasın korunması, bölgesel tanınırlığın artırılması ve kırsal kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik bir öneme sahiptir (Kan ve ark., 2016; DOKA, 2016; Güldemir, 2020).

### Yerel Süt Ürünleri ve Önemi

Yerel ve yöresel ürünlerin önem kazanmasında gastronomi turizminin gelişimi de etkili olmuştur. Günümüzde turistler yalnızca doğal ve tarihi alanları ziyaret etmekle kalmayıp gittikleri bölgelerin yerel mutfak kültürünü deneyimlemek istemektedir. Gastronomik ürünler, destinasyonların tanıtımında önemli bir çekim unsuru haline gelmiştir. Niğde ili de sahip olduğu zengin mutfak kültürü ve süt ürünleri çeşitliliği ile gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir (Özmen ve Deniz, 2024; Akmeşe ve Cihangir, 2025; Çetin ve ark., 2025). Özellikle çömlük peyniri, yoğurt, tereyağı ve geleneksel dondurma çeşitleri bölgenin gastronomik kimliğini oluşturan temel unsurlar arasında yer almaktadır (Çetin ve ark., 2025).

Yerel süt ürünleri beslenme, ekonomi, kültür ve çevre açısından çok yönlü faydalar sağlayan önemli gıda ürünleridir. Doğal ve geleneksel yöntemlerle üretilen bu ürünler, yüksek besin değerleri sayesinde sağlıklı beslenmeye katkıda bulunurken, kırsal bölgelerde yaşayan üreticiler için önemli bir gelir ve istihdam kaynağı oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra yoğurt, peynir ve

tereyağı gibi geleneksel süt ürünleri, bölgenin üretim bilgisini, yaşam biçimini ve mutfak kültürünü yansıtarak kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır. Yerel kaynakların değerlendirilmesi ve kısa tedarik zincirleri sayesinde çevresel sürdürülebilirliği de destekleyen yerel süt ürünleri, düşük karbon ayak izi oluşturarak sürdürülebilir kalkınma hedeflerine katkıda bulunmaktadır (Kan ve ark., 2016; Çebi ve ark., 2018; Çetin ve ark., 2025).

Yerel ve yöresel ürünler yalnızca ekonomik katkı sağlamakla kalmamakta; aynı zamanda kırsal kalkınma, kültürel sürdürülebilirlik ve bölgesel markalaşma açısından da stratejik önem taşımaktadır. Bölgesel kalkınma politikalarında yerel ürünlerin desteklenmesi, kırsal alanlarda gelir artışı, istihdamın korunması ve göçün azaltılması açısından önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir (Kan ve ark., 2016). Bu bağlamda yerel süt ürünlerinin korunması, markalaştırılması ve turizmle ilişkilendirilmesi, Niğde gibi kırsal üretim potansiyeli yüksek bölgelerde sürdürülebilir kalkınma açısından önemli fırsatlar sunmaktadır.

Niğde ili, sahip olduğu doğal mera varlığı, uygun iklim koşulları ve köklü hayvancılık geleneği sayesinde süt ve süt ürünleri üretimi açısından önemli bir merkez konumundadır. Bölgede süt üretimi çoğunlukla aile işletmelerine dayalı olarak gerçekleştirilmekte ve geleneksel üretim bilgisi kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Bu durum, yerel süt ürünlerinin özgün niteliklerini korumasına katkı sağlamaktadır (Ünalın ve ark., 2013). Niğde’de yoğurt, tereyağı, çömlek peyniri, beyaz peynir ve çeşitli süt ürünleri yaygın olarak üretilmekte ve tüketilmektedir. Özellikle doğal koşullar altında elde edilen sütlerin geleneksel yöntemlerle işlenmesi, ürünlere kendine özgü lezzet ve kalite özellikleri kazandırmaktadır. Bölgenin süt ürünleri yalnızca yerel beslenme kültürünün bir parçası olmakla kalmayıp, aynı zamanda gastronomi turizmi ve kırsal kalkınma açısından da önemli bir değer oluşturmaktadır. Çömlek peyniri gibi geleneksel ürünler ise Niğde’nin gastronomik mirasını yansıtan ve bölgesel tanınırlığa katkı sağlayan önemli ürünler arasında yer almaktadır (Çetin ve ark., 2025). Bu çok yönlü katkılar, yerel süt ürünlerinin yalnızca birer gıda ürünü olmadığını; aynı zamanda ekonomik büyüme, toplumsal refah, kültürel süreklilik ve çevresel sürdürülebilirlik hedeflerine hizmet eden stratejik kalkınma araçları olduğunu göstermektedir. Bu nedenle yerel süt ürünlerinin sürdürülebilir kalkınma ve bölgesel etkiler açısından değerlendirilmesi önem taşımaktadır.

## Sürdürülebilir Kalkınma ve Bölgesel Etkiler

Yerel ve yöresel süt ürünleri sürdürülebilir kalkınmanın ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel boyutlarına önemli katkılar sağlamaktadır. Özellikle kırsal bölgelerde gerçekleştirilen süt ve süt ürünleri üretimi, üreticilere ek gelir sağlayarak yerel ekonominin güçlenmesine katkıda bulunmakta ve istihdam olanaklarını artırmaktadır. Küçük aile işletmelerinin üretim faaliyetlerine devam edebilmesi, kırsal alanlarda ekonomik canlılığın korunmasına ve bölgesel kalkınmanın desteklenmesine yardımcı olmaktadır (Kan ve ark., 2016).

Yerel süt ürünlerinin bir diğer önemli katkısı sosyal boyutta ortaya çıkmaktadır. Geleneksel üretim faaliyetleri, kırsal nüfusun yerinde tutulmasına destek olmakta ve kırsal alanlardan kentlere olan göçün azaltılmasına katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda aile işletmelerine dayalı üretim yapısı, toplumsal dayanışmayı güçlendirmekte ve yerel topluluklar arasındaki iş birliğini artırmaktadır. Özellikle kadınların ve gençlerin üretim süreçlerine katılımı, kırsal kalkınmanın sosyal sürdürülebilirliği açısından önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Kan ve ark., 2016).

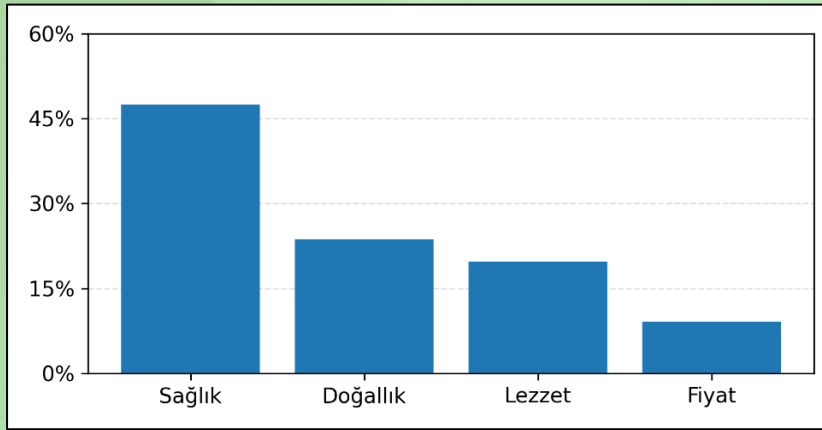
Kültürel açıdan değerlendirildiğinde, yerel süt ürünleri bölgenin geleneksel bilgi birikimini, üretim tekniklerini ve gastronomik mirasını gelecek nesillere aktaran önemli araçlardır. Yoğurt, tereyağı ve çömlek peyniri gibi ürünlerin geleneksel yöntemlerle üretilmeye devam edilmesi, yerel kültürel kimliğin korunmasına katkı sağlamaktadır. Bu ürünler aynı zamanda bölgesel tanıtım faaliyetlerinde ve gastronomi turizminde önemli bir rol üstlenerek bölgenin bilinirliğini artırmaktadır (Yönet Eren ve Sezgin, 2021; Çetin ve ark., 2025).

Çevresel açıdan ise yerel süt ürünleri, yerel kaynakların etkin kullanımı ve kısa tedarik zincirleri sayesinde sürdürülebilir üretim anlayışını desteklemektedir. Üretim ve tüketim arasındaki mesafenin kısa olması, taşımadan kaynaklanan çevresel etkilerin azalmasına katkı sağlarken, mera alanlarının korunması ve geleneksel hayvancılık faaliyetlerinin sürdürülmesi biyolojik çeşitliliğin korunmasına yardımcı olmaktadır. Bu nedenle yerel süt ürünleri, ekonomik ve kültürel faydalarının yanı sıra çevresel sürdürülebilirliğin sağlanmasında da önemli bir role sahiptir (DOKA, 2016; Kan ve ark., 2016). Yerel süt ürünlerinin ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel açıdan sağladığı bu katkıların sürdürülebilir biçimde devam edebilmesi, ürünlerin etkin pazarlanmasına, tüketici beklentilerinin doğru analiz edilmesine ve değişen piyasa koşullarına uyum sağlayabilecek

yenilikçi yaklaşımların geliştirilmesine bağlıdır.

### Pazarlama, Tüketici ve Gelecek Perspektifi

Günümüzde tüketiciler, sağlıklı yaşam bilincinin artmasıyla birlikte doğal, katkısız, güvenilir ve izlenebilir gıda ürünlerine daha fazla ilgi göstermektedir. Bu eğilim, geleneksel yöntemlerle üretilen yerel süt ürünlerine olan talebin artmasına katkı sağlamaktadır. Özellikle yoğurt, çömlek peyniri ve tereyağı gibi ürünler, doğal üretim özellikleri ve otantik lezzetleri nedeniyle tüketiciler tarafından tercih edilmektedir. Tüketicilerin yerel ürünlere yönelik olumlu algısı, bu ürünlerin pazardaki rekabet gücünü artıran önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Çebi ve ark., 2018; Güldemir, 2020). Şekil 1’de tüketicilerin yerel markalı süt ve süt ürünlerini tercih etme nedenlerinin önem düzeyleri gösterilmektedir (Can, 2020).



**Şekil 1.** Tüketicileri yerel süt ürünlerini tercih etme nedenleri (Can, 2020)

Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin satın alma kararlarında en belirleyici unsur %47,5 ile sağlık faktörüdür. Bunu sırasıyla %23,7 ile doğallık, %19,7 ile lezzet ve %9,1 ile fiyat faktörü izlemektedir. Sonuçlar, tüketicilerin yerel süt ürünlerini tercih ederken ekonomik unsurlardan çok ürünlerin sağlık açısından güvenilir olması ve doğal üretim özellikleri taşımasına önem verdiğini göstermektedir. Ayrıca lezzet faktörünün de önemli bir tercih nedeni olması, geleneksel üretim yöntemleriyle elde edilen özgün tat ve aroma özelliklerinin tüketici davranışları üzerindeki etkisini ortaya koymaktadır. Bu bulgular, yerel süt ürünlerinin pazarlanmasında sağlık, doğallık ve geleneksellik unsurlarının ön plana çıkarılmasının önemini göstermektedir (Can, 2020).

Yerel süt ürünlerinin ekonomik değerinin artırılabilmesi için markalaşma, ambalajlama ve tanıtım faaliyetlerinin geliştirilmesi büyük önem taşımaktadır. Ürünlerin özgün özelliklerinin etkili biçimde tüketicilere aktarılması, dijital pazarlama araçlarının kullanılması ve bölgesel hikâyelerin ön plana çıkarılması pazarlama başarısını desteklemektedir. Özellikle sosyal medya ve e-ticaret platformları, küçük ölçekli üreticilerin daha geniş tüketici kitlelerine ulaşmasına olanak sağlamaktadır. Böylece yerel ürünlerin bilinirliği artmakta ve bölgesel ekonomiye katkısı güçlenmektedir (Balcı, 2020; Aydın ve Yılmaz, 2026).

Gelecekte yerel süt ürünlerinin sürdürülebilir başarısı, geleneksel üretim bilgisinin korunması ile yenilikçi uygulamaların bir araya getirilmesine bağlı olacaktır. Üretimde hijyen, kalite ve izlenebilirlik standartlarının geliştirilmesi, genç tüketicilerin beklentilerine uygun yeni ürünlerin geliştirilmesi ve dijital teknolojilerden yararlanılması önem taşımaktadır. Bu kapsamda inovasyon ile geleneksel üretim kültürünün dengeli bir şekilde bütünleştirilmesi, yerel süt ürünlerinin hem ulusal hem de uluslararası pazarlarda daha güçlü bir konuma ulaşmasına katkı sağlayacaktır (Kan ve ark., 2016; Balcı, 2020; Bozacı, 2025).

## **Sonuç ve Öneriler**

Yerel süt ürünleri sektörünün sürdürülebilir gelişimi önünde çeşitli yapısal ve ekonomik sorunlar bulunmaktadır. Üretimin büyük ölçüde küçük ölçekli ve dağınık aile işletmeleri tarafından gerçekleştirilmesi, verimlilik ve standardizasyonun sağlanmasını zorlaştırmaktadır. Niğde'deki süt sığırcılığı işletmelerinde yapılan çalışmalar, işletmelerin önemli bir bölümünün küçük ölçekli olduğunu ve üretim süreçlerinde çeşitli yapısal sorunlarla karşılaştığını ortaya koymaktadır (Tokmak ve ark., 2011; Ünal ve ark., 2013). Bunun yanı sıra hijyen, gıda güvenliği ve kalite standartlarının her üretici tarafından aynı düzeyde uygulanamaması, tüketici güvenini ve ürünlerin pazardaki rekabet gücünü etkileyebilmektedir (Bozacı, 2025). Ayrıca pazarlama ve tanıtım faaliyetlerinin yetersiz kalması, yerel ürünlerin daha geniş pazarlara ulaşmasını sınırlandırırken, kırsal alanlardan genç nüfusun göç etmesi geleneksel üretim bilgisinin devamlılığını tehdit etmektedir (Kan ve ark., 2016; DOKA, 2016).

Bu sorunların çözümünde üretici örgütlenmesinin güçlendirilmesi ve üreticiler arasında iş birliğinin artırılması önemli bir gereklilik olarak görülmektedir. Yerel ürünlerin ekonomik değerinin yükseltilmesi için markalaşma çalışmalarının geliştirilmesi, dijital pazarlama araçlarının etkin kullanılması ve ürünlerin özgün kimliğinin tüketicilere doğru şekilde aktarılması gerekmektedir (Kan ve ark., 2016; Balcı, 2020). Özellikle sosyal medya ve dijital iletişim araçları, yerel ürünlerin tanıtımında ve daha geniş tüketici kitlelerine ulaştırılmasında önemli fırsatlar sunmaktadır (Aydın ve Yılmaz, 2026; Balcı, 2020).

Yerel süt ürünlerinin sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için eğitim ve teknik destek faaliyetlerinin artırılması, hijyen ve kalite standartlarının iyileştirilmesi ve kırsal altyapının güçlendirilmesi gerekmektedir. Bununla birlikte yerel ürünlerin gastronomi turizmi ile ilişkilendirilmesi, bölgesel tanıtım faaliyetlerinde daha etkin kullanılması ve turistik destinasyonların çekicilik unsurlarından biri hâline getirilmesi hem üreticilere ekonomik katkı sağlayacak hem de bölgenin tanınırlığını artıracaktır (Akmeşe ve Cihangir, 2025; Çetin ve ark., 2025; Özmen ve Deniz, 2024). Böylece yerel süt ürünlerinin korunması, ekonomik değerinin artırılması ve gelecek nesillere aktarılması mümkün olacaktır.

Sonuç olarak, yerel süt ürünleri yalnızca ekonomik bir üretim alanı değil, aynı zamanda bölgesel kimliği, kültürel belleği ve geleneksel yaşam biçimini yansıtan önemli değerlerdir. Niğde'nin sahip olduğu süt ürünleri çeşitliliği ve geleneksel üretim kültürü sürdürülebilir kırsal kalkınma ve gastronomik turizm açısından önemli fırsatlar sunmaktadır. Bu ürünlerin korunması, geliştirilmesi ve ulusal ölçekte tanıtılması, hem yerel ekonominin güçlendirilmesi hem de kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılması açısından stratejik bir önem taşımaktadır.

## Kaynaklar

Akmeşe, K. A., & Cihangir, İsa S. (2025). Yöresel Mutfak Kültürünün Turistik Bir Destinasyon Çekim Unsuru Olarak Kullanılması: Niğde İli Örneği. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 12(118), 863–880.

Aydın, A., & Yılmaz, C. (2026). Tarımsal Ürünlerin Sosyal Medya Aracılığıyla Pazarlanması: Samsun Örneği. *Mavi Atlas*, 14(1), 272-293.

Balcı, F. (2020). Dijital ortamda yerel veya yöresel unsurların markalaşması, içinde F. Balcı (Ed.), *Dijital kültür-2: Yeni medya, küreyerelleşme, hibritleşme, dil, edebiyat ve halkbilimi araştırmaları* (ss. 35–61). Arı Sanat Yayınları:357.

Bozacı, İbrahim. (2025). Gıda zehirlenmeleri ve süt/süt ürünleri tercihinde gıda güvenliği üzerine bir literatür incelemesi. *Avrasya 13th International Conference on Social Sciences, Tashkent, 604-614*.

Can, C. (2020). *Tüketicilerin yerel markalı süt ve süt ürünleri tercihlerini etkileyen faktörlerin analitik hiyerarşi prosesi ile belirlenmesi: Tekirdağ ili örneği* (Yüksek lisans tezi). Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Çebi, K., Özyürek, S., & Türkyılmaz, D. (2018). Süt ve Süt Ürünleri Tüketiminde Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Erzincan İli Örneği. *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences, 28(1), 70-77*.

Çetin, B., Temir, Ö., & Köşeci, A. T. (2025). Evaluation of local cheeses within the scope of sustainable gastronomy tourism: A case from Niğde. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 13(3), 3240–3252*.

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA). (2016). *TR90 Doğu Karadeniz Bölgesi yöresel ürünler stratejisi ve 2015–2017 eylem planı* (DOKA Yayınları Strateji ve Eylem Planları Serisi No: 4). Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı.

Güldemir, O. (2020). Gıda Tüketiminde Yerel, Millî ve İthal Ürünler. *Journal of Recreation and Tourism Research, 7(4), 592–612*.

Kan M., Gülçubuk B., Kan A., & Peker K. (2016). Türkiye’de yerel ürünlerin bölgesel kalkınma dinamikleri içindeki önemi, içinde A. E. Peker (Ed.), *Bölgesel kalkınma* (ss. 231–270). Paradigma Akademi.

Özmen, Ş., & Deniz, G. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı: Niğde İli Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 8(2), 538-560*.

Şahin, A., & Meral, Y. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, 5(2), 88–92*.

Tekelioğlu Y. (2010). Yöresel ürünler, coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Gastro Dergisi, 59, 118-121*.

Tokmak, Tansel & Unalan, Adnan & Çiçek, Recep. (2011). Niğde İli Süt Sığırcılığı İşletmelerinin



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

Ekonomik Analizi. 7. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, 118-131.

Ünalın, A., Serbester, U., Çınar, M., Ceyhan, A., Akyol, E., Şekeroğlu, A., Erdem, T., & Yılmaz, S. (2013). The Current Status, Main Problems and Solutions of Dairy Cattle Farms in Niğde. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 1(2), 67–72.

Ünsalan, E. (2024). Coğrafi İşaret Belgesinin Yöresel Ürünlerin Pazarlanabilmesine Etkisi: Nevşehir Kabak Çekirdeđi Örneği. *Journal of New Tourism Trends*, 5(2), 64-81.

Yönet Eren, F., & Sezgin, A. C. (2021). Coğrafi işaretili yöresel ürünlerin destinasyonlar açısından önemi: Kapadokya Bölgesi örneği. *Journal of Tourism Research Institute*, 2(1), 61-78.



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

## TÜRKİYE'DE SÜT ÜRÜNLERİ MEVZUATI: GÜNCEL YÖNETMELİKLER

**Dr. Öğr. Üyesi Betül OSKAYBAŞ EMLEK**

<https://orcid.org/0000-0003-2862-7369>

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Niğde, Türkiye

**E posta:** betuloskaybas@ohu.edu.tr

### Özet

Bu çalışmada, Türkiye’de süt ve süt ürünlerine ilişkin güncel mevzuatın çiğ süt, içme sütleri, peynir, tereyağı-sadeyağ, fermente süt ürünleri tebliğleri ve etiketleme yönetmeliği kapsamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Çalışma, Türk Gıda Kodeksi kapsamında yayımlanan yönetmelikler, ürün bazlı tebliğler ve güncel etiketleme kılavuzu dikkate alınarak yürütülen doküman incelemesine dayalı bir mevzuat değerlendirmesi niteliğindedir. Yönetmelik ve tebliğlerin değerlendirilmesi sonucunda ülkemizde süt mevzuatının çiğ süt aşamasından hayvan sağlığı, soğuk zincir, ısıl işlem uygulamaları, mikrobiyolojik ve kimyasal kriter gibi birçok aşamayı takiben son ürün etiketlemesine kadar çok boyutlu şekilde ele alındığı görülmektedir.

**Anahtar kelimeler:** Çiğ süt, içme sütü, süt ürünleri, Türk Gıda Kodeksi, etiketleme.

## DAIRY PRODUCTS LEGISLATION IN TÜRKİYE: CURRENT REGULATIONS

### Abstract

This study aims to evaluate the current legislation about milk and dairy products in Turkey, specifically focusing on the regulations for raw milk, drinking milk, cheese, butter-ghee, fermented milk products, and the labeling regulation. The study is a legislative assessment based on a document review, considering the regulations published under the Turkish Food Codex, product-based communiqués, and the current labeling guideline. The evaluation of the regulations and communiqués reveals that milk legislation in Turkey discusses a multi-dimensional issue, including many stages from raw milk production to final product labeling, including animal health, cold chain, heat treatment applications, and microbiological and chemical criteria.

**Keywords: Raw milk, drinking milk, dairy products, Turkish Food Codex, labeling.**

## Giriş

Süt ve süt ürünleri, yüzyıllardır gerek ülkemizde gerek dünya genelinde beslenmenin önemli bir unsurunu oluşturmaktadır. Ayrıca süt insan beslenmesinde sadece büyüme çağındaki çocukların değil yetişkin bireylerinde beslenmesinde önemli yer tutmaktadır (Ocak ve Önder, 2014). Bu sebeple halk sağlığının korunması için süt ve süt ürünlerinde güvenilirlik ve tüketiciyi doğru bilgilendirme temel bir zorunluluktur.

Süt ürünlerinde güvenilirlik sadece son üründe başlamamakta olup güvenilirlik uzun bir süreçten oluşmaktadır. Bu süreç ise hayvan sağlığı, sağım hijyeni, çiğ sütün depolanması, taşınması, işlenmesi, etiketlenmesi ve son tüketiciye ulaşması gibi birbirini takip eden birçok aşamayı kapsamaktadır (Girma vd., 2014). Bu durum ise süt ve süt ürünlerini “çiftlikten rafa” yaklaşımı çerçevesinde bütüncül olarak değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir (Bozdağ, 2025).

Günümüzde süt ve süt ürünlerine dair yönetmelikler incelendiğinde özellikle tüketici ile ilk temas noktası olan etiketleme ve beyanlar öne çıkmaktadır. Etiketlemelerde yer alan “yağ oranı, protein oranı” gibi beslenme referansları, “doğal”, “taze”, “katkısız” gibi ifadeler tüketicinin karar mekanizmasını doğrudan etkilemektedir.

Bu çalışmanın amacı Türkiye’de süt ürünleri mevzuatını güncel yönetmelikler ve ürün tebliğleri kapsamında değerlendirmektir. Bu kapsamda çiğ süt, içme sütleri, peynir, tereyağı ve sadeyağ, fermente süt ürünleri ile etiketleme ve tüketiciyi bilgilendirme hükümleri konusunda bilgi verilmiştir.

## Türkiye’de Süt Ürünleri Mevzuatının Genel Çerçevesi

Türkiye’de süt ürünleri mevzuatı hiyerarşik bir yapı içinde değerlendirilmelidir. Yapının en üst basamağını 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu oluşturmaktadır. Daha sonra tüm gıdalar için geçerli yönetmelikler gelmektedir. Bu yönetmeliklerin bazıları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ve Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği olarak sıralanabilir. Bu yönetmeliklerin alt basamağında ise belirli ürün gruplarına ait tebliğler bulunmaktadır. Süt ve Süt Ürünlerine Dair Tebliğlerden bazıları ise İçme Sütleri Tebliği, Fermente Süt Ürünleri Tebliği, Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ, Çiğ İnek Sütünün Sınıflandırılmasına İlişkin Tebliğ, Peynir Tebliği ve Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği olarak verilebilir.,

## Çiğ Süt, İçme Sütü ve Bazı Süt Ürünlerine İlişkin Düzenlemeler

### Çiğ Süt Tebliği Kapsamında Değerlendirme

Çiğ süt, ilgili tebliğde çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, 40 °C'nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem görmemiş süt olarak tanımlanır (Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ, 2017/20). Çiğ süt ısıl işlem uygulanmadığı için mikrobiyolojik riskler açısından en hassas süt ürünleri kategorilerinden biri olarak kabul edilir. Bu nedenle tebliğde yetkili merciden izin almış süt üreten hayvancılık işletmesinde üretilen çiğ sütün arzına izin verildiği belirtilmiştir. Ayrıca, hayvan hastalıklarından ari olma, çiğ sütün nakli sırasında depolama sıcaklığı, çiğ sütün işleme tabi tutulup tutulmayacağı, çiğ sütün ilk sağım saatinden itibaren son tüketim süresi gibi sınırlamalar Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ'de açıkça belirtilmiştir (Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ, 2017/20).

Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ'de “Son tüketiciye arz edilecek olan inek veya manda çiğ sütleri Hastalıktan Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikasına sahip Brusellozdan ve Sığır Tüberkülozundan ari süt sığırı işletmelerinden, koyun veya keçi çiğ sütleri, Koyun Keçi Brusellozu Hastalığından Ari İşletmeler İçin Sağlık Sertifikasına sahip Brusellozdan ari süt koyun keçi işletmelerinden elde edilmesi gerekmektedir” maddesi de yer almaktadır. Ayrıca, çiğ sütün sağımdan hemen sonra 4 °C'nin altındaki sıcaklıklara soğutulması gerektiği, nakil sırasında sıcaklığı 4 °C'yi geçmemesi gerektiği de tebliğde ifade edilmiştir. Çiğ sütün son tüketiciye sağımdan itibaren 24 saat içinde arz edilmesi gerektiği ve son tüketim süresinin ilk sağım saatinden itibaren 48 saati aşmaması gerektiği de tebliğde belirtilen diğer hususlardandır (Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ, 2017/20).

Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ- 2017/20 incelendiğinde çiğ sütün bileşimi kapsamında %protein, % süt asitliği, yoğunluk, % yağsız kuru madde ve en az bulunması gereken süt yağı miktarı inek, koyun, keçi ve manda sütü için ayrı ayrı sunulmaktadır (Tablo 1).

**Tablo 1.** Çiğ Sütün Bileşimi (Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ, 2017/20)

Tür	%Protein (m/v) en az	Asitlik (%) süt asiti (m/v)	Yoğunluk en az (m/v)	% Yağsız kuru madde (m/v) en az	Süt Yağı en az (m/v)
İnek	2,8	0,135-0,20	1,028	8,5	3,4
Koyun	3,1	0,16-0,35	1,028	10,0	6,0
Keçi	2,8	0,15-0,28	1,026	8,5	4,0
Manda	5,5	0,14-0,22	1,028	8,5	7,0

Ayrıca Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ'e göre süt üreten hayvancılık ve gıda işletmecilerinin uyacağı kriterler de belirlenmiş olup, çiğ inek sütü için 30 °C'de koloni sayısının 100.000 kob/ml'yi, somatik hücre sayısının ise 400.000 hücre/ml'yi aşmaması beklenmektedir (Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ, 2017/20). Bu parametreler, sağım hijyeni, soğuk zincirin etkinliği, hayvan sağlığı ve meme sağlığı açısından önemli bir kalite göstergeleri olarak kabul edilmektedir.

Çiğ İnek Sütünün Sınıflandırılmasına İlişkin Tebliğ - 2019/64 incelendiğinde ise çiğ inek sütünün sınıflandırılmasında mevsimsel değişiklikler ve protein ve yağ değerleri ile birlikte değerlendirildiği görülmektedir (Tablo 2). Sınıflandırmada böyle bir yol izlenmesi üretici verimliliğinin önceliklendirildiğinin göstergesidir.

**Tablo 2.** Çiğ İnek Sütünün Protein ve Yağ Değerlerine Göre Sınıflandırılması (Çiğ İnek Sütünün Sınıflandırılmasına İlişkin Tebliğ, 2019/64)

Sınıflar	Protein Değeri (%)		Yağ Değeri (%)	
	Ekim - Mart	Nisan - Eylül	Ekim - Mart	Nisan - Eylül
A Sınıfı	3,20 ve üzeri	3,10 ve üzeri	3,60 ve üzeri	3,50 ve üzeri
B Sınıfı	3 ≤ protein değeri <3,2	3 ≤ protein değeri <3,1	3,3 ≤ yağ değeri <3,6	3,2 ≤ yağ değeri <3,5
C Sınıfı	2,9 ≤ protein değeri <3	2,9 ≤ protein değeri <3	yağ değeri <3,3	yağ değeri <3,2

Genel olarak çiğ süt ile ilgili Çiğ İnek Sütünün Sınıflandırılmasına İlişkin Tebliğ, 2019/64 ve Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ, 2017/20 incelendiğinde mevzuatın sadece gıda güvenliği değil aynı

zamanda bileşimin kalitesini de teşvik eden bir araç haline geldiği görülmektedir.

### **İçme Sütleri Tebliği Kapsamında Değerlendirme**

İçme sütleri, çiğ süttten farklı olarak doğrudan tüketime hazır hale getirilmiş ve belirli ısıl işlem normlarından geçirilmiş ürünlerdir. Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliğine göre içme sütü; çiğ süttün pastörizasyon, yüksek sıcaklıkta pastörizasyon, UHT veya sterilizasyon işlemlerinden biri uygulanarak elde edilen ve başka bir işleme gerek kalmadan tüketime sunulan süt, olarak tanımlanır ( Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği, 2019/12). Tebliğde çiğ süttün ve içme süttünün ayrı ayrı tanımlanması çiğ süttün ayrı bir risk kategorisi, içme süttünün ise belirli ısıl işlemlerden geçirilerek piyasaya sunulan daha güvenli bir süt olduğunu göstermektedir.

Ayrıca Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği'nde pastörizasyon, sterilizasyon ve Ultra yüksek sıcaklık (UHT) uygulamasında kullanılan sıcaklık ve süre normları da kesin çizgilerle ele alınmıştır. Buna göre, pastörizasyonun en az 72 °C'de 15 saniye veya 63 °C'de 30 dakika gibi eşdeğer sıcaklık-zaman kombinasyonlarıyla uygulandığını, sterilizasyonun oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden hermetik ambalajlı ürüne, en az 115 °C'de 13 dakika veya 121 °C'de 3 dakika gibi uygun zaman sıcaklık kombinasyonu ile uygulandığı belirtilmiştir (Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği, 2019/12). UHT işlemi ise en az 135 °C sıcaklıkta kısa süreli yüksek sıcaklıkta üründe canlı mikroorganizma veya gelişim kabiliyetine sahip sporların olmamasını sağlayan ısıl işlem olarak tebliğde yer almaktadır (Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği, 2019/12).

Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliğine göre, içme süttüne dair ürün özellikleri de kapsamlı olarak belirtilmiştir. Örneğin, içme sütlerinin yabancı madde içermemesi gerektiği, süt yağı dışında herhangi hayvansal ve bitkisel yağ içermemesi gerektiği, laktozsuz sütlerde laktoz oranının maksimum %0,1 olması gerektiği gibi hükümler tebliğde yer almaktadır (Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği, 2019/12). Ayrıca içme sütlerinin bileşimi (Tablo 3) ve içme sütlerinin süt yağı içeriklerine ait bilgiler (Tablo 4) tebliğde tablo halinde somutlaştırılmış olup, aşağıda yer almaktadır.

**Tablo 3.** İçme Sütlerinin Bileşimi (Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği, 2019/12)

	%Protein(m/m) (en az)	Asitlik (% süt asidi) (m/v)	Yoğunluk (m/v), (en az)	% Yağsız kuru madde (m/m) ( en az)
İnek sütü	2,9	0,135-0,20	1,028	8,0
Çeşnili /Aromalı İnek sütü	2,7			
Koyun sütü	4,0	0,16-0,35	1,030	10,0
Çeşnili /Aromalı Koyun sütü	3,8			
Keçi sütü	3,0	0,15-0,28	1,026	8,5
Çeşnili /Aromalı Keçi sütü	2,9			
Manda sütü	5,5	0,14-0,22	1,028	8,5
Çeşnili /Aromalı Manda sütü	5,3			

**Tablo 4.** İçme Sütlerinin Süt Yağı İçerikleri (Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği, 2019/12)

Sınıfı	100 ml' de süt yağı (gr)
Tam yağlı	süt yağı $\geq$ 3,5 gr
Yarım yağlı	1,8 gr > süt yağı $\geq$ 1,5
Yağsız	Süt yağı < 0,15
% ...yağlı süt	% ...yağlı

İçme sütlerinde etiketleme kısmı da tebliğ kapsamında yer almaktadır. Buna göre, tüketicinin ilk bakışta ürünü doğru tanımasını sağlayacak biçimde ürünün resmi adı ve ısıl işlemin niteliğinin belirtilmesi gerektiği tebliğde belirtilmiştir. Ayrıca yağ sınıfı, varsa çeşni/aroma ilavesi, ilave şeker bilgisi ve laktoz azaltımı açık biçimde belirtilmesi gerektiğine dair maddeler tebliğde açıkça ifade edilmiştir. Buna ilaveten “Yoğurt sütü” veya “peynir sütü” gibi içme sütü dışı kullanım çağrıştıran ifadelerin kullanılmayacağı da ifadeleri de tebliğ içeriğinde yer almaktadır (Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği, 2019/12).

## **Peynir Tebliği Kapsamında Değerlendirme**

Peynir Tebliği, süt ürünleri mevzuatının en geniş kapsamlı ürün düzenlemelerinden biridir. Çünkü peynir üretiminde kullanılan pıhtılaştırma yöntemi, telemenin işlenmesi, peyniraltı suyunun ayrılması, haşlama, tuzlama, olgunlaştırma, çeşni kullanımı ve yağ içeriği değişkenlerin olması geniş bir ürün yelpazesi oluşumunu sağlamaktadır.

Beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri, eritme peyniri, peyniraltı suyu peynirleri ve küf kültürleriyle olgunlaştırılan peynirler Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğinde-2015/6 ayrı tanımlara ve teknik özelliklere sahiptir.

Peynir üretiminde kullanılacak sütün çiğ olarak peynire işlenebileceği gibi termizasyon, pastörizasyon veya daha yüksek sıcaklıklarda uygulanan bir ısıtma işleminden sonra da peynire işlenebileceği maddesi tebliğ içerisinde yer almaktadır. Ancak çiğ süttten veya termize süttten üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirler taze olarak piyasaya arz edilemeyeceği; bu ürünlerin en az dört ay uygun koşullarda olgunlaştırılması gerektiği de tebliğ kapsamında açıkça belirtilmektedir. Taze tüketilen peynirlerde ise kullanılan sütün en az pastörizasyon normlarında ısıtma işlemine tabi tutulması gerektiğine dair madde de tebliğde yer almaktadır (Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği, 2015/6). Bu maddeler, geleneksel üretim yöntemleri ile gıda güvenliği arasında dengeyi sağlamaktadır.

Ayrıca Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğinde yer alan “Peynir üretiminde nişasta ve nişasta bazlı ürünler, soya ve soya ürünleri, süt yağı dışındaki hayvansal yağlar, jelatin, bitkisel yağlar ile süt proteini dışındaki proteinler kullanılmaz. Sadece aromalı ve/veya çeşnili taze peynirlerde stabilizör amaçlı olarak nişasta, teknolojinin izin verdiği miktarda kullanılabilir.” maddesi ile tüketici güvenliği korunmaktadır (Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği, 2015/6). Buna ilaveten peynir üretiminde kullanılacak sütün standardizasyonu için süt kreması, süt proteini, süt tozu gibi bileşenlerin kullanımına izin verilmesi (Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği, 2015/6) mevzuatın tüketici sağlığını korurken teknolojik uygulamaları da engellemediğini göstermektedir.

Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine-2015/6 göre, peynirler sertlik (Tablo 5), olgunlaşma durumu (Tablo 6) ve yağ içeriğine (Tablo 7) göre sınıflandırılmaktadır.

**Tablo 5.** Sertlik derecesine göre peynirlerin sınıflandırılması (Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği, 2015/6)

Sertlik derecesi	(PYKN) Yağsız peynir kitlesindeki nem oranı (%)	Tolerans (%)
Ekstra sert	PYKN < 49	±2
Sert	49 ≤ PYKN < 57	±2
Yarı sert	57 ≤ PYKN < 64	±2
Yarı yumuşak	64 ≤ PYKN < 70	±2
Yumuşak	PYKN ≥ 70	±2

**Tablo 6.** Olgunlaşma durumu ve yöntemine göre peynirlerin sınıflandırılması (Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği, 2015/6)

Olgunlaşma		En az olgunlaşma süresi (gün)	
Olgunlaşma yöntemi	Olgunlaşma durumu	Ağırlık > 1,5 kg	Ağırlık ≤ 1,5 kg
Olgunlaştırılmamış	Taze	-	-
Olgunlaştırılmış <sup>1</sup>	Olgunlaştırılmış	90	45
Küf kültürleri ile olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	45
Salamurada olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	90

<sup>1</sup> Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında kalan olgunlaşma yöntemi.

**Tablo 7.** Peynirlerin süt yağı miktarına göre sınıflandırılması (Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği, 2015/6)

Sınıfı	Kuru maddede süt yağı (%)
Tam yağlı	45 ≤ süt yağı
Yarım yağlı	25 ≤ süt yağı < 45
Az yağlı	10 ≤ süt yağı < 25
Yağsız	süt yağı < 10

Ayrıca Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği içerisinde etiketleme kısmında süt yağı miktarına göre yağlılık sınıfı etiket bilgilerinde ürün adıyla aynı yüzde ve aynı puntoda kolay görülebilecek şekilde belirtilmesi gerektiği, olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin etiketlerinde son tüketim tarihine ilave olarak gün/ay/yıl olarak üretim tarihinin de belirtilmesi gerektiğine dair maddeler yer almaktadır (Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği, 2015/6). İlaveten peynir etiketlerinde “köy peyniri”, “geleneksel peynir”, “doğal peynir” ve “çiftlik peyniri” gibi ifadelerin kullanılmamasına

dair madde ile tüketici güvenliği düşünülmektedir. Tüketicide oluşabilecek yanlış algıyı önlemek için ilave maddeler de tebliğde yer almaktadır. Bu maddeler “Peynir üretiminde kullanılan sütün tek bir türe ait olması durumunda türün adı peynir adı ile birlikte belirtilebilir. Bu ürünlerde hayvan türünün görselleri etikette kullanılabilir” ve “Peynir üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda kullanılan sütün elde edildiği türlerin adları, ürün adının yanında “koyun, keçi ve inek sütlerinden üretilmiştir” gibi ifadelerle belirtilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlere ait görsellere yer verilmez” olarak açıkça belirtilmiştir (Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği, 2015/6).

### **Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği Kapsamında Değerlendirme**

Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği süt yağı esaslı ürünlerde ürün kimliğinin korunması açısından güncel ve önemli bir düzenleme alanıdır. Tebliğ kapsamında tereyağı, süt veya kremanın yayıklanması sonucu elde edilen, yağda su emülsiyonu tipinde yağca yoğun süt ürünü olarak tanımlanmaktadır. Sadeyağ ise süt ve/veya süt ürünlerinden elde edilen, su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış ve ağırlıkça en az %99 süt yağı içeren bir süt ürünü olarak tanımlanmaktadır (Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği, 2025/9).

Bileşim kriterleri açıkça Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği’nde yer almakta olup ürün adının laboratuvar karşılığı olduğu söylenebilir. Tebliğe göre, tuz ilave edilmeyen tereyağının bileşimi en az %82 süt yağı, en fazla %2 yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 su içermeli şeklinde kesin sınırlarla belirtilirken; tuz ilave edilen ve/veya çeşnili tereyağının bileşimi ise en az %80 süt yağı, en fazla %2 yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 su içermeli olarak belirtilmiştir (Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği, 2025/9).

Ayrıca tebliğde ürün doğasını korumak için aroma maddesi kullanımına dair çeşitli maddeler de yer almaktadır. Sadeyağda ve çeşni maddesi bulunmayan tereyağında aroma verici kullanılmayacağı, benzer şekilde manda sütü aroması, yoğurt aroması gibi süt ve süt ürünlerini çağrıştıran aroma vericilerin kullanımının da yasak olduğu açıkça belirtilmiştir. Buna ilaveten, taklit ve tağşişi önlemek amacıyla çeşnili tereyağında kullanılan çeşni maddesi taklit ve tağşişe sebebiyet verecek nitelikte olmaması gerektiği de tebliğ kapsamında yer almaktadır (Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği, 2025/9).

Tebliğ kapsamında üründe tüketicide yanlış algı oluşumunun önüne geçmek için çeşitli maddeler

ile etiketleme kısmı güvence altına alınmıştır. Tereyağı ve sadeyağ etiketlerinde ürün adının temel görüş alanında yer almasının zorunlu olduğu, tuz ilave edilmemiş tereyağında “tuz ilave edilmemiştir” ifadesinin belirtilmesi gerektiği; tuz ilave edilmiş tereyağında tuz oranı içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde olarak verilmesi gerektiği ve “tuzlu” veya “tuz ilave edilmiştir” ifadesinin temel görüş alanında yer alması gerektiğine dair maddeler tebliğ kapsamında yer almaktadır. Ayrıca tüketicide yanlış algının önüne geçmek için ürünün üretiminde tek bir hayvan türüne ait süt veya krema kullanılmışsa tür adının etikette belirtilmesi gerektiği; farklı türlerin karıştırılması halinde ise türlerin tamamının ürün adının yanında yazılması gerekliliği tebliğ içeriğinde açıkça belirtilmiştir (Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği, 2025/9).

### **Fermente Süt Ürünleri Tebliği Kapsamında Değerlendirme**

Fermente süt ürünleri, Türkiye’de hem geleneksel tüketim alışkanlıklarının yanında modern gıda sanayisi açısından da önemli bir ürün grubunu oluşturmaktadır. Yoğurt, ayran, kefir, kıymız, süzme yoğurt, toz/kurutulmuş fermente süt ürünleri ve çeşnili/aromalı fermente süt ürünleri bu kapsamda değerlendirilir. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği, 2022/44 incelendiğinde fermente ürünlerin tanımlanmasında mikrobiyolojik kimlikle ürün kimliğinin doğrudan ilişkili olduğu görülmektedir. Örneğin, yoğurt üretiminde *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*’un birlikte kullanıldığı tebliğ kapsamında açıkça yer almaktadır. Benzer şekilde kıymızda *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ve *Kluyveromyces marxianus* türlerinin beraber kullanıldığı belirtilmiştir. Kefir ise tebliğ kapsamında “Fermentasyonda, kefir danesine özgü karakteristik mikroorganizmalar olan *Lactobacillus* kefir, *Lactobacillus kefiranofaciens*, *Lactobacillus kefirgranum*’dan en az ikisini, laktozu fermente eden mayalardan *Kluyveromyces marxianus* ve etmeyen mayalardan *Saccharomyces spp.*’yi zorunlu olarak içeren bunun yanında *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Lactococcus*, *Acetobacter* ve benzeri bakteri cinslerine ait türler ile farklı maya türlerini de bulundurabilen kefir danelerinin veya starter kültürlerin kullanıldığı fermente süt ürünü” olarak tanımlanmaktadır (Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği, 2022/44).

Fermente süt ürünlerinin bileşimi Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği içerisinde tablo şeklinde somutlaştırılmış olup (Tablo 8), tabloya ilave ürün özellikleri ile ilgili maddeler tebliğde açıkça belirtilmiştir. Örneğin; fermente süt ürünleri üretiminde süt proteini dışındaki proteinlerin kullanılmayacağı ve süt yağı dışında yağ bileşeni ilave edilmeyeceğine dair maddeler ile ürün özellikleri tebliğ ile güvence altına alınmıştır (Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri

Tebliğ, 2022/44).

**Tablo 8.** Fermente Süt Ürünleri Özellikleri (Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği, 2022/44).

	Fermente süt ürünü	Yoğurt	Ayran	Kefir	Kımız	Süzme yoğurt	Konsantre fermente süt ürünü
Süt proteini* (Kütlece %)	En az 2,7	En az 3,0	En az 2,0	En az 2,7	En az 1,0	En az 8	En az 5,6
Süt yağı (Kütlece %)	En fazla 10	En fazla 15	-	En fazla 10	En fazla 10	En fazla 30	En fazla 20
Titrasyon asitliği (Laktik asit olarak kütlece %)	En az 0,3	En az 0,6 En fazla 1,5	En az 0,5 En fazla 1,0	En az 0,6	En az 0,7	En az 0,6 En fazla 2,0	En az 0,6 En fazla 1,5
Etanol (% hacim/ağırlık)	-	-	-	-	En az 0,5	-	-
Toplam spesifik mikroorganizma (kob/g)	En az 10 <sup>7</sup>	En az 10 <sup>7</sup>	En az 10 <sup>6</sup>	En az 10 <sup>7</sup>	En az 10 <sup>7</sup>	En az 10 <sup>7</sup>	En az 10 <sup>7</sup>
Etikette belirtilen toplam ilave mikroorganizma (kob/g) **	En az 10 <sup>6</sup>	En az 10 <sup>6</sup>	En az 10 <sup>6</sup>	En az 10 <sup>6</sup>		En az 10 <sup>6</sup>	En az 10 <sup>6</sup>
Mayalar (kob/g)	-	-	-	En az 10 <sup>3</sup>	En az 10 <sup>4</sup>	-	-

\* Süt proteini; Kjeldahl metodu ile belirlenen toplam azot miktarı x 6,38.

\*\* Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu Tebliğin 4 üncü maddesindeki ürün tanımlarının içerisinde yer alan starter kültürlerine ilave olarak eklenen diğer starter ve/veya yan kültürler.

\*\*\* Fermente toz/kurutulmuş ürünlerde spesifik mikroorganizma aranmaz.

\*\*\*\* Konsantre fermente süt ürünü, süzme yoğurt ve yoğurdun çeşnili üretilmesi halinde son üründeki süt proteini oranı anılan ürünlerin nihai üründe bulunan miktarı üzerinden oransal olarak hesaplanır. Ancak bu ürünlerin süt proteini son üründe %3'ün (m/m) altında olamaz. Bu ürünlerde yukarıdaki tabloda belirtilen süt proteini dışındaki kriterler geçerlidir. Çeşnili olarak üretilen kefir, fermente süt ürünü, ayran ve kıımızda tablo değerleri aranır.

Tüketicinin yanlış yönlendirilmesini engellemek için tebliğ kapsamında etiketleme ile ilgili çeşitli maddeler yer almaktadır. Bu maddelerden bazıları “Çeşni veya aroma adı, gıdanın adıyla aynı renk, yazı karakteri ve punto büyüklüğünde kullanılır.”, “Yoğurt ve ayran yağ sınıfına göre adlandırılırken, diğer fermente ürünlerde yağlılık sınıflandırması yapılmaz; bunun yerine “% ... yağlı” ifadesi ile belirtilir” şeklindedir (Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği, 2022/44). Ayrıca, Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliğine- 2025/9 benzer şekilde fermente süt ürünlerinin üretiminde de tek hayvan türüne ait süt tamamen kullanılmışsa tür adı ürün adıyla birlikte belirtilebileceği, farklı tür sütleri karıştırılmışsa türlerin tamamı aynı renk ve puntoda yazılması gerektiğine dair madde de tebliğ kapsamında yer almaktadır (Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği, 2022/44)

## Etiketleme, Beyanlar ve Tüketiciyi Bilgilendirme

Tüketici ile ilk iletişim etiketleme aracılığı ile olmaktadır. Tebliğlerin içerisinde o tebliği ile ilgili etiketleme bölümü yer alsa da daha kapsamlı maddeler Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer almaktadır. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne göre etiket; ürünün adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler listesi, net miktarı, muhafaza/kullanım koşulları, tavsiye edilen tüketim tarihi/son tüketim tarihi, işletme bilgisi, menşe ve beslenme bildirim gibi zorunlu bilgileri içermelidir (Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği).

Süt ürünlerinde bazı kelimeler ürün değerini tüketici gözünde yükseltir gibi görünse de yönetmelik açısından sınırlamalara tabidir. Buna göre süt ve süt ürünleri etiketinde “köy”, “ev”, “geleneksel”, “çiftlik” ve “%100” gibi ifadeler süt ve süt ürünleri etiketlerinde genel olarak kullanılamayacağı belirtilmiştir. Fakat, çiftlik vb. görselleri ile “sade içme sütlerinde” %100 ifadesi kullanılmasının bu kapsamda değerlendirilmediği de ifade edilmiştir (Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz).

“Doğal” teriminin, tek bileşenli ve doğal yapısında önemli değişiklik yaratmayan fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik işlemler dışında herhangi bir işleme tabi tutulmamış, bitki, algler, mantar, hayvan, mikroorganizma veya mineral kaynaklı olan ve doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdaları tanımlamak için kullanılabileceği belirtilmiştir. Üretim için elzem kültür ve enzim dışında bileşen içermeyen sade/aromalandırılmamış süt ürünlerinin “doğal” olarak tanımlandığı, bu kapsamda yoğurt, kefir vb. süt ürünleri de doğal olarak değerlendirildiği belirtilmiştir (Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz).

“Günlük” ifadesinin yalnızca raf ömrü 24 saat olan gıdalar için uygun olduğu, pastörize içme sütünde bu ifadenin kullanılmayacağına dair ifade de Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuzunda yer almaktadır. Böylece, tüketicinin raf ömrü ve işlem teknolojisi hakkında yanlış algıya kapılmasını önlemek amaçlanmıştır.

Etiket bilgisinde görsel ve aroma kullanımında tüketiciyi yanıltmama ilkesinin en önemli kriterdir. Bu amaçla, üretimde gıda bileşeni yerine tamamen aroma verici kullanılıyorsa, ilgili bileşenin gerçek görseli kullanılmaması gerektiği ifade edilmiştir. Bununla birlikte, temsili çizim

kullanılması halinde ürünün “aromalı” olduğu çizimin bulunduğu her görüş alanında belirtilmesi gerektiği de ifade edilmiştir. Ayrıca, peynirin kendisi kullanılmadan yalnızca peynir aroması kullanılan bir üründe “peynirli” ifadesi kullanılamayacağı; doğru ifadenin “peynir aromalı” şeklinde olması gerektiği belirtilmiştir. Benzer şekilde birbiriyle karıştırılabilecek ürünlerde “tereyağı tadında”, “dondurma keyfi” gibi ifadelerin yanıltıcı olarak kabul edildiği de ifade edilmiştir (Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz).

Alerjen bildirim, etiketlemenin doğrudan tüketici sağlığı ile ilgilenen bölümüdür. Süt ve süt ürünleri, laktoz dahil olmak üzere zorunlu alerjen bildirim kapsamında yer almaktadır (Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği).

Bitkisel ve vegan ürünlerde süt ürünleri algısı yaratılmaması da güncel etiketleme hükümlerinin önemli başlıklarından biridir. Buna göre, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuzunda soya, yulaf, badem veya fındık gibi hammaddelerden üretilen içeceklerde “süt” ifadesi kullanılamayacağı; bu ürünlerde “içecek” ifadesinin tercih edilmesi gerektiği belirtilmektedir. Böylece, bitkisel ürünler ile süt ürünleri arasındaki ürün farkı açıkça ortaya konmaktadır (Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz).

Son etiketleme kılavuzu revizyonlarında krema, kremsos ve alışlagelen adların kullanımı da açıklık kazanmıştır. Buna göre, krema alternatifi olarak sunulan toz veya krem ürünlerde “krema” ifadesinin geçebilmesi için içerikte süt yağı bulunması gerektiği ifade edilmiştir. Süt yağı içermeyen ve bitkisel yağlı olarak benzer amaçla üretilen ürünlerde ise “bitkisel yağlı kremsos” gibi tanımlayıcı adların kullanılmasının uygun olduğu belirtilmiştir (Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz).

## **Sonuç ve Öneriler**

Türkiye’de süt ve süt ürünleri ile ilgili yönetmelikler ve tebliğler incelendiğinde konunun çığ süttten son ürüne ve etikete kadar uzanan geniş bir yelpazede ele alındığı görülmektedir. Mevzuat kapsamında da görüldüğü gibi güvenilir süt ürünü güvenli ve kayıtlı hammaddeyle başlar, süütün işlenerek ürün haline dönüştürülmesinde uygulanan proses ürünün adını kanıtlamalıdır ve bu durum laboratuvar ve kayıtlarla gerektiğinde sunulabilir olmalıdır. Tüketici ile iletişimin önemli kanalı olan etiket ise doğru bilgiyle desteklenmelidir.

Bu bağlamda öneri olarak aşağıdaki maddeler sıralanabilir:

- Tüketicilere yönelik etiket okur yazarlığı çalışmaları ülke genelinde arttırılabilir,
- Süt ürünleri mevzuatının uygulanabilirliğine dair çalışmalar arttırılarak, bu çalışmalar düzenli aralıklarla akademi, kamu ve sektör temsilcileriyle değerlendirilmelidir.

Unutulmamalıdır ki, mevzuatın amacı cezalandırmak değil; üretici, tüketici ve sanayici arasında güveni sürdürülebilir kılmaktır.

### **Kaynaklar**

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

Bozdağ, N. G., (2025). 5. Hayvansal Gıdalarda Gıda Güvenliği Ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri. Güvenilir Gıda Ve Sağlık, 96.

Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2017/20), Resmî Gazete, 27.04.2017, Sayı: 30050.

Çiğ İnek Sütünün Sınıflandırılmasına İlişkin Tebliğ (Tebliğ No: 2019/64), Resmî Gazete, 25.01.2020, Sayı: 31019.

Girma, K., Tilahun, Z., Haimanot, D., (2014). Review on milk safety with emphasis on its public health. World J. Dairy Food Sci. 9, 166–183. <https://doi.org/10.5829/idosi.wjdfs.2014.9.2.85184>

Ocak, S., Önder, H., (2014). Süt Ürünlerinde Tüketici Tercihini Etkileyen Faktörler ve Gıda Güvenliği Bilinci 55, 9–15.

Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2022/44), Resmî Gazete, 30.11.2022, Sayı: 32029;

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Resmî Gazete, 26.01.2017, Sayı: 29960 Mükerrer; değişiklik: 06.04.2024, Sayı: 32512.

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz, İlk Yayım: 26.11.2024, Revizyon 002: 10.03.2026.

Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/12), Resmî Gazete, 27.02.2019, Sayı: 30699.

Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2025/9), Resmî Gazete, 04.04.2025, Sayı: 32860.

Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği (Tebliğ No: 2015/6), Resmî Gazete, 08.02.2015, Sayı: 29261.



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

## YERELDEN KÜRESELE: NEVŞEHİR SÜT ÜRÜNLERİNİN DÜNYA MUTFAĞINA UYARLANMASI VE GASTRONOMİ TURİZMİNDEKİ ROLÜ

**Doç. Dr. Ezgi DEMİR ÖZER**  
<https://orcid.org/0000-0002-3525-5172>

Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,  
Nevşehir, Türkiye  
**E posta:** ezgi.ozer@kapadokya.edu.tr

### Özet

Geleneksel gıdalar; belirli ekolojik koşulların, bölgeye özgü mikrobiyal çeşitliliğin ve kuşaktan kuşağa aktarılan zanaatkârlık bilgisinin ortak ürünü olarak ortaya çıkan kültürel değerlerdir. Bu ürünler yalnızca beslenme amacı taşımamakta, aynı zamanda toplumların tarihsel hafızasını, üretim pratiklerini ve biyolojik çeşitliliğini yansıtan somut olmayan kültürel miras unsurları arasında yer almaktadır. Ancak günümüzde küresel gıda sistemlerinde giderek yaygınlaşan endüstriyel standardizasyon anlayışı, değişen tüketim alışkanlıkları ve kırsal nüfusun azalması, geleneksel ürünlerin sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Özellikle genç nüfusun kırsal üretim süreçlerinden uzaklaşması, geleneksel üretim tekniklerinin aktarımını zorlaştırmakta ve bu ürünlerin zamanla yok olma riskini artırmaktadır. Anadolu coğrafyası, sahip olduğu zengin endemik flora, geleneksel hayvancılık kültürü ve farklı iklim yapıları sayesinde gastronomi ürünleri ve özellikle de süt ürünleri açısından önemli bir çeşitliliğe sahiptir. Bu bağlamda Nevşehir ve Niğde bölgeleri, özgün üretim teknikleriyle dikkat çeken süt ürünlerini bünyesinde barındırmaktadır. Kremanın fermentasyonu ile üretilen Kalaba yoğurdu ile kendine has kurutma tekniği ile üretilen Kuru Kaymak, bölgenin süt teknolojisi açısından öne çıkan ürünleri arasında yer almaktadır. Bu ürünler yalnızca kendilerine özgü aroma ve tekstürel özellikleriyle değil, aynı zamanda içerdikleri biyoaktif bileşenler ve potansiyel probiyotik etkileri nedeniyle fonksiyonel gıda kapsamında değerlendirilme potansiyeline de sahiptir. Bu gastronomik mirasın korunabilmesi için multidisipliner çalışmaların yürütülmesi büyük önem taşımaktadır. Öncelikle ürünlerin fizikokimyasal, mikrobiyolojik, reolojik ve duyuşal özelliklerinin ileri analiz yöntemleriyle belirlenmesi ve bilimsel literatüre kazandırılması gerekmektedir. Elde edilen veriler doğrultusunda gerçekleştirilecek standardizasyon çalışmaları, ürünlerin kalite sürekliliğini sağlamanın yanı sıra modern gastronomi uygulamalarında kullanılabilmesine de olanak tanımaktadır. Özellikle pastacılık ve tatlı alanında füzyon mutfağı, moleküler gastronomi ve çağdaş sunum teknikleriyle yeniden yorumlanmaları, bu ürünlerin ulusal ve uluslararası gastronomi sahnesinde görünürlüğünü artırabilir. Nevşehir'e ait Kalaba yoğurdu ve Kuru Kaymak ürünleriyle yapılmış çalışmalarda olumlu sonuçlar alınmıştır. Özellikleri belirlenen ürünler evrensel mutfak reçetelerine ve yöresel tatlılara farklı lezzetler sağlamıştır. Bununla birlikte söz konusu ürünlerin gastronomi turizmi rotalarına entegre edilmesi, bölgesel kalkınma açısından önemli fırsatlar sunmaktadır. Bilimsel verilerle desteklenmiş ve yenilikçi yaklaşımlarla yeniden yorumlanmış geleneksel süt ürünleri, hem kültürel sürdürülebilirliğin korunmasına katkı sağlayacak hem de yerel ekonomilerin küresel turizm pazarında rekabet gücünü artıracaktır. Böylece geleneksel bilgi ile akademik disiplinin birleşimi, sürdürülebilir ve yenilikçi bir “gastronomik inovasyon modeli” oluşturulmasına zemin hazırlayacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Nevşehir, Kalaba Yoğurdu, Kuru Kaymak, Turizm.

## FROM LOCAL TO GLOBAL: ADAPTATION OF NEVŞEHİR DAIRY PRODUCTS TO WORLD CUISINE AND THEIR ROLE IN GASTRONOMY TOURISM

### Abstract

Traditional foods are cultural assets that emerge through the combination of specific ecological conditions, region-specific microbial diversity, and artisanal knowledge transferred across generations. These products not only serve nutritional purposes but also represent important elements of intangible cultural heritage that reflect the historical memory, production practices, and biological diversity of societies. However, the increasing industrial standardization of global food systems, changing consumption habits, and the decline of rural populations threaten the sustainability of traditional products. In particular, the gradual disengagement of younger generations from rural production processes makes the transmission of traditional production techniques more difficult and increases the risk of these products disappearing over time.

Anatolia possesses a remarkable diversity of fermented dairy products due to its rich endemic flora, traditional livestock culture, and diverse climatic conditions. In this context, the regions of Nevşehir and Niğde are home to dairy products distinguished by their unique production techniques. Kalaba yogurt, produced through fermentation, and Kuru Kaymak, produced using drying techniques, are among the most prominent examples reflecting the dairy technology heritage of the region. These products stand out not only for their distinctive aroma and textural characteristics but also for their bioactive compounds and potential probiotic effects, which position them within the category of functional foods. The preservation of this gastronomic heritage requires the implementation of multidisciplinary studies. First, the physicochemical, microbiological, rheological, and sensory properties of these products should be identified through advanced analytical methods and introduced into the scientific literature. Standardization studies based on these findings would ensure product quality continuity while also enabling their adaptation to modern gastronomic applications. In particular, reinterpretation through fusion cuisine, molecular gastronomy, and contemporary presentation techniques in pastry and dessert applications could enhance the visibility of these products in both national and international gastronomy arenas. Positive results have been obtained in studies conducted with Kalaba yogurt and dried cream products from Nevşehir. The products, whose characteristics have been determined, have added different flavours to universal culinary recipes and regional desserts.

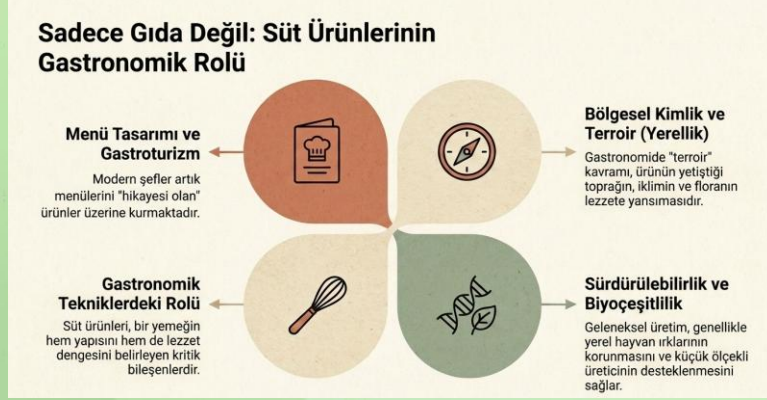
Furthermore, integrating these products into gastronomy tourism routes presents significant opportunities for regional development. Traditional dairy products supported by scientific data and reinterpreted through innovative approaches would contribute not only to the preservation of cultural sustainability but also to increasing the competitiveness of local economies within the global tourism market. In this way, the combination of traditional knowledge and academic discipline could provide the foundation for establishing a sustainable and innovative “gastronomic innovation model.”

**Keywords:** Gastronomy, Nevsehir, Kalaba Yogurt, Dried Cream, Tourism.

## Giriş

Geleneksel gıdalar; bir toplumun kolektif hafızasını, tarihsel birikimini ve ekolojik adaptasyon yeteneğini simgeleyen, nesilden nesile aktarılan yaşayan kültürel kodlardır. Bu ürünler yalnızca beslenme amacı taşımamakta, aynı zamanda yerel kimliğin, kültürel sürdürülebilirliğin ve bölgesel üretim pratiklerinin en somut göstergeleri arasında yer almaktadır. Coğrafi koşullar, yerel mikroflora, geleneksel üretim yöntemleri ve uzun yıllar boyunca aktarılan bilgi birikimi, bu ürünlere özgün nitelikler kazandırmaktadır. Ancak günümüzde küreselleşmenin beraberinde getirdiği standardizasyon baskısı, hızlı tüketim alışkanlıkları ve endüstriyel üretim anlayışı, geleneksel gıdaların özgün yapısını tehdit etmektedir. Özellikle kırsal alanlarda üretici nüfusun azalması ve geleneksel tekniklerin genç kuşaklara yeterince aktarılamaması, birçok yöresel ürünün zamanla kaybolma riskiyle karşı karşıya kalmasına neden olmaktadır.

Son yıllarda yöresel gıda ürünleri, özellikle Avrupa’da büyüyen gastronomi ve turizm sektörünün önemli bir parçası haline gelmiştir. Küreselleşme ile yerelleşmenin birlikte değerlendirilmesini ifade eden “glokalleşme” yaklaşımı, yerel ürünlerin küresel pazarlarda yeniden konumlandırılmasını mümkün kılmaktadır (Altuntaş & Gülçubuk, 2014). Bu doğrultuda yerel ürünlerin yalnızca korunması değil; bilimsel çalışmalarla desteklenerek çağdaş gastronomi anlayışına uyarlanması, gastronomi turizmi rotalarına entegre edilmesi ve uluslararası mutfak kültürleriyle ilişkilendirilmesi önem kazanmaktadır. Geleneksel ürünlerin modern reçetelerde yeniden yorumlanması, “yerelden küresele” yaklaşımının gastronomi alanındaki en somut örneklerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Fransa’daki Auvergne peynir rotalarında olduğu gibi, yerel ürünlerin hikâyeleştirilmesi ve gastronomi odaklı destinasyon yönetimiyle bütünleştirilmesi, bölgesel kalkınma açısından önemli ekonomik fırsatlar yaratmaktadır (<https://www.auvergnevolcansancy.com>). Bu kapsamda Nevşehir’in geleneksel süt ürünleri, yalnızca yerel mutfak kültürünün bir parçası değil; aynı zamanda dünya mutfaklarına uyarlanabilecek yenilikçi gastronomik bileşenler olarak dikkat çekmektedir (Şekil 1).



**Şekil 1.** Süt Ürünlerinin Gastronomik Rolü

Geleneksel süt ürünleri, gastronomide yalnızca birer hammadde ya da reçete bileşeni değil; aynı zamanda ait oldukları coğrafyanın kültürel hafızasını, biyolojik çeşitliliğini, üretim pratiklerini ve tarihsel mutfak bilgisini taşıyan yaşayan gastronomik belgelerdir. Bu ürünler; kullanılan hayvan ırkı, hayvanların beslendiği mera florası, bölgenin iklim koşulları, yerel mikroflora yapısı ve geleneksel üretim teknikleri gibi birçok unsurun birleşimiyle şekillenen özgün bir "terroir" karakterine sahiptir. Bu nedenle geleneksel süt ürünleri, yalnızca duyuşal özellikleriyle değil, üretildikleri coğrafyanın kimliğini yansıtan gastronomik göstergeler olarak da değerlendirilmektedir.

Gastronomi alanında terroir kavramı; bir ürünün tadını, aromasını, dokusunu ve karakterini belirleyen çevresel ve kültürel unsurların bütünüdür. Özellikle fermente süt ürünlerinde yerel mikroorganizmalar, bölgesel bitki örtüsü ve geleneksel üretim teknikleri ürünün benzersiz kimliğini oluşturmaktadır. Örneğin Nevşehir'in volkanik toprak yapısı, kurak iklimi ve yayla hayvancılığı kültürü; Kalaba yoğurdu ve Kuru Kaymak gibi ürünlerin aromatik profilini doğrudan etkilemektedir. Bu bağlamda söz konusu ürünler yalnızca "yerel tatlar" değil, aynı zamanda bölgenin ekolojik hafızasını taşıyan gastronomik unsurlar olarak öne çıkmaktadır.

Modern gastronomi anlayışında geleneksel süt ürünlerinin önemi giderek artmaktadır. Fine dining restoranları ve çağdaş mutfak uygulamaları, artık yalnızca lezzete değil; ürünün hikâyesine, üretim yöntemine ve kültürel bağlamına da odaklanmaktadır. Bu durum menü tasarımında "hikâyeleştirme" yaklaşımını ön plana çıkarmaktadır. Menüde kullanılan yerel bir süt ürününün üretildiği köy, kullanılan geleneksel yöntem, üretici profili veya ürünün tarihsel geçmişi; tüketici deneyimini zenginleştiren unsurlar haline gelmektedir. Örneğin Kalaba yoğurdunun Tiramisu veya Cheesecake gibi evrensel tatlı reçetelerinde kullanılması, yerel bir ürünün küresel gastronomi

diliyle yeniden yorumlanmasına olanak tanırken; Kuru Kaymak'ın modern pastacılıkta çıtır tekstür sağlayıcı bir bileşen olarak değerlendirilmesi, geleneksel ürünlerin inovatif mutfak teknikleriyle bütünleşebileceğini göstermektedir.

Ayrıca geleneksel süt ürünleri, deneyim odaklı gastronomi turizmi açısından da güçlü bir potansiyele sahiptir. Günümüzde turistler yalnızca yemek tüketmek değil; ürünün üretim sürecini görmek, üreticiyle etkileşim kurmak ve yerel kültürü deneyimlemek istemektedir. Bu nedenle terroir odaklı menü tasarımları, çiftlikten sofraya konseptleri, tadım rotaları ve yerel süt ürünleri temalı gastronomi festivalleri, destinasyon pazarlamasında önemli araçlar haline gelmiştir. Nevşehir gibi güçlü gastronomik kimliğe sahip bölgelerde geleneksel süt ürünlerinin modern sunum teknikleriyle birleştirilmesi; bölgesel markalaşmayı destekleyerek gastronomi turizmine sürdürülebilir bir değer kazandırabilir.

Anadolu coğrafyası, sahip olduğu zengin hayvancılık kültürü ve süt teknolojisi mirası sayesinde fermente süt ürünleri açısından dikkat çekici bir çeşitliliğe sahiptir. Bu bağlamda Nevşehir ve çevresi, özgün üretim teknikleriyle öne çıkan geleneksel süt ürünlerini bünyesinde barındırmaktadır. Nevşehir'in Avanos ilçesine bağlı Kalaba kasabasında üretilen Kalaba yoğurdu, süt kremasının yoğurt kültürü ile fermente edilmesi sonucu elde edilen, labne benzeri sürülebilir bir yapıya ve ortalama %35,64 oranında yüksek yağ içeriğine sahip geleneksel bir üründür. Yapılan araştırmalar, Kalaba yoğurdunun İtalyan mutfağının ünlü tatlısı Tiramisu'da mascarpone peynirine başarılı bir alternatif oluşturduğunu göstermiştir. Ürünün Tiramisu kremasında kullanılması durumunda, mascarpone peyniri ile benzer kalori değerine (yaklaşık 352 kcal/100 g) sahip olduğu, ancak daha düşük yağ oranı sayesinde daha sağlıklı bir alternatif sunduğu belirlenmiştir (Demir Özer vd., 2021a). Ayrıca Amerikan mutfağının popüler tatlılarından Cheesecake üretiminde de labne ve mascarpone peynirlerinin yerine kullanılabildiği; duyu analizlerde renk, tat, aroma ve genel kabul edilebilirlik açısından yüksek puan aldığı ve ürünün sıklık değerini artırdığı tespit edilmiştir (Demir Özer vd., 2021b). Böylece Kalaba yoğurdu, yerel bir süt ürününün dünya mutfağına adapte edilmesine yönelik başarılı bir örnek olarak öne çıkmaktadır (Tablo 1).

**Tablo 1.** İkame Matrisi: Kalaba Yoğurdu ve Küresel Standartlar

Özellik	Kalaba Yoğurdu	Mascarpone (İtalya)	Labne (Ortadoğu)
<b>Kıvam &amp; Doku</b>	Sürülebilir, yüksek viskozite	Yoğun, pürüzsüz	Yumuşak, sürülebilir
<b>Yağ Oranı</b>	~%35	%40-50	%10-15
<b>pH / Asidite</b>	~4.8 (Hafif ferah)	~6.0 (Tatlımsı)	~4.5 (Ekşi)
<b>İdeal Mutfak Kullanımı</b>	Cheesecake, Tiramisu, Modern Tatlılar	Tiramisu, İtalyan Tatlıları	Tuzlu mezeler, Kahvaltı

Bölgenin dikkat çeken bir diğer geleneksel süt ürünü olan Kuru Kaymak ise sütün kaynatılması, köpürtülmesi ve gölgede kurutulmasıyla elde edilmektedir. Diğer süt ürünlerinden farklı olarak gofret benzeri çıtır bir yapıya sahip olan bu ürün, yaklaşık %64,2 yağ ve %23,5 protein içeriğiyle oldukça zengin bir besin profili sunmaktadır. Özellikle köpürtme işleminin protein oranını artırdığı belirtilmektedir. Yapılan depolama çalışmalarında, Kuru Kaymak'ın 4°C'de 30 gün boyunca önemli bir bozulma belirtisi göstermeden muhafaza edilebildiği ortaya konmuştur (Demir Özer & Yıldırım, 2022). Yüksek besin değeri, özgün tekstürü ve uzun raf ömrü sayesinde Kuru Kaymak'ın modern pastacılık uygulamaları, gastronomik sunumlar ve deneyim odaklı turizm faaliyetlerinde yenilikçi bir ürün olarak değerlendirilme potansiyeli bulunmaktadır.

Bu doğrultuda Nevşehir'e özgü geleneksel süt ürünlerinin bilimsel yöntemlerle karakterize edilmesi, dünya mutfağındaki reçetelere adapte edilmesi ve gastronomi turizmiyle ilişkilendirilmesi; hem kültürel mirasın korunması hem de bölgesel kalkınmanın desteklenmesi açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır. Yerel ürünlerin küresel gastronomi sahnesinde görünür hale gelmesi, Nevşehir'in gastronomi destinasyonu kimliğini güçlendirecek; sürdürülebilir turizm, yerel ekonomi ve kültürel tanıtım açısından önemli katkılar sağlamaktadır. Analizler ışığında Kalaba yoğurdu ve Kuru Kaymak, hem kimyasal profilleri hem de duyuşal performanslarıyla endüstriyel mutfaklarda değerlendirilebilecek, gıda bilimi ve gastronomi açısından zengin bir potansiyele sahip ürünlerdir.

Bölge restoranlarının menülerinde kullanıma başlanması haricinde sürdürülebilir bir başarı için hijyen standardizasyonu ve profesyonel tanıtım stratejileri şarttır.

## Sonuç ve Öneriler

*Geleneksel Ürünlerin Standardizasyonu:* Niğde'ye özgü (örneğin küp peyniri veya belirli bölgelerdeki yerel yoğurtlar) ürünlerin reçeteleri standardize edilmelidir. Coğrafi işaretleme süreçleri için bilimsel veriler hazırlanmalıdır.

*Fonksiyonel Ürün Ar-Ge'si:* Sadece süt değil; probiyotik süt ürünleri, düşük laktozlu seçenekler veya Niğde'nin meşhur elmasıyla harmanlanmış meyveli süt türevleri gibi inovatif ürünler geliştirilmelidir.

*Süt Kalitesini İslah Çalışmaları:* Hayvan besleme uzmanları aracılığıyla, sütteki protein ve yağ oranını artıracak yerel yem rasyonları üzerinde çalışılmalıdır. Katma değer, kaliteli ham madde ile başlar.

*Modern İşleme Tesislerine Yatırım:* Sadece süt satmak yerine; peynir altı suyu tozu, kazein veya gurme peynir çeşitleri üretecek entegre tesislere ihtiyaç vardır.

*Markalaşma ve Hikaye Anlatıcılığı:* Niğde'nin yayla kültürü ve doğallığı pazarlama stratejisine eklenmelidir. "Niğde Yaylalarından" gibi vurgularla, butik ve premium paketlemeler yapılmalıdır.

*Soğuk Zincir ve Lojistik:* Küçük üreticilerin sütlerini koruyacak toplama merkezleri ve soğuk zincir ağları modernize edilerek fire oranları düşürülmelidir.

*Güçlü Kooperatifleşme:* Küçük aile işletmeleri birleşerek modern mandıralar kurmalı. Kooperatif çatısı altında güç birliği yapıldığında, büyük market zincirleriyle pazarlık şansı artar.

*Gastronomi Turizmi:* Belediye ve Valilik, Niğde süt ürünlerini "Niğde Gastronomi Günleri" veya festivallerle tanıtılmalıdır. Yerel ürünlerin otellerde ve restoranlarda kullanımını teşvik edilmelidir.

*Kadın Girişimciliği:* Kırsaldaki kadınların el emeğiyle ürettiği geleneksel ürünler, e-ticaret platformları aracılığıyla tüm Türkiye'ye ulaştırılacak ağlara dahil edilmelidir.

Niğde'de süt ürünlerini katma değerli hale getirme stratejisinde dondurma, aslında en yüksek kar marjına ve markalaşma potansiyeline sahip alanlardan biri. Niğde'nin hem süt kalitesi hem de bölgedeki meyve üretimi (özellikle elma ve çilek) birleştiğinde ortaya çok güçlü bir 'Fonksiyonel Gastronomi' fırsatı çıkıyor. Yerel süt ürünlerimizi korumak ve dünya mutfağına uyarlamak, yalnızca bir gastronomi projesi değil; bu toprakların biyoçeşitliliğine ve kültürel hafızasına sahip çıkarak 'gelenekten geleceğe' köprü kurma sorumluluğumuzdur.

Sonuç olarak, Niğde ve Nevşehir'in *terroir* özelliklerini taşıyan bu eşsiz süt ürünleri, sadece geçmişin birer mirası değil; doğru bilimsel metodolojiler ve inovatif yaklaşımlarla küresel gastronomi sahnesinde yerini alacak stratejik birer ekonomik değerdir.

## Kaynaklar

- Altuntaş, A., & Gülçubuk, B. (2014). Yerel kalkınmada yaygınlaşan bir araç olarak geleneksel gıdalar ve geleneksel gıda mevzuatının yaygınlaştırılabilirliği. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University*, 31(3), 72-80.
- Demir Özer, E., Esen, M. K., İçigen, M. ve Özer, C. O. (2021a). Determination of some properties of Tiramisu produced with Kalaba yogurt. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 9(3), 493-497. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v9i3.493-497.3872>
- Demir Özer, E., Esen, M. K., İçigen, M. ve Özer, C. O. (2021b). Investigation of usage possibilities of Kalaba Yoghurt (local cream yoghurt) in cheesecake production. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100376. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100376>
- Demir Özer, E. ve Yıldırım, M. (2022). Physico-chemical and microbiological changes occurring in Kuru Kaymak (a traditional dairy product in Turkey) during storage. *Indian Journal of Dairy Science*, 75(1), 62-67. <https://doi.org/10.33785/IJDS.2022.v75i01.009>



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

## GELENEKSEL PEYNİR ÜRETİMİNDE ŞİRDEN MAYASININ ÖNEMİ VE KADIN KOOPERATİFLERİ BAĞLAMINDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK: KADİM ANADOLU KADIN GİRİŞİMİ ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ ÖRNEĞİ

Tarımsal Genetik Yüksek Mühendisi Özlem GÜNDOĞDU ERKİN  
<https://orcid.org/0000-0002-1912-3102>

Kadım Anadolu Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Niğde, Türkiye

E posta: nigdekadimanadolu@gmail.com

### Özet

Bu çalışma, geleneksel peynir üretiminde şirden mayasının rolünü teknik ve kültürel boyutlarıyla ele almakta; bu üretim pratiğinin sürdürülebilirliği bağlamında kadın kooperatiflerinin işlevini incelemektedir. Doğal enzim içeriği sayesinde süt pıhtılaşmasını sağlayan şirden mayası, peynirin duysal ve yapısal özellikleri üzerinde belirleyici bir etkiye sahiptir. Endüstriyel üretimde yaygınlaşan alternatif mayalar karşısında geleneksel yöntemlerin korunması, yerel üretim modelleri aracılığıyla mümkün olabilmektedir. Bu bağlamda Kadim Anadolu Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi örneği, geleneksel bilginin korunması ve ekonomik değere dönüştürülmesi açısından değerlendirilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Şirden mayası, geleneksel peynir üretimi, kadın kooperatifleri, kırsal kalkınma, aromatik bitkiler, fonksiyonel gıda, Niğde, süt teknolojisi

## **THE IMPORTANCE OF RENNET IN TRADITIONAL CHEESE PRODUCTION AND SUSTAINABILITY IN THE CONTEXT OF WOMEN'S COOPERATIVES: THE CASE OF THE KADİM ANADOLU WOMEN'S INITIATIVE PRODUCTION AND BUSINESS COOPERATIVE**

### **Abstract**

This study examines the role of rennet in traditional cheese production from both technical and cultural perspectives, while also investigating the function of women's cooperatives in the sustainability of this production practice. Rennet, which enables milk coagulation through its natural enzyme content, has a decisive effect on the sensory and structural properties of cheese. In the face of alternative coagulants widely used in industrial production, the preservation of traditional methods is made possible through local production models. In this context, the Kadim Anadolu Women's Initiative Production and Business Cooperative is evaluated as an example in terms of preserving traditional knowledge and transforming it into economic value.

**Keywords:** Rennet, traditional cheese production, women's cooperatives, rural development, aromatic plants, functional food, Niğde, dairy technology

## **Giriş**

Geleneksel üretimde kullanılan şirden mayası, doğal yapısı ve içerdiği proteolitik enzimler sayesinde tarihsel süreçte yaygın olarak tercih edilmiştir (Fox et al., 2017). Peynir üretimi, insanlık tarihinin en eski gıda işleme tekniklerinden biri olup, özellikle Anadolu coğrafyasında zengin bir çeşitlilik ve köklü bir üretim kültürü barındırmaktadır (Hayaloğlu ve ark., 2008). Bu üretim sürecinin temel aşamalarından biri olan pıhtılaştırma, kullanılan maya türüne bağlı olarak ürünün nihai kalitesini doğrudan etkilemektedir (Law & Tamime, 2010).

Geleneksel üretimde kullanılan şirden mayası, doğal yapısı ve içerdiği proteolitik enzimler sayesinde tarihsel süreçte yaygın olarak tercih edilmiştir. Bununla birlikte modern üretim sistemlerinde maliyet, standardizasyon ve üretim hızı gibi faktörler doğrultusunda mikrobiyal ve rekombinant mayalar daha fazla ön plana çıkmıştır (Johnson & Lucey, 2006).

## **Şirden Mayasının Teknik Özellikleri ve Peynir Kalitesine Etkisi**

Şirden mayası, genç geviş getiren hayvanların abomasum (şirden) bölümünden elde edilen ve başta kimozin (rennin) olmak üzere çeşitli enzimler içeren doğal bir pıhtılaştırıcıdır. Bu enzimler, sütte bulunan kazein proteinlerini parçalayarak jel yapısında bir pıhtı oluşmasını sağlar (Fox et al., 2017).

Şirden mayasının peynir kalitesi üzerindeki etkileri aşağıdaki şekilde özetlenebilir:

Duyusal özellikler: Daha kompleks aroma ve lezzet profili oluşturur (O'Mahony ve ark., 2005).

Doku ve yapı: Daha dengeli ve elastik bir yapı sağlar (Walstra ve ark., 2006).

Olgunlaşma süreci: Kontrollü proteoliz sayesinde uzun süreli olgunlaşmaya uygunluk sunar (Fox ve ark., 2017).

Endüstriyel mayalar yüksek düzeyde standardizasyon sağlasa da, geleneksel peynirlerin karakteristik özelliklerini sınırlayabilmektedir (Kapoor & Metzger, 2008).

## **Geleneksel Üretim, Yerel Bilgi ve Sürdürülebilirlik**

Geleneksel peynir üretimi, yerel kaynakların etkin kullanımı ve düşük dış girdi ihtiyacı sayesinde

sürdürülebilirlik açısından önemli avantajlar sunmaktadır (FAO, 2011). Şirden mayası kullanımı, yerel hayvancılık faaliyetleriyle doğrudan ilişkili olup döngüsel üretim modelini desteklemektedir.

Türkiye’de geleneksel peynir üretimi, Türk Gıda Kodeksi çerçevesinde tanımlanmakta ve korunmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2018). Yapılan çalışmalar, geleneksel üretim tekniklerinin kırsal kalkınmaya katkı sağladığını ortaya koymaktadır (Demirci, 2017).

### **Kadın Kooperatiflerinin Rolü: Kadim Anadolu Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Örneği**

Kadın kooperatifleri, yerel üretim pratiklerinin sürdürülmesi ve ekonomik değere dönüştürülmesinde önemli bir aktör olarak öne çıkmaktadır.

Kadim Anadolu Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, geleneksel peynir üretimi ve şirden mayası kullanımı gibi bilgi yoğun süreçleri uygulayarak bu alanda örnek teşkil etmektedir. Kooperatifin katkıları şu şekilde özetlenebilir:

Geleneksel bilginin korunması ve aktarımı

Katma değerli üretim ve pazarda farklılaşma

Kadın emeğinin görünür kılınması ve ekonomik güçlenme

Bu yönüyle kooperatif, yalnızca bir üretim yapısı değil, aynı zamanda sosyal kalkınmayı destekleyen bir model olarak değerlendirilmektedir (FAO, 2011).

### **Şirden Mayası ile Üretilen Peynirlerde Aromatik Bitkilerle Aroma ve Tat Gelişimi**

Aromatik bitkiler, peynirin duyuşal özelliklerini zenginleştiren önemli bileşenlerdir. Uçucu yağlar ve fenolik bileşikler içeren bu bitkiler, peynirin aroma profilini doğrudan etkiler (Hayaloğlu ve ark., 2008).

Şirden mayası ile üretilen peynirlerde, doğal enzimatik süreçler sayesinde bu bileşenlerin daha dengeli bir şekilde açığa çıktığı ve daha kompleks aroma oluştuğu belirtilmektedir (Fox ve ark., 2017).

## Niğde'ye Özgü Aromatik Bitkilerle Peynir Üretimi

Niğde ve çevresi, zengin step ve yayla florası ile dikkat çeken bir bölgedir. Bu bölgede doğal olarak yetişen aromatik bitkiler, geleneksel peynir üretiminde değerlendirilebilecek önemli bir potansiyele sahiptir.

Başlıca bitkiler şunlardır:

Yabani kekik (Thymus spp.)

Yabani nane (Mentha spp.)

Yabani sarımsak türleri (Allium spp.)

Rezene (Foeniculum vulgare)

Bu bitkiler, peynirde karakteristik aroma oluşturmanın yanı sıra antimikrobiyal ve antioksidan özellikler de kazandırmaktadır (Tunçtürk & Tunçtürk, 2020).

Kadim Anadolu Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi tarafından bu bitkilerin kullanılması:

Coğrafi kimlik oluşturma

Katma değerli üretim

Fonksiyonel gıda geliştirme

açısından önemli katkılar sunmaktadır.

### Sonuç ve Değerlendirme

Şirden mayası ile peynir üretimi, hem teknik hem de kültürel açıdan yüksek bir öneme sahiptir. Bu üretim modeli, peynirin duyuşal ve yapısal özelliklerini belirleyen temel unsurlardan biri olup, geleneksel bilgi birikiminin günümüze aktarılmasında kritik bir rol oynamaktadır.

Aromatik bitkilerle desteklenen üretim yaklaşımı, ürünlerin duyuşal çeşitliliğini artırmakta ve aynı zamanda bölgesel kimliğin güçlenmesine katkı sağlamaktadır. Bu durum, geleneksel peynir üretiminin yalnızca bir gıda üretim faaliyeti değil, aynı zamanda kültürel bir değer taşıyıcısı olduğunu göstermektedir.

Kadın kooperatifleri, bu üretim modelinin sürdürülebilirliği açısından önemli bir aktör olarak öne çıkmaktadır. Özellikle Kadim Anadolu Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi gibi yapılar, geleneksel üretim bilgisinin korunması, ekonomik değere dönüştürülmesi ve yerel kalkınmanın desteklenmesi açısından örnek bir model oluşturmaktadır.

## Kaynaklar

Demirci, M. (2017). Gıda Mikrobiyolojisi.

FAO. (2011). *Guide to good dairy farming practice*. Food and Agriculture Organization of the United Nations & International Dairy Federation. <https://www.fao.org/4/ba0027e/ba0027e00.pdf>

Fox, P. F., Guinee, T. P., Cogan, T. M., & McSweeney, P. L. H. (2017). *Fundamentals of cheese science* (2nd ed.). Springer. <https://doi.org/10.1007/978-1-4899-7681-9>

Hayaloglu, A.A., Ozer, B.H. & Fox, P.F. Cheeses of Turkey: 2. Varieties ripened under brine. *Dairy Sci. Technol.* 88, 225–244 (2008). <https://doi.org/10.1051/dst:2007014>

Johnson, M. E., & Lucey, J. A. (2006). *Major technological advances and trends in cheese*. *Journal of Dairy Science*, 89(4), 1174–1178. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(06\)72103-8](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(06)72103-8)

Kapoor, R., & Metzger, L. E. (2008). *Process cheese: Scientific and technological aspects—A review*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7(2), 194–214.

<https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2008.00040.x>

Law, B. A., & Tamime, A. Y. (2010). *Technology of cheesemaking* (2nd ed.). Wiley-Blackwell. <https://doi.org/10.1002/9781444323740>

O'Mahony, J. A., Lucey, J. A., & McSweeney, P. L. H. (2005). *Chymosin-mediated proteolysis, calcium solubilization, and texture development during the ripening of Cheddar cheese*. *Journal of Dairy Science*, 88(9), 3101–3114. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(05\)72992-1](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(05)72992-1)

Tunçtürk, M., & Tunçtürk, R. (2020). Van Otlu Peyniri ve Yapımında Kullanılan Bitkiler ile İlgili Genel Bir Değerlendirme. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 238-244. <https://izlik.org/JA35LY44PY>

Tarım ve Orman Bakanlığı. (2018). *Türk gıda kodeksi peynir tebliği (Tebliğ No: 2015/6)*. Resmî Gazete.

Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2006). *Dairy science and technology* (2nd ed.). *Food Science and Technology Series* (No. 147). CRC Press/Taylor & Francis.



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

## TAT, HAFIZA VE HİKAYE: NİĞDE'DE SÜT ÜRÜNLERİNİN YENİDEN KONUMLANDIRILMASI

**Cafer SEVER**

Peynirhanem İşletme Sahibi, Kale, Külhan Sokak No:7/E, 51100 Niğde Merkez/Niğde, Türkiye

E posta: cafersever@hotmail.com

### **Özet**

Bu çalışma, Anadolu'nun geleneksel süt ürünlerinin yalnızca bir gıda maddesi olarak değil, aynı zamanda kültürel bir kimlik ve deneyim unsuru olarak ele alınması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Günümüz pazarlama anlayışında ürünlerin tek başına satış gücünün sınırlı olduğu, bunun yerine hikâye, deneyim ve atmosfer unsurlarının belirleyici olduğu görülmektedir. Bu kapsamda çalışma, özellikle yerel süt ürünlerinin markalaşmasında hikâye temelli yaklaşımın önemini vurgulamakta ve deneyim odaklı pazarlama stratejilerinin gerekliliğini ortaya koymaktadır. Sonuç olarak, sürdürülebilir markalaşmanın yalnızca ürün kalitesiyle değil, aynı zamanda duygusal bağ ve kültürel anlatı ile mümkün olduğu söylenebilir.

**Anahtar Kelimeler:** Süt ürünleri, Niğde, hikâye anlatıcılığı, gastronomi turizmi, markalaşma, deneyim pazarlaması



## TASTE, MEMORY, AND NARRATIVE: REPOSITIONING DAIRY PRODUCTS IN NİĞDE

### Abstract

Traditional food products are not only nutritional elements but also cultural identity carriers shaped by ecological conditions, microbial diversity, and inherited artisanal knowledge. In modern marketing systems, product success is no longer dependent solely on physical quality but increasingly on storytelling, experience, and atmospheric design. In this context, this study emphasizes the importance of narrative-based branding strategies in repositioning traditional dairy products from Niğde in both domestic and international markets. The findings suggest that sustainable branding is achieved not only through product quality but also through emotional connection and cultural storytelling.

**Keywords:** Dairy products, Niğde, storytelling, gastronomy tourism, branding, experience marketing

## Giriş

Anadolu'nun süt ürünleri, tarihsel süreç içerisinde hem beslenme hem de kültürel kimlik açısından önemli bir yere sahiptir. Ancak günümüzde bu ürünlerin önemli bir kısmı, sahip olduğu kültürel ve hikayesel değerleri yeterince yansıtamadan pazara sunulmaktadır.

Bu çalışma, yalnızca ürün satışı değil; Niğde'nin geleneksel süt ürünlerinin hikâyesini yeniden görünür kılmayı ve bu ürünleri modern tüketim alışkanlıklarıyla yeniden ilişkilendirmeyi amaçlamaktadır. Temel yaklaşım, ürünün yalnızca fiziksel bir nesne değil, aynı zamanda bir "hikâye taşıyıcısı" olduğu fikrine dayanmaktadır.

## Kuramsal Çerçeve ve Yaklaşım

Günümüz pazarlama literatüründe ürünlerin tek başına satış gücünün giderek azaldığı; buna karşılık hikâye anlatımı, deneyim pazarlaması ve duygusal marka yönetimi gibi kavramların ön plana çıktığı görülmektedir.

Bir ürünün tüketici ile bağ kurabilmesi için yalnızca ihtiyaç karşılaması yeterli değildir. Ürünün:

bir hatıra,

bir kültürel bağ,

ya da duygusal bir çağrışım oluşturması gerekmektedir.

Bu çerçevede hikâye, ürünün pazardaki varlığını güçlendiren temel unsur olarak değerlendirilmektedir.

## Yöntem Yaklaşımı

Bu çalışma saha verilerinden ziyade gözlemsel ve kavramsal bir yaklaşım benimsemektedir. Niğde süt ürünleri özelinde yürütülen üretim ve pazarlama deneyimlerinden yola çıkarak:

hikâye oluşturma

atmosfer tasarımı

deneyim odaklı sunum

marka algısı geliştirme

süreçleri değerlendirilmiştir.

Bu yaklaşımda ürün, yalnızca bir ticari meta değil; aynı zamanda kültürel bir anlatı aracı olarak ele alınmıştır.

### **Tartışma**

Pazarlama süreçlerinde ürünün başarısı çoğu zaman onun etrafında oluşturulan hikâyeye bağlıdır. İnsanlar ürünleri yalnızca tüketmez; onları bir bağlam içerisinde deneyimler.

Bu nedenle “raf yapmak” yerine “atmosfer kurmak” yaklaşımı önem kazanmaktadır. Tüketici, bulunduğu ortamın duygusal ve görsel atmosferi ile ürünü birlikte deneyimlemektedir.

Niğde süt ürünleri özelinde değerlendirildiğinde, bu ürünlerin çoğunun güçlü bir kültürel geçmişe sahip olduğu, ancak bu geçmişin modern pazarlama diliyle yeterince aktarılmadığı görülmektedir.

Bu nedenle:

ürünlerin hikayeleştirilmesi

deneyim alanlarının oluşturulması

marka kimliğinin duygusal temelde güçlendirilmesi

gerekmektedir.

### **Sonuç ve Öneriler**

Sonuç olarak, Niğde'nin geleneksel süt ürünlerinin sürdürülebilir şekilde markalaşabilmesi için yalnızca üretim kalitesi yeterli değildir. Bunun yanında güçlü bir hikâye yapısı ve deneyim temelli pazarlama yaklaşımı gereklidir.

Marka kavramı yalnızca bir logo değil; duygu, algı ve deneyim bütünüdür. Bu nedenle üretim süreçlerinin yanı sıra sunum ve anlatım süreçleri de stratejik önem taşımaktadır.

Bu çalışma kapsamında şu öneriler geliştirilebilir:

Yerel ürünler için hikâye temelli marka stratejileri oluşturulmalıdır.

Ürünler deneyim merkezli alanlarda tüketiciyle buluşturulmalıdır.

Kırsal üretim alanları kültürel destinasyonlara dönüştürülmelidir.



Niğde Sür Ürünleri Çalıştayı, 2026

Üretici, akademisyen ve sektör temsilcileri arasında iş birliği güçlendirilmelidir.

Sonuç olarak Mevlana'nın ifadesiyle:

**“Sabırla ot, süt olur.”**

Bu anlayışla üretimin yalnızca ekonomik değil aynı zamanda kültürel bir değer üretme süreci olduğu kabul edilmelidir.

## GENEL DEĞERLENDİRME

Bu araştırma kapsamında elde edilen bulgular, Türkiye'nin ve özellikle Niğde ilinin geleneksel süt ürünleri çeşitliliğini; bu ürünlerin sürdürülebilir kırsal kalkınma, mevzuat uyumu, gıda güvenliği ve gastronomi turizmi açısından mevcut durumunu bütüncül bir yaklaşımla ortaya koymaktadır. Elde edilen temel sonuçlar aşağıda özetlenmiştir:

**Tarihsel ve Kültürel Mirasın Sürekliliği:** Peynir ve türevi süt ürünleri, Anadolu coğrafyasında Neolitik Dönem'den bu yana yalnızca bir gıda maddesi değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın ve kültürel kimliğin önemli bir bileşeni olmuştur. Türkiye, 100'ün üzerinde geleneksel peynir çeşidi ile dünya gastronomi mirası içinde özgün ve zengin bir konuma sahiptir.

**Niğde'nin Özgün Üretim Potansiyeli:** Niğde ili; coğrafi yapısı, geniş mera varlığı ve köklü hayvancılık geleneği sayesinde yüksek kaliteli çiğ süt üretim kapasitesine sahiptir. Niğde Küp (Gödelek) Peyniri, Niğde Mavisi, Çamardı dondurması, Horoz Köyü keçi yoğurdu ve geleneksel basma peynir gibi ürünler, bölgenin hem teknik bilgi birikimini hem de mikrobiyolojik çeşitliliğini yansıtan önemli yerel değerlerdir.

**Mevzuat Altyapısı ve Standardizasyon Gereksinimi:** Türk Gıda Kodeksi kapsamında çiğ süt, içme sütleri, peynir ve etiketleme düzenlemeleri; gıda güvenliğini sağlamak açısından güçlü bir çerçeve sunmaktadır. Bununla birlikte, Niğde'de üretimin büyük ölçüde küçük ölçekli aile işletmelerine dayanması, soğuk zincir altyapısı, modern işleme teknolojileri ve kontrollü olgunlaştırma sistemlerinin yaygınlaşmasını sınırlandırmakta; standardizasyon ve marka tescili süreçlerinde yapısal zorluklar oluşturmaktadır.

**Tüketici Eğilimleri ve Sağlık Algısı:** Günümüz gıda tüketiminde yerel süt ürünlerine yönelimin temel motivasyonu ekonomik faktörlerden ziyade sağlık (%47,5) ve doğallık (%23,7) algısıdır. Geleneksel yöntemlerle üretilen katkısız ürünler, modern tüketicinin güvenilir ve izlenebilir gıda arayışına doğrudan karşılık vermektedir.

**Ekonomik Sürdürülebilirlik ve Kırsal Göç Dinamiği:** Yerel süt ürünleri üretimi, özellikle kadın emeğinin ekonomik sisteme dahil edilmesi ve kırsal hane gelirlerinin desteklenmesi açısından önemli bir sosyal ve ekonomik işlev üstlenmektedir. Ancak pazarlama kanallarının sınırlılığı ve genç nüfusun kırsaldan göçü, geleneksel üretim bilgisinin sürekliliğini ve modern değer zincirlerine entegrasyonunu olumsuz etkilemektedir.

**Gastronomi Turizmi Potansiyeli:** Niğde'nin özgün tat profiline sahip süt ürünleri, gastronomi turizmi açısından güçlü bir çekim potansiyeline sahiptir. Özellikle Çamardı dondurmasının çoklu

çeşidi ve doğal koşullarda olgunlaştırılan peynirler, etkin bir coğrafi işaretleme süreci ve güçlü bir hikâyeleştirme yaklaşımı ile ulusal ve uluslararası gastronomi rotalarına entegre edilebilecek niteliktedir.

Sonuç olarak; Niğde'nin geleneksel süt ürünleri mirasının korunması ve sürdürülebilir biçimde geliştirilmesi için üniversite–sanayi–üretici iş birliklerinin güçlendirilmesi, Ar-Ge faaliyetlerinin artırılması, dijital pazarlama stratejilerinin yaygınlaştırılması ve coğrafi işaret tescil süreçlerinin hızlandırılması kritik öneme sahiptir. Bu adımlar hem bölgesel kalkınmanın sürdürülebilirliğine hem de Türkiye'nin zengin gıda kültürünün uluslararası ölçekte görünürlüğünün artırılmasına stratejik katkı sağlayacaktır.