

DÜNYADA SÜT ÜRETİMİ

Dünya genelinde yaklaşık 150 milyon aile süt üretimi ile uğraşmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde süt ekseriyetle küçük ölçekli işletmeler tarafından üretilmekte ve satışa sunulan süttten elde edilen gelir işletmedeki ailenin temel geçim kaynağını oluşturmaktadır.

Geçtiğimiz son on yıl içerisinde gelişmekte olan ülkeler dünya toplam süt üretimi içerisindeki paylarını artırmış, söz konusu gelişme hayvan başına elde edilen verimden ziyade ağırlıklı olarak üretime dâhil olan hayvan sayısındaki artıştan kaynaklanmıştır. Gelişmekte olan ülkelerde hayvan başına elde edilen verim temelde düşük kalitedeki yem hammaddesi, hayvan hastalıkları, sağlık hizmetlerine kısıtlı erişim, genetik faktörler gibi nedenlerden dolayı istenilen düzeye gelememiştir. Bunun yanında gelişmiş ülkelerin aksine gelişmekte olan ülkelerin çoğunda iklim şartları süt hayvancılığına elverişli değildir.

- Son 30 yılda dünya toplam süt üretimi %50'den fazla artmıştır.
- Hindistan, dünya toplam süt üretiminin %18'ini üreterek dünyanın en büyük süt üreticisi konumunda yer alırken Hindistan'ı ABD, Çin, Pakistan ve Brezilya takip etmektedir.
- 1970 yılından bu yana süt üretiminin en çok arttığı bölge Güney Asya olmuştur.
- Yoksulluk ve özellikle bazı ülkelerdeki olumsuz hava koşulları sebebiyle Afrika'daki süt üretim artış hızı diğer gelişmekte olan ülkelerde görülen artıştan daha yavaştır.
- Dünyada süt üretim fazlası en fazla olan ülkeler sırasıyla Yeni Zelanda, ABD, Almanya, Fransa, Avustralya ve İrlanda'dır.
- Dünyada en fazla arz açığı olan ülkeler Çin, İtalya, Rusya Federasyonu, Meksika, Cezayir ve Endonezya'dır.

HAYVAN TÜRLERİNE GÖRE SÜT ÜRETİMİ

Dünyada çiğ süt ağırlıklı olarak sığır, manda, keçi, koyu ve deveden elde edilirken; tıbet sığırı (yak), at, ren geyiği ve eşek, süttün elde edildiği diğer hayvan türleri olarak kabul edilir. Her ne kadar inek süttü üretimi oldukça geniş bir coğrafyada yapılamaktaysa da, diğer türler olumsuz hava koşulları sebebiyle tarımsal faaliyetin kısıtlandığı alanlarda süt hayvancılığına imkân sağlarlar. Koyun, Akdeniz çevresindeki yarı kurak bölgelerde; keçi, Afrika'daki zayıf topraklarda; at, Orta Asya steplerinde; deve, kurak topraklarda; manda nemli tropik bölgelerde ve tıbet sığırı Tibet Platosu gibi yüksek dağlık bölgelerde süt üretimine imkân sağlar.

Gelişmekte olan ülkelerde süt hayvanları ağırlıklı olarak küçük aile işletmelerinde mütevazı bir gelir seviyesi, asgari yönetim usulleri ve zor çevresel koşullarla oldukça zor şartlar altında yetiştirilmektedir. Sözü edilen şartlar altında yetişen hayvanlar buldukları bölgenin şartlarına çok iyi şekilde adapte olmuş ancak genetik kalitesi ve süt verimi düşük hayvanlardır.

- Dünya toplam süt üretiminin %83'n inek sütü oluşturmaktadır. Kalan miktarın %13' manda, %2'si keçi, %1'i koyun, %0,4' deve sütü ve az miktarda at ve tibet sığırından elde edilen sütlerden oluşmaktadır.
- Gelişmekte olan ülkelerde üretilen toplam süt miktarının yaklaşık 1/3' manda, keçi, deve ve koyun sütü oluştururken; gelişmiş ülkelerde üretilen toplam sütün hemen hemen tamamı inekten elde edilmektedir.
- İnek sütü; Sahra Altı Afrika'da üretilen toplam sütün 4/3'n, Asya Kıtasında üretilen toplam sütün yarısını (kalan kısmın büyük bir kısmı manda stdr) ve Latin Amerika'da üretilen toplam sütün neredeyse tamamını oluşturmaktadır.
- İnek haricinde diğer türlerden elde edilen süt Asya'da üretilen toplam süt miktarının %39'unu, Afrika'da %26'sını, Avrupa'da %3'n, Amerika'da %0,3'n oluştururken Okyanusya'da inek hariç diğer türlerden neredeyse hiç süt üretilmemektedir.

SÜTÜN BİLEŐENLERİ VE TÜRLERİNE GÖRE ÖZELLİKLERİ

Enerji, yüksek kalitede protein ve yağ başta olmak üzere temel besin değerlerini bünyesinde barındıran süt; kalsiyum, magnezyum, selenyum, riboflavin, vitamin B12 ve pantotenik asit gibi gerekli besin alımlarında önemli katkılar sağlamaktadır. Süt ve süt ürünleri, besin değerlerinin zenginliğinin yanında bitkisel beslenme ağırlıklı diyetlere de uygun bir gıdadır.

Elde edildiği hayvanın cinsi, ırkı, beslenme şekli, yaşı, laktasyon dönemi, doğrum yapma sayısı, bulunduğu çiftliğin fiziki şartları, çevresel faktörler ve elde edildiği mevsim sütün rengini, tadını ve bileşimini etkilemekte ve söz konusu değişkenler sütün aşağıdaki türlerini üretilmesine olanak sağlamaktadır:

İnek sütü: Yağ, inek sütündeki kuru madde içeriğinin yaklaşık %3-4'n, protein yaklaşık %3,5 ve laktoz %5'ini oluşturmaktadır. Ancak inek sütü bileşimi ağırlıklı olarak hayvan ırkına göre değişmektedir. Örneğin, Bos indicus cinsi inek sütündeki yağ oranı Bos taurus cinsi inek sütündeki yağ oranından genellikle daha fazladır. Bos indicus cinsi ineklerden elde edilen sütün yağ oranı %5,5'e kadar çıkabilmektedir.

Manda Sütü: Yağ oranı oldukça yüksek olan manda sütü, inek sütüne göre yaklaşık iki kadar yağ değerine sahiptir. Manda sütünde yağ-protein oranı 2:1 iken inek sütüne kıyasla manda sütü oldukça yüksek bir kazein-protein oranına sahiptir. Manda sütündeki kazeinin kalsiyum oranı bu tür sütten peynir yapımına da olanak sağlamaktadır.

Deve Sütü: İnek sütünün kimyasal özelliklerine oldukça benzemektedir. Deve sütü bileşimdeki C vitamini miktarı inek sütüne oranla 3 kat daha fazla iken, bu özelliği itibariyle deve sütü kurak ve yarı kurak bölgelerde meyve ya da sebzelerden C vitamini alımı oldukça kısıtlı olan toplumlar için önemli bir C vitamini kaynağıdır. Bunun yanında, deve sütü doymamış yağ asidi ve B vitamini açısından oldukça zengin bir besin kaynağıdır. İki hörgüçlü develerden elde edilen sütün yağ oranı l devesi olarak tabir edilen tek hörgüçlü develerin sütüne göre daha yüksekken, bu iki türden elde edilen sütlerin protein ve laktoz miktarları birbirine yakındır.

Koyun Sütü: İnek ve keçi sütüne oranla daha yüksek, manda sütüne göre daha düşük yağ ve protein oranına sahip olan koyun sütü, laktoz içeriği açısından inek, manda ve keçi sütüne göre daha zengindir. Yüksek protein kaynağı ve genel anlamıyla kuru madde içeriğinden dolayı koyun sütü

peynir ve yoğurt yapımına oldukça uygundur. Koyun sütü kullanımı Akdeniz ülkelerinde yaygın olmakla beraber üretimin büyük bir kısmı bu bölgelerde pecorina, caciocavallo ve beyaz peynir gibi peynir üretiminde kullanılmaktadır.

Keçi Sütü: Keçi sütü bileşimi inek sütüne oldukça benzemektedir. Akdeniz ülkelerinde ve Latin Amerika'da keçi sütü ağırlıklı olarak peynir yapımında kullanılmaktayken; Afrika ve Güney Asya'da keçi sütü ağırlıklı olarak çiğ ya da asitlendirilmiş şekilde tüketilmektedir.

Tibet Sığırından Elde Edilen Süt: Tibet sığırından elde edilen süt kokulu ve tatlımsı bir özelliğe sahip olmasının yanında; %15 - 18 oranında kuru maddeye, %5,5 - 9 yağ oranına ve %4-5,9 protein oranına sahiptir ve bu özelliklerinde dolayı tibet sığırından elde edilen süt inek, keçi ve manda sütüne oranla daha yüksek kuru madde, yağ ve protein değerlerine sahiptir. Çiğ süt ağırlıklı olarak çaya ilave edilerek tüketilirken; tereyağı, peynir ve fermente ürünler gibi pek çok ürüne işlenerek de tüketilmektedir.

At ve Eşek Sütü: At ve eşek sütü oldukça benzer bileşimlere sahiptir. At ve Eşek sütleri anne sütüne benzer şekilde düşük protein (özellikle kazein) ve kül, yüksek laktoz içeriğine sahiptir. Diğer türlerden elde edilen sütlerle karşılaştırıldığında at ve eşek sütlerinin yağ ve protein değerleri düşüktür. At ve eşek sütleri ağırlıklı olarak fermente ürünlerin üretiminde kullanılırken peynir yapımına uygun değildir.

- Su, sütün en önemli bileşenidir. Su; inek, manda, tibet sığırı, koyun, keçi, at ve eşek sütleri arasında %83 ile tibet sığırında en az, %91 ile eşekte en yüksek oranda bulunur.

TÜRLERİNE GÖRE MANDALAR VE MANDA SÜTÜ

Manda (*Bubalus bubalis*) sütü dünya toplam süt üretiminde önemli bir yere sahip olmakla beraber özellikle bazı bölgelerde en fazla üretilen süt çeşididir. Gelişmekte olan ülkelerde mandalar ağırlıklı olarak bir veya iki baş hayvana sahip küçük ölçekli işletmeler tarafından yetiştirilmektedir. Mandalar genel anlamıyla nehir mandası ve bataklık mandası olmak üzere iki cins ayrılmaktadırlar (ülkemizde yetiştirilen manda cinsi ise ağırlıklı olarak Anadolu Mandasıdır). Nehir mandası dünyadaki toplam manda varlığının %70'ini oluştururken; Hindistan, Pakistan ve Yakın Doğu ülkelerinde üretilen manda sütü ekseriyetle bu türden elde edilen sütlerdir. Bataklık mandası, nehir mandasına kıyasla daha küçük ve süt verimi daha düşüktür.

Nehir mandaları laktasyon başına genellikle 1.500 ila 4.500 litre arasında süt verimine sahipken, ekonomik ömrü ineklere göre daha uzundur ve 20 yaşına kadar sağlabilmekte ve buzağı verebilmektedir. Nehir mandalarının ekonomik açıdan olumsuz tarafları ise kızgınlık dönemi ile ilk buzağılama yaşının geç olması ve buzağılama aralığının ve kuru döneminin uzunluğudur.

Son yıllarda özellikle Bulgaristan, Çin, Mısır, Hindistan ve Pakistan'da nehir mandalarının süt verimini artırmaya yönelik ıslah çalışmaları yapılmaktadır. Bu konuda dünyada en yaygın sütçü ırklar Murrah, Nili-Ravi, Kundi, Surti, Jaffarabadi, Bhadawari ırkı mandalardır.

- Dünya toplam manda varlığının yaklaşık 168 milyon baş olduğu tahmin edilmektedir. Dünya manda varlığının %95'i Asya'da, %2'si Afrika'da (özellikle Mısır), %2'si Güney Amerika'da ve %1'den daha azı Avustralya ve Avrupa'da yer almaktadır.
- Dünyada en fazla manda nüfusunun olduğu ülkeler Hindistan, Pakistan, Çin, Mısır ve Nepal iken; Pakistan, Mısır ve Nepal'in manda varlığı bu ülkelerdeki toplam inek sayısından daha fazladır.
- Güney Asya'da sütün elde edildiği temel hayvan ırkı mandadır.
- Dünyanın en büyük manda sütü üreticisi ülkeler Hindistan ve Pakistan iken bu ülkelerdeki manda sütü üretimi inek sütü üretiminden fazladır.

ÇİĞ SÜTÜN TOPLANMASI VE NAKLİYESİ

Gelişmekte olan ülkelerde çığ süt genellikle kırsal bölgelerde yoğunlaşmış küçük ölçekli işletmelerce üretilirken pazarlanması ağırlıklı olarak kentsel bölgelerde yoğunudur. Çığ sütün üreticiden sanayiciye olan nakliyesi, sütün bozulabilir bir gıda olmasından kaynaklı olarak nakliyeye konu olan diğer ürünlere göre daha zor olmakla beraber toplama ve nakliye iş ve işlemleri uzmanlık gerekmektedir.

Gelişmekte olan ülkelerde çığ sütün toplanma usulleri bölgelere farklılık göstermekle beraber en yaygın olanı süt toplama merkezlerinden sütün alınmasıdır.

Çığ süt, temizliğinin kolaylığından dolayı güğümlerle ya da süt tanklarıyla toplanabilmektedir. Küçük ölçekli üreticilerce üretilmiş çığ sütün nakliyesi genellikle ya üreticilerin kendisi tarafından güğüm ile ya da (resmi niteliğe sahip olmayan) süt toplayıcıları kanalıyla yapılmaktadır. Süt toplayıcıları farklı üreticilerden topladıkları çığ sütü bisikletle, hayvanlarla, araçlarla ya da yayan olarak bulunduğu bölgeye yakın pazarlara, marketlere ya da küçük ölçekli yerel mandıralara transferini gerçekleştirmektedir. Güğümlerle nakliyesi yapılan genellikle soğutulmamış çığ sütün nakliye süresi çığ sütün kalitesi bağlamında oldukça önemlidir. Çığ sütün güğümle nakliyesinin avantajı, farklı üreticilerden toplanan çığ sütün birbirine karışmaması ve dolayısıyla kaliteli sütün nispeten daha düşük kalite değerine sahip süt tarafından bozulmasının önüne geçilmesidir. Yüksek üretim kapasiteli ticari süt işletmeleri tarafından üretilen çığ süt ağırlıklı olarak araçlarla soğutma tanları içinde nakliye edilmektedir.

- Çığ sütün toplanması ve nakliyesinin toplam süt işleme maliyeti içerisindeki payı genellikle %30'dan fazladır.
- Tropikal bölgelerde, yağışın bol görüldüğü sezonda çığ sütün üretildiği bölgelere erişim yollarının ve köprülerin yağıştan zarar görmesinden dolayı daha zordur ancak genellikle bu dönemlerde çığ süt üretimi en yüksek seviyededir.

ÇİFTLİK EKONOMİSİ

Süt, günlük olarak üretilen bir gıda olduğundan üreticisine düzenli bir gelir sağlar. Çığ süt üretici fiyatı, sütün mikrobiyolojik değerlerine, hijyen kalitesine ve yıl içerisinde üretildiği döneme göre

belirlenmektedir. Ancak, gelişmekte olan ülkelerde küçük ölçekli sanayiciler tarafından üreticiye ödenen çiğ süt bedeli genellikle sütün yağ değerine göre belirlenmektedir. Üreticilerin çiğ süt satışından elde ettiği gelir haricinde kesime giden hayvanlardan, buzağı satışından ve gübre satışı gibi diğer getirilerden gelirleri söz konusudur.

Süt üretimi işçi yoğun bir faaliyet olduğundan dolayı diğer hayvancılık faaliyetlerine göre nispeten daha düşük ekonomik ölçeğe sahiptir. Küçük ölçekli süt işletmelerinin ağırlıklı olarak bir aile işletmesi olmasından ve dolayısıyla işgücü kullanımının yoğun olmasından dolayı, çiğ süt üretim maliyeti büyük ölçekli işletmelerle aşağı yukarı aynıdır.

- Hindistan'da dokuz başlık bir işletmenin ürettiği çiğ süt başına düşen işçi maliyeti ile ABD'deki 350 baş kapasiteli bir işletmenin çiğ süt başına işçi maliyeti aynıdır.
- Yem fiyatlarındaki artış ya da azalışlar çiğ süt fiyatlarını etkilemektedir. Yem fiyatları, çiğ süt üretim maliyeti üzerinde doğrudan bir etkiye sahipken, dolaylı olarak arazi fiyatları üzerinde artırıcı etki yaratır.

SÜT ÜRÜNLERİ YELPAZESİ

İçme Sütü: En çok üretilen, pazarlanan ve tüketilen süt ürünüdür. İçme sütü; pastörize, az yağlı ya da yağsız, rekombine, UHT, zenginleştirilmiş olarak tüketilmekte ve dünya genelinde oldukça az miktarda çiğ olarak tüketilmektedir.

Fermente Sütler: Genellikle diğer süt ürünlerinin üretiminde kullanılmaktadır. Sütün, istenilen asitlik derecesine ulaşması için uygun mikroorganizmalar kullanılarak fermente edilmesi yoluyla elde edilirler. Yoğurt, kıyma, dahi (Hindistan'a özgü bir yoğurt çeşidi), labne, tarag (Moğolistan'a özgü bir yoğurt çeşidi), kurut ve kefir gibi ürünler fermente süt ürünleridir.

Peynir: Süt proteininin pıhtılaştırılması yoluyla üretilmektedir. Her biri dünyanın farklı bölgelerinde üretilen ve o bölgeyle özdeşleşmiş binlerce çeşidi olan peynir, türlerine göre yumuşak, sert, yarı sert, olgunlaştırılmış ve taze olarak üretilir. Peynir çeşitlerindeki farklılık temelde çiğ sütün bileşimine, işleme sürecine ve kullanılan mikroorganizmaya bağlıdır.

Tereyağı ve Ghee: Tereyağı, sütün ya da kremanın yayıklanması işlemiyle elde edilir; gelişmekte olan pek çok ülkede geleneksel tereyağı kesilmiş sütün yayıklanmasıyla elde edilmektedir. Ghee ise Güney Asya'ya özgü bir ürün olmakla birlikte tereyağından suyun uzaklaştırılmasıyla elde edilen ve iki yıla kadar raf ömrüne sahip bir süt ürünüdür.

Koyulaştırılmış Süt: Yağlı ya da yağsız sütte bulunan suyun kısmen uzaklaştırılmasıyla elde edilen koyulaştırılmış sütün prosesi ısı işlem ya da yoğunlaştırmadır. Genel itibarıyla tatlandırılmış formda tüketilen koyulaştırılmış süt; Latin Amerika'da olduğu gibi genellikle yemeklerde kullanılmaktadır.

Kuru Süt veya Süttozu: Sütün dehidrasyonundan elde edilen süttozu toz ya da granül formdadır.

Krema: Yağ içeriği bakımından zengin olan ve sütün yağının alınması ya da santrifüjünden elde edilen krema; rekombine krema, rekonstitüye krema, hazır krema, hazır ambalajlı sıvı krema, şekerli krema, köpük krema, fermente krema ve asitli krema gibi çeşitli formlarda üretilmektedir.

Peynir Altı Suyu Ürünleri: FAOSTAT'a göre peynir altı suyu "peynir yapımında lorun ayrılmasıyla arta kalan sıvı bir üründür. Genel kullanım alanları whey peynirlerin, whey içeceklerin ve fermente whey içeceklerinin yapımı olan peynir altı suyunun ağırlıklı endüstriyel kullanım alanları laktoz ve sporcu içecekleri üretimidir."

Kazein: Sütün temel proteini olan kazein peynir yapımında, fırın ürünlerinde, boya ve tutkal yapımına kadar pek çok ürünün bileşiminde kullanılmaktadır.

CODEX ALIMENTARIUS STANDARTLARI

Codex Alimentarius, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ile Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından 1963 yılında gıda standartlarının, kurallarının ve bağlantılı gıda kodlarının ve bunların uygulamalarının geliştirilmesi amacıyla kurulmuştur.

Codex Alimentarius, ya da "gıda kodu", devletler, gıda endüstrisi, gıda sektöründe ticari faaliyet gösteren kişi ve kuruluşlar ve tüketiciler için uluslararası bir referans olarak kabul edilir. Codex'in temel amacı tüketicilerin sağlığını korumak, gıda ticaretindeki uygulamalarda adaleti temin etmek ve devletler ya da sivil toplum kuruluşlarınca yürütülen gıda standartlarına ilişkin tüm çalışmaların desteklenmesidir. Codex gıda güvenliği standartları, Dünya Ticaret Örgütü Sağlık ve Bitki Sağlığı (WHO/SPS) anlaşmalarında bir standart ölçüt; ve Dünya Ticaret Örgütü Ticarete Teknik Engeller (WHO/TBT) anlaşmalarında ise referans niteliğine sahiptir.

Codex tarafından süt ve süt ürünleri için geliştirilen standartlar şu şekildedir.

Süt Ürünleri Codex Standartları

- [Fermente Sütler](#)
- [Koyulaştırılmış yağsız süt ve bitkisel yağ karışımı](#)
- [Tatlandırılmış konsantre yağsız süt ve bitkisel yağ karışımı](#)
- [Süttozu ve krema tozu](#)
- [Sürülebilir süt yağları](#)
- [Tereyağı](#)
- [Süt yağı ürünleri](#)
- [Koyulaştırılmış sütler](#)
- [Tatlandırılmış konsantre sütler](#)
- [Kremalar](#)
- [Peynir altı suyu tozu](#)
- [Yenilebilir kazein ürünleri](#)

Peynir Genel Standartları

- [Peynir için genel standartlar](#)
- [Salamura peynir standartları](#)
- [Taze peynir standartları](#)

- [Ekstra sert rende peynir standartları](#)
- [Lor peyniri standartları](#)

Özel Peynirler

- [Mozzarella](#)
- [Çedar](#)
- [Danbo peyniri](#)
- [Edam](#)
- [Gouda](#)
- [Havarti](#)
- [Samso](#)
- [Emmental](#)
- [Tilsiter](#)
- [Saint-paulin](#)
- [Provolone peyniri](#)
- [Cottage](#)
- [Coulommiers](#)
- [Krem peyniri](#)
- [Kamamber peyniri](#)
- [Brie](#)

Süt ve Süt Ürünleri İçin Genel Hükümler

- [Laktoperoksidaz sistemi kullanılarak çiğ sütün korunmasına ilişkin esaslar](#)
- [Süt ve süt ürünleri için hijyen uygulamaları kodu](#)
- [Süt terimlerinin kullanımında temel standartlar](#)
- [Süt ve süt ürünleri için model ihracat sertifikası](#)

Codex aynı zamanda gıda etiketleme, analiz ve örnekleme metotları, gıda ithalat ve ihracatı, süt ve süt ürünleri dahil tüm gıdalara uygulanan sertifikasyon sistemi gibi konularda standartlar geliştirmiştir. Bunlardan bazıları;

- [Gıda ve yemdeki bulaşanlar ve toksinler için genel standartlar](#)
- [Gıda katkı maddeleri için genel standartlar](#)
- [Gıda elde edilen hayvanlarda veteriner ilaçlarının kullanımı ile ilgili düzenleyici gıda güvenliği programlarının modeli ve uygulanmasına ilişkin esaslar](#)
- [Gıdalarda veteriner ilaçlarının kalıntıları için Maksimum Kalıntı Limitleri \(MRL\) ve Risk Yönetimi Tavsiyeleri \(RMR\)](#)
- [Pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri](#)

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ

Codex Alimentarius süt ürününü “gıda katkısı veya işlenmesi için gerekli olabilecek diğer işlevsel maddeleri içerebilen sütün işlenmesiyle elde edilen ürün” şeklinde tanımlamaktadır. Süt ürünleri

çeşitliliği beslenme alışkanlıklarına, mevcut süt işleme teknolojilerine, piyasa talebine ve sosyal ve kültürel koşullara bağlı olarak bölgeden bölgeye ve aynı bölgedeki ülkeler arasında farklılık göstermektedir.

Kişi başına düşen süt ve süt ürünleri tüketimi gelişmiş ülkelerde daha yüksek olmakla beraber, gelişmekte olan ülkelerde kişi başı tüketim her geçen yıl artmaktadır. Nüfus artışı, kişi başına düşen gelirdeki artış, kentleşme ve beslenme alışkanlıklarındaki değişiklikler; başta Çin, Endonezya ve Vietnam gibi Doğu ve Güneydoğu Asya ülkelerine olmak üzere gelişmekte olan ülkelerde ve genel anlamıyla dünya genelinde süt ve süt ürünlerine olan talebi artırmada etkili olmaktadır.

Miktarsal anlamda, içme sütü gelişmekte olan ülkelerde en yoğun tüketime sahip süt ürünüdür. Kentsel bölgelerde içme sütüne olan talep daha fazla iken kırsal bölgelerde fermente süt ürünleri tüketimi daha yükündür.

- Dünya genelinde 6 milyardan fazla insan süt ve süt ürünleri tüketirken, bu insanların büyük bir çoğunluğu gelişmekte olan ülkelerde yaşamaktadır.
- 1960'lardan bu yana gelişmekte olan ülkelerde kişi başına düşen süt tüketimi neredeyse iki kat artarken; bu tarihten günümüze kadar et tüketimi üç katından fazla, yumurta tüketimi ise beş kat artmıştır.
- Son 20 yılda Sahra altı Afrika'da kişi başı süt tüketiminde azalma olmuştur.
- Kişi başı süt tüketimi
 - Arjantin, Ermenistan, Avustralya, Kosta Rica, Avrupa, İsrail, Kırgızistan, Kuzey Amerika ve Pakistan'da yüksek (> 150 kg/kişi/yıl)
 - Hindistan, İran, Japonya, Kenya, Meksika, Moğolistan, Yeni Zelanda, Kuzey ve Güney Afrika, Yakın Doğu ve Latin Amerika'nın büyük bir kısmı orta (30-150 kg/kişi/yıl)
 - Vietnam, Senegal, Orta Afrika ile Doğu ve Güneydoğu Asya'nın büyük bir kısmı az (< 30 kg/kişi/yıl)
- Güney Asya'da süt ve süt ürünleri tüketiminin 2030 yılına kadar %125 oranında artması bekleniyor.
- Hindistan'da üretilen sütün yaklaşık %50'si çiftlikte üretildiği yerde tüketilmektedir.
- Süt, Avrupa ve Okyanusya'da %8-9 arasında değişen oranla karşılaştırıldığında, Asya ve Afrika'da beslenme kaynaklı enerjinin %3'ünü karşılamaktadır. Süt Asya ve Afrika'da protein ihtiyacının %6-7'sini karşılarken Avrupa'da %19'unu; Asya ve Afrika'da yağ ihtiyacının %6-8 arasında değişen oranlarda karşılarken Avrupa, Okyanusya ve Amerika'da %11-14'ünü karşılamaktadır.

TİCARET

Belirli bir ülkede üretilen arz fazlası sütün pazarlanması, süt işleme sanayine, pazarlamaya ve dağıtıma başta olmak üzere değer zincirinin tüm aşamalarına istihdam sağlamaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde üretime konu olan çiğ sütün büyük bir kısmı kayıt dışı olarak pazarlanmakta, bunun temel nedenlerinden biri, tüketicilerin kayıtlı olarak işleme ve paketleme işlemlerinden doğan ilave ürün maliyetlerine katlanmak istememeleridir.

Gelişmekte olan ülkelerde süt ve süt ürünlerine yönelik oluşturulan politikalar genellikle ithalatı azaltmak ve yerli üretimi teşvik etmenin yanında hane halkının gelir seviyesini iyileştirmek ve ithalat harcamalarını azaltma temeline dayanmaktadır. Ancak gelişmekte olan ülkelerin birçoğunun gelecekte kendi kendine yeterli seviyede üretim kapasitesine sahip olamayacağı ve ithalata giderek daha fazla bağımlı hale geleceği tahmin edilmektedir.

- Süt ürünleri tarımsal ürün ihracatının %6'sını oluşturmaktadır.
- Dünya uluslararası süt ürünlerinde ticaretinde en çok işlem gören ürünler tereyağı, peynir ve süttüzdür.

ULUSAL SÜT KONSEYİ