

## SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİ

### Çevresel Etkiler:

Süt ve süt ürünleri üretim tesislerinin çevreye olabilecek önemli etkileri şöyle sıralanabilir:

- Proses kaynaklı atıklar ( *Peynir altı suyu vb. Peynir altı suyu, peynir üretimi esnasında ortaya çıkan bir yan üründür. 1 litre peynir altı suyu yaklaşık olarak 50.000 mg/l laktoz, 9.000 mg/l protein, 150 mg/l fosfor, 1.500 mg/l azot içerir. Endüstriyel bir ürün olarak işlenmesi halinde çok kıymetli olan bu sıvının, bir atık olarak düşünüldüğünde arıtılması çok zordur. Peynir altı suyunun karakteristik özelliklerine bakıldığında, kirlilik değeri açısından Biyolojik Oksijen İhtiyacı (BOİ) değeri 32.000 mg O<sub>2</sub>/l (Holder and Sowards, 1976) gibi yüksek bir değere ulaşmaktadır. Bu BOİ değerine sahip 1 litre peyniraltı suyu aynı zamanda yaklaşık 60.000 mg/l Kimyasal Oksijen İhtiyacı (KOİ) değerini taşımaktadır. Bu değerlerle 1 litre peynir altı suyunun yapmış olduğu kirlilik yaklaşık 40-45 kişinin yarattığı kirliliğe eşittir.)*
- Emisyon

### Projelerin değerlendirmesinde dikkat edilmesi gereken hususlar:

- Proses kaynaklı atıkların azaltılması/engellenmesi ( *Peynir üretimi sonucu oluşan peynir altı suları lor peyniri, ve pastacılıkta kullanılan peynir altı suyu tozu üretiminde kullanılmaktadır. İşletmelerde oluşan peynir altı suları mutlaka bu ürünlere dönüştürülmeli, kesinlikle kanalizasyon sistemine deşarjı yapılmamalıdır. Peynir altı suyunun işletme içerisinde kromnikel tanklarda depolaması yapılmalıdır.)*
- Emisyon,

ile ilgili hususlar değerlendirme sürecinde sorgulanmalı ve gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır.