

## Küflü peynirdeki tehlike

Administrator tarafından yazıldı.  
Çarşamba, 24 Şubat 2010 03:26 -

---



Türkiye'de küflü peynirlerin hijyenik ortamlarda üretilmediği, kanser olmak üzere birçok tehlike taşıdığı belirtildi.

Konya Selçuk Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Tıbbi Laboratuvar Bölümü öğretim üyesi Yrd.Doç.Dr. Birol Özkalp, "Yağsız tulum peyniri bez tulumlar içerisinde mahzen veya merdiven altında olgunlaştırılarak, hatta küflü çivi de batırılarak küflü peynir üretiliyor. Türkiye'de yapılan küflü peynir, bilimden uzak, hijyenik olmayan ortamlarda yapılıyor. Normalde sterilize edilmiş ortamlarda yapılması gerekiyor. Bu işlem Avrupa'da böyle işliyor" diye konuştu.

Türkiye'de küflü peynirin özel üretim yeri olmadığından, birçok zararlı bakterinin bulunduğu ortamlarda yapıldığını belirten Yrd.Doç.Dr. Özkalp, bu nedenle de tüketildiği zaman başta kanser, birçok hastalığa neden olabileceğini söyledi. Yrd.Doç.Dr. Birol Özkalp, "Bu ürün özellikle insanlara kanserojen ve hemorojik birçok etkide bulunabilmektedir. Bunun yanında tüketen kişilere penisilin alerjisi ile üst solunum yolu enfeksiyonları bulaşabilir" dedi.

Yrd.Doç.Dr. Özkalp, küflü peynir yapım yerlerinin bir an evvel denetim altına alınması gerektiğini ifade etti. Yrd.Doç.Dr. Birol Özkalp, "Ülkemizde küflü peynir yapımı yasaklanmamalı. Avrupa'da bu peynirin yapımı doğru ve hijyenik olduğu için tüketilmesi de yasak değil. Bizde yapım yerlerini şartlara uygun hale getirip, bu peynir türünü tamamıyla hijyenik ortamlarda ve bilimden yararlanarak üretmeliyiz" diye konuştu.