

Türkiye’de Süt Endüstrisinin Kuruluşu: Bursa Süt Tozu ve Buz Fabrikası
Kolektif Şirketi Örneği

Ayşegül İnginar Kemaloğlu*

Giriş

Osmanlı Devleti’nin son döneminde girdiği uzun savaşlar ve kaybettiği topraklar neticesinde sadece nüfus kaybı değil ülkenin hayvan kaynakları da önemli ölçüde azaldı. Türkiye Cumhuriyeti’nin devraldığı bu ekonomik şartlar altında hayvancılığın geliştirilmesinin önemi üzerinde duruldu. Öncelikle ülkedeki hayvan sayısının arttırılması üzerine çalışmalar yapıldı. Bu çerçevede 1926 yılında 904 sayılı “Hayvan Islahı Kanunu” yürürlüğe girdi. Alınan tedbirler sayesinde hayvancılık konusunda bir ivme yakalandı. Böylece hayvan sayısının artışı ile birlikte Türkiye’nin süt ve süt ürünleri ihtiyacının karşılanmasında da bir yol kat edildi. 1929 yılında 4.685.000 olan Türkiye’nin sığır varlığı, 1930 yılında 4.735.000’e, 1935 yılında 6.486.176’ya, 1940 yılında 9.759.282’ye, 1945 yılında 9.808.926’ya, 1950 yılında ise 10.123.185’e çıktı.¹

Hayvancılık, tarım ve madencilik Erken Cumhuriyet döneminde sanayinin gelişmesinde ve ekonominin kalkındırılmasında kilit sektörler olarak rol oynadı. Millî bir iktisat politikası izlenen bu dönemde kendi kendine yetebilen ancak gerektiğinde yabancı sermayeye de yer verilen bir kalkınma stratejisi izlendi. Bu bağlamda köylünün servet kaynağı olan hayvancılık millî bir ekonominin de temeli olarak görüldü. Devlet bütçesine her yıl yaklaşık 30 milyon lira katkı sağlayan hayvancılığın geliştirilmesine devlet azami önem verdi ve Tarım Bakanlığı bünyesinde yer alan hayvan ıslah

* Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, Atatürk Eğitim Fakültesi, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü, İstanbul/TÜRKİYE, aysegul.kemaloglu@marmara.edu.tr

1 Ahmet Cumhur Akın, *Türkiye’de Süt Sanayi İşletmelerinin Ekonomik Analizi ve Sektöre İlişkin Sorunların Tespiti*, Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara 2016, s. 3-4.

kurumlarının yeniden yapılanması öncelikli faaliyetler arasında oldu.² Cumhuriyetin ilk yıllarında süt üretiminde endüstrileşme ve hayvan yetiştiriciliğinde modernleşme sağlanamadığı için süt ve süt ürünlerinin üretiminin arttırılması süt veren özellikle de büyükbaş hayvanların sayısının arttırılmasına bağlı kaldı.

İktisat Vekaleti bünyesindeki İç Ticaret Umum Müdürlüğü uzmanları başkanlığında süt konusunu ele almak için 1938 yılında bir komisyon kuruldu. Komisyon süt konusundaki mevcut durumları hakkında her şehirden ayrı ayrı rapor istedi ve özellikle Avrupa ülkelerinde süt ve süt ürünleri ile ilgili yapılanma hakkında araştırma yaptırdı. Ayrıca İktisat Vekaletine bağlı, merkezi Ankara'da olan ve ülkenin her yerindeki süt işlerini tek merkezden idare edecek bir süt kurumu kurulmasına karar verildi.³ 1938 yılında süt üretimiyle ilgili İcra Vekilleri Heyetinin aldığı bir karar ile Türkiye'de süt endüstrisinin gelişmesini sağlayacak uzmanların ülkeye getirilmesi ve istihdam edilmesi yönünde bir adım daha atıldı. Kararda, "ücret ve harcırahı 3130 sayılı kanunla kabul edilen tahsisattan verilmek ve memlekette sütçülük ve süt sanayiinin inkişaf ve fennileştirilmesi için gereken tedbirleri tesbit ve bunların tatbikine nezaret etmek üzere getirtilecek sütçülük mütehassısına ait ilişik kadronun tesdikine..." denildi.⁴ Cumhuriyetin ilk yıllarında süt ve süt ürünlerinin üretimi hususunda atılan adımlar ve alınan önlemlerin ardından 1929 yılında 1.843.055 ton olan toplam süt üretimi 1938 yılında 2.843.468'e çıktı.⁵

1. Türkiye'de Süt Endüstrisinin Kuruluşu

Erken Cumhuriyet döneminde süt meselesi hem devletin hem de halkın uzun yıllar gündeminde oldu. Sütün son derece besleyici ancak bir o kadar da dayanıksız bir gıda maddesi olması, çevre koşullarından kısa sürede etkilenip bambaşka bir nitelik alması sütün işlenerek dayanıklılığının atırılmasını oldukça önemli hale getirdi.⁶

2 "Süt Meselesini Başarmak Nasıl Mümkündür?", *Tan*, 24 Ocak 1938, s. 5.

3 "Süt İşinin Halline Doğru", *Son Posta*, 25 Ocak 1938, s. 4.

4 Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi (BCA.), BCA., 030.18.01.02/83.33.18.

5 Zühtü Yöney, "Cumhuriyetimizin İkinci 50 Yılına Gिरerken Türkiye Sütçülüğünün Genel Görünümü", Türkiye I. Sütçülük Kongresi'nden Aktaran, Mehmet Gökhan Polatoğlu, "Türkiye'de Cumhuriyet Dönemi ile Birlikte Süt Endüstrisinin Kuruluşu ve Gelişimi Üzerine Bir İnceleme (1923-1963)", *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, S. 20, Ocak 2021, s. 121.

6 *Beş Yıllık Kalkınma Planı Süt ve Mamulleri Özel İhtisat Komisyonu Üretim Alt Komisyonu Ra-*

Özellikle gelişim çağındaki çocukların büyümesi için elzem görülen sütün, sağlıklı ve hijyenik bir şekilde halka ulaştırılması ve ithal edilen süt tozunu millî kaynaklardan sağlayarak her yıl ithalata harcanan paranın ülke içinde kalması bu hassasiyetin en önemli nedenleriydi. Türkiye’de uzun yıllar süt üretimi endüstrileştirilemediği için oluşan açık ithalatla karşılandı. 1928 yılında ithal edilen yaklaşık 680 bin liralık süt ürününün 360 bin lirası tereyağı, 254 bin lirası peynir, 65 bin lirası yoğunlaştırılmış süttür.⁷

Süt ve süt ürünleri sektöründe kullanılan temel hammadde olan çiğ sütün üretimi ile ilgili ilk istatistikler 1929 yılına aittir. Devlet İstatistik Enstitüsünün yayınlarına göre 1929 yılında toplam 1.843.055 ton süt üretildi. Takip eden yıllarda süt üretimi düzenli olmasa da artış gösterdi ve 1936 yılında üretim 2 milyon tonu aştı. II. Dünya Savaşı döneminde süt üretiminde artış olmadığı gibi üretim yaklaşık olarak 1929 yılındaki üretim seviyesine geriledi. 1945 yılından sonra ise yavaşta olsa bir gelişme kaydedildi. Gelişmiş ülkelerden farklı olarak bu dönemde Türkiye hayvancılıkta sahip olduğu tüm avantajlara rağmen, sığır varlığının %95’inin düşük verimli yerli ırklardan oluşması, bakım, besleme, ıslah, hastalıklarla mücadele, üretilen sütün satılması gereken gerçek satış bedeline satılamaması gibi nedenlerle yıllık verim miktarı düşük kaldı. Sütün dağınık ve küçük üretim tesislerinde, planlama ve kontrol yapılmaksızın üretilmesi, üretimi doğal şartlara, tabi meralara ve mevsimsel dalgalanmalara bağlı kıldı. Süt üretimindeki artışlar ise genellikle hayvan sayısının artmasından kaynaklandı. Üretimin mevsimsel dalgalanmalara bağlı olması özellikle işletmeleri olumsuz etkiledi. Senenin belli aylarında yeterli miktarda süt bulamayan bu işletmeler, üretimin bol olduğu dönemlerde kapasitelerinin çok üstünde süte sahip oldular.

Süt meselesi 1930’lu yıllarda İktisat Vekaletinde bir komisyon kurularak tetkik edilmiş ve çözüm yolları aranmıştır. Almanya, Danimarka, İsviçre, İtalya gibi süt ve süt ürünlerinin işlenmesinde ilerlemiş olan ülkelere uzmanlar

poru, Devlet Planlama Teşkilatı, Ankara 1982, s. 1. Süt farklı toplumlarda farklı şekilde tüketilebilen bir gıdadır. Çiğ olarak tüketen toplumlar olduğu gibi kaynatarak, pastörize ederek, içine bir şey katarak, süt tozu halinde tüketen toplumlar da mevcuttur. Ancak ihtiyaçlar ve ekonomik zaruretler sütün daha dayanıklı hale getirilmesini zorunlu hale getirmiştir. Ayrıntılı bilgi için bk. Rauf Cemil Adam, *Süt III*, Ege Üniversitesi Yayınları, İzmir 1971, s. 1.

7 İlhan Tekeli, Selim İlkin, *1929 Dünya Buhranında Türkiye’nin İktisadi Politika Arayışları*, Bilge Kültür Sanat Yayınları, İstanbul 2009 içerisinde Ek-İktisadi Vaziyetimize Dair Rapor, TBMM Matbaası, Ankara 1930, s. 253.

gönderilerek bu ülkelerin mevcut talimat ve nizamnameleri etüt ettirilmiş ve teknolojileri incelenmiştir. Bu dönemde Ziraat Vekaleti için 1933 yılında süt üzerine araştırmalar yapan kimya profesörü Nurettin Münşi, temiz ve ucuz süt temin etmek için yapılması gerekenleri şöyle sıralamıştır:

Süt müstahsillerinin tamamı bir kooperatif teşkil etmeli. Eğer bu yapılırsa süt o zaman asgari fiyata mal olur. İstanbul gibi büyük belediyeler şehrin birkaç yerinde süt pastörize fabrikaları kurmalı. Artık dünyanın hiçbir yerinde süt hayvandan sağıldığı gibi tüketilmez. Mutlaka pastörize edilir. Bir süt fabrikası zannedildiği gibi çok pahalı bir şey değildir. Bundan birkaç yıl önce Yalova'da kurulan modern fabrika ancak 55 bin liraya mal olmuştur. Halbuki şimdi inşaat malzemeleri daha ucuzdur. Yalova'daki fabrika bir saatte 1.000 kilo sütü pastörize etmektedir. Bu da demek oluyor ki bir günde 24 bin kilo süt hazırlanmaktadır.⁸

1930 yılında hazırlanan "İktisadî Vaziyetimize Dair Rapor"da süt üretimi ve tüketimi ile ilgili tespitler yapıldı ve önerilerde bulunuldu. Buna göre ihtiyacı karşılayacak kadar sütün ülkede üretilmesinin sağlanması, tağşişata karşı ciddi tedbir alınması, sütün muhafazası ve nakliyesini sağlayacak yapılanmalara gidilmesi, süt ve süt ürünlerinin üretimini standart hale getirilmesi için çalışacak bir teşkilatlanmaya gidilmesi bu öneriler arasındadır. Ayrıca süt veren hayvanların ıslah edilmesi, büyük inek ahırlarının yakınında süthanelerin kurulması da bu amaç doğrultusunda yapılması gerekenler arasında sayıldı. Bu bağlamda büyükşehirlerde kurulacak olan süthanelerin, hem sütçülüğün öğretilmesine hem de bu muhitlerin süt ihtiyacının karşılanmasına katkı sağlayacağı raporda belirtilerek şehremaneti ve belediyeler ile Hilâl-i Ahmer, Himaye-i Etfal gibi hayır müesseselerinin ayrı ayrı ya da birleşerek büyük şehirlerde süt fabrikaları kurmalarının teşvik edilmesi tavsiye edildi.⁹

1930'lu yıllardan itibaren süt ve süt tozu üretimi için fizibilite çalışmaları yapıldı ve fabrika kurulacak yerlerin tespitine çalışıldı. Süt fabrikalarının kurulacağı yerler tespit edilirken birtakım özelliklerin bulunmasına dikkat edildi. Bunlardan en önemlileri kurulacak tesisin ana yollara yakın olması, meskûn bir mahal olması, su, elektrik ve atık tesislerinin varlığı, mamullerin dağıtım maliyetlerinin katlanılabilir olmasıdır. Ayrıca süt fabrikalarının kurulacağı yerler tespit edilirken içme sütü, yoğurt gibi dayanıklılığı kısa süre olan ürünlerin tüketiciye kısa sürede ulaştırılabilir olmasına, daha uzun

8 "Süt Meselesini Başarmak Nasıl Mümkündür?", *Tan*, 24 Ocak 1938, s. 5.

9 İlhan Tekeli, Selim İlkin, *age.*, s. 253.

süre dayanabilen peynir, tereyağı, süt tozu gibi ürünleri üreten fabrikaların ise sütün bol olduğu kırsal bölgelerde kurulmasına önem verildi.¹⁰ 1927 yılında Ankara'da Atatürk Orman Çiftliğinde kurulan süt fabrikasından sonra hammaddenin kolaylıkla temin edilebileceği, süt üretimi konusunda tecrübeli ustaların bulunduğu, fabrikanın işletilebilmesi için gerekli enerji ve su kaynaklarına sahip olan Bursa ve Kars süt fabrikası için seçilen iki il oldu. Bursa fabrikası ülkenin batı pazarını, Kars ise Doğu pazarını hedeflemekteydi.¹¹

Cumhuriyet Dönemi'nde süt endüstrisi üzerine ilk girişim bizzat Mustafa Kemal Atatürk'ün talimatıyla Gazi Orman Çiftliğinde gerçekleştirildi. Çiftlik henüz daha inşa aşamasındayken Atatürk tarafından çiftlik arazisi üzerinde bir ağılın Philip Holzman firması tarafından yenilenmesi ve süt-yoğurt üretimi için kullanılması talimatı verildi. Bunun üzerine 1927 yılında çiftlik arazisinde bir pastörize süt fabrikası açıldı. Günde 15-20 bin litre sütü pastörize edebilecek kapasitede olan fabrika açıldığı dönemde Türkiye'nin en büyük ve en modern süt üretim tesisi oldu.¹² Pastörize süt üretimi uzun yıllar çiftliğin en önemli başarısı ve çiftliği çiftlik yapan hizmet olarak görüldü. Türkiye'nin tüm şehirlerinin sıkıntısı olan süt sorununa çiftlikteki üretim ile Ankara bazında çözüm bulundu. Çiftlikte kurulan modern pastörize süt fabrikası ile saatte 600 litre süt pastörize edildi. Fabrika Avusturya'da hizmet veren dünyanın en büyük firmalarından birinin uzmanları tarafından kuruldu. En son tekniklerin kullanıldığı fabrikada her şey makine ile yapıldı. Pastörize süt otomatik olarak şişelenmekte ve kapatılarak üzerine tarih yazılmakta böylece ürünler hijyenik koşullarda tüketiciye ulaşmaktaydı. Süt meselesini çözüm getiren fabrika sonrasında yağ, yoğurt ve peynir sorununu da aynı şekilde çözdü. Sütün pastörize edilmesinden sonra elde edilen krem, mayalanma işleminin ardından makinelerde yağa dönüştürülmüş ve yine otomatik makinelerde kalıplar halinde paketlenmiştir. Fabrika bir saatte 50 kilo yağ üretmiştir. Çiftliğe ayrı bir fabrika tesis edilerek burada

10 Tümer Uraz, Okan Alpar, "Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu Fabrikalarının Kuruluş Yerleri Üzerinde Bir İnceleme", *Gıda Dergisi*, S. 6, C 3, Aralık 1978, s. 248. 1960'lı yıllarda Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesinde Öğretim Üyesi olan Rauf Cemil Adam, bir süt tozu fabrikası kurulurken göz önünde bulundurulması gereken en önemli hususları sermaye, tesis, kurulma yeri, ucuz ve bol süte erişim, bilgili ve tecrübeli ustaların varlığı, sabit pazar ve değer fiyat olarak sıralamaktadır. Ayrıntılı bilgi için bk. Rauf Cemil Adam, *Süt Tozu*, Ege Üniversitesi Matbaası, İzmir 1961, s. 6-7.

11 Polatoğlu, agm., s. 121.

12 Polatoğlu, agm., s. 121.

süt mayalanarak kaplara doldurulmuş, daha sonra üstleri kapatılarak hijyenik olarak soğuk hava depolarından satışa sunulmuştur. Pastörize edilen sütlerden peynir de üreten fabrika sayesinde Ankara'da 1935 yılında günde 3-4 bin kilo süt tüketilmiş ve Ankara'nın yoğurt ihtiyacının %65-70'i karşılanmıştır.¹³ 1952 yılında nüfusu 100.000'den büyük kentlerde süt ve tereyağının pastörize edilmesi zorunluluğu getirilmiş bunun üzerine Birleşmiş Milletler Çocuklara Yardım Fonu'nun da (UNICEF) yardımlarıyla Atatürk Orman Çiftliğinde 1957 yılında yılda 12.000 ton kapasiteli bir süt fabrikası kurulmuştur.¹⁴

Atatürk Orman Çiftliğindeki süt fabrikasının ardından kurulan, Kars'ın ilk süt fabrikası 1933 yılının Mayıs ayında Âlimzade Halim Bey tarafından İstanbul'da bir limited şirket olarak kuruldu. Şirketin kuruluş yeri her ne kadar İstanbul olsa da fabrika tesisleri Kars'ta faaliyete geçti.¹⁵ Kars'ın Cilavuz nahiyesi Susuz köyünde kurulan süt tozu ve konserve fabrikasının makinelerini kurmak ve işletmek üzere Almanya'dan uzman olarak Adolf Wusowski'nin getirilmesine ancak burada kaldığı sürede davranışlarının gözlem altında tutulmasına ve askeri bölgelere girmemesi şartı ile Kars'a gitmesine İcra Vekilleri Heyetinin 4 Eylül 1933 tarihli tezkeresi ile karar verildi.¹⁶

Süt tozu ve yoğunlaştırılmış süt üreten fabrikanın Kars'ta faaliyet göstermesinin en önemli nedeni İstanbul'da bu tarihlerde 10 kuruş olan süt fiyatlarının Kars'ta 2,5 kuruş olmasıdır. Fabrikanın makine ve teçhizatı günde 20.000 kilo süt işleme kapasitesine sahipti ve Almanya'dan ithal edildi. Süt

13 Mustafa Kılınc, "Basında Atatürk Orman Çiftliği (1925-1938), *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, S. 100, Güz 2019, s. 569-570.

14 Bekir Koç, Murat Baskıcı, *Bozkırdan Sanayinin Başkentine Ankara Sanayi Tarihi*, Ankara Sanayi Odası Yayınları, Ankara, (Tarih yok), s. 99. 1953 yılında çiftlikte kurulacak olan bu pastörize süt fabrikasının tesisatı konusunda UNICEF ile yapılacak sözleşme için Tarım Bakanlığına imza yetkisi verildi. Ayrıntılı bilgi için bk. BCA., 030.18.01.02/132.39.2.

15 İstanbul'da bir süt fabrikasının kurulmasına 1927 yılında karar verildi. Hükümet fabrikanın malzemelerinin İngiltere'den temin edilmesine dair bir karar dahi aldı. Ancak özellikle İstanbul'daki süt fiyatlarının yüksekliği, fabrikanın işleyebileceği süt miktarının şehirdeki mevcut hayvanlardan sağlanamaması ve mevcut ahırların önce islah edilmesi gerektiğinden fabrika bu tarihte kurulamadı. Ancak süte su katılması, gayri sıhhi şekilde süt satışlarının yapılması hijyenik süte duyulan ihtiyacı her geçen gün artırdı. 1940 yılına gelindiğinde Belediye yeniden bir süt fabrikası tesis etmek için girişimlerde bulundu. Ayrıntılı bilgi için bk. "Süt Fabrikası için Malzeme Teminine Çalışılacak", *Son Posta*, 18 Şubat 1940, s. 18.

16 BCA.,030.18.01.02/39.61.14.

açısından en verimli mevsim, mayıs ayından itibaren beş ay sürmekte ve bu süreçte toplam 3 milyon kilo süt işlenebilmekteydi. 100 kilo süttten 10 kilo süt tozu elde edilebildiği düşünülerek bu süreçte toplam 300.000 kilo süt tozu istihsal edilmesi planlandı. Ancak süt tozunun kesinlikle soğuk hava depolarında saklanması zorunluluğu hem ürünün stoklanmasında hem de nakliyesinde sorun oldu.¹⁷ Türkiye’de süt tozunu sulandırıp içmek uzun yıllar kabul görmediği için fabrika süt tozunu daha çok İstanbul’daki çikolata ve bisküvi fabrikalarının ihtiyacını karşılamak için üretti.¹⁸ Ancak 1938 yılına gelindiğinde Kars’ta kurulan bu süt ve süt tozu fabrikası kapatıldı.¹⁹ II. Dünya Savaşı sırasında ekonomik sıkıntılarla geçen buhranlı dönemden sonra ise 28 Mayıs 1945’te Devlet Ziraat İşletme Kurumu Kars Süt Fabrikası açıldı.²⁰

a. İstanbul’da Süt Fabrikası Açma Girişimleri

İstanbul’da bir süt fabrikasının kurulmasına 1927 yılında karar verildi. Hükümet fabrikanın malzemelerinin İngiltere’den temin edilmesine dair bir karar dahi aldı. Ancak özellikle İstanbul’daki süt fiyatlarının yüksekliği, fabrikanın işleyebileceği süt miktarının şehirdeki mevcut hayvanlardan sağlanamaması ve mevcut ahırların önce ıslah edilmesi gerektiğinden fabrika bu tarihte kurulamadı.²¹ Fabrikanın kurulamamasının bir diğer önemli sebebi maliyetlerdir. 1924-1928 yılları arasında İstanbul Belediye Başkanlığı yapan ve aynı zamanda tıp doktoru olan Emin Erkul’un süt fabrikası kurulması için yaptırdığı tetkiklerde fabrikanın maliyetinin 200.000 liraya çıkacağı anlaşılmış, bu dönemde bu maliyetlerin karşılanması mümkün olmadığından vazgeçilmiştir. Maliyetlerin yanı sıra İstanbul’da bir süt fabrikası kurulmasını zorlaştıran diğer hususlar şehirdeki ineklerin süt kaynağı olmaktan ziyade krema ve kaymak yapımına uygun olması ve bu amaçla mevcut sütün önemli bir kısmının mandıralarda işlenmesidir. Ayrıca şehir sınırlarında bulunan 16.903 ineğin önemli bir kısmı süt veremeyecek durumdadır. Süt verebildiği tahmin edilen 10.000 kadar inek ise yaklaşık günlük 40.000 litre süt vermekte ki bu da belediye sınırlarında yaşayan sütle beslenmesi gereken 188.807 çocuk için yetersiz görüldü.²² 1940 yılına gelindiğinde ise İstanbul’da mevcut sığır sayısı 52.600’e çıktı. Ancak bunların

17 “Son Sistem Bir Süt Fabrikası Tesis Edildi”, *Son Posta*, 24 Mayıs 1933, s. 1, 10.

18 “Kars’ın İktisadi Vaziyeti Gitgide İnkişaf Ediyor”, *Son Posta*, 28 Şubat 1938, s. 5.

19 “Bursa’da Birkaç Gün Süt Tozu Fabrikası”, *Cumhuriyet*, 26 Eylül 1938, s. 3.

20 Polatoğlu, agm., s. 118.

21 “Süt Fabrikası için Malzeme Teminine Çalışılacak”, *Son Posta*, 18 Şubat 1940, s. 18.

22 “Süt Meselesini Başarmak Nasıl Mümkündür?”, *Tan*, 24 Ocak 1938, s. 5.

tamamı süt verebilen hayvanlar değildir.²³

16 Ağustos 1928 tarihli bir kararname ile süt tasfiyesi ve alım satımı, süt ve süt ürünleri ile ilgili sanayi tesisi kurmak, hayvan ticareti yapmak üzere merkezi İstanbul olan 49 sene müddetli ve her biri 10 Türk Lirası kıymetinde hamiline muharrer 10.000 hisseye bölünmüş 100.000 Türk Lirası sermaye ile İstanbul Şehiremâneti Süt Müstahsilleri Süt Tasfiyhânesi Türk Anonim Şirketinin kurulması kabul edilmiştir.²⁴

Gayri sıhhi şekilde süt satışlarının yapılması, süte su katılması hijyenik süte duyulan ihtiyacı her geçen gün arttırdı. İstanbul'da hijyenik olmayan sütlerden kaynaklı zehirlenme vakalarının sıklıkla yaşanması ise konunun yeniden gündeme gelmesine neden oldu. Aynı mahallede bir günde 35 kişi süttten zehirlenmiş, zabıta tarafından tevkif edilen süt satıcısı sütlerin sağılmasından ancak 36 saat sonra eline geçtiğini ve satış yapmaya başladığını belirtmiştir. Bu da sıhhi koşullarda muhafaza edilmediği taktirde sadece 6 saat bozulmadan kalabilen sütleri halk sağlığı açısından tehlikeli hale getirmiştir.²⁵ Bu süreçte süttten zehirlenmelerin önüne geçebilmek için belediye zabıta ve veterinerlerinin ahırları sık sık kontrol ederek sağlık şartlarına riayet edilip edilmediğini denetmeleri sağlandı. Ayrıca 1944 yılında belediye kimya laboratuvarı ile hıfzıssıhha enstitüsü birleştirilmiş böylece başta süt olmak üzere yiyeceklerin sadece hijyen açısından değil aynı zamanda gıda vafına haiz olup olmadıkları da araştırılmıştır. Belediye ayrıca İstanbul'a iyi süt veren cinsten inekler getirterek büyükbaş hayvancılığı teşvik edici kararlar aldı. Belediye tarafından projelendirilen, ilgili bakanlıklar tarafından kabul edilen ve fizibilitesi yapılan süt fabrikası projesi ise 1939 yılında II. Dünya Savaşı'nın başlaması ile uygulanamadı. Savaşın sona ermesi ile 1945 yılında Amerika ve

23 1942-1945 İstatistik Yıllığı, Hüsnütabiat Basımevi, Ankara 1946, s. 271.

24 BCA., 030.18.01.01/30.53.5.

25 "İstanbul'un Süt Meselesi", *Vakit*, 7 Mayıs 1939, s. 1. Tarım Bakanlığının 1966 tarihinde yayımladığı bir neşriyatta sütün özellikleri belirtilirken, sütün içerisinde ana kanından geçen veya sonradan dışarıdan bulaşan, çok sayıda mikrop olduğu, bunların sütü bozduğu ve böyle mikroplu sütleri içenlerin de hasta oldukları belirtilmiştir. Bununla birlikte mikropların sütün içerisinde iyi beslendiği ve çoğaldığı, sütün kokuları kendine çektiği, canlı varlıkların sütün içerisinde çok çabuk çoğaldığı da ifade edilmiştir. Tüm bu olumsuzluklara rağmen çocukların büyümesi, kuvvetlenmesi, büyüklerin sağlıklı beslenmesi için oldukça yüksek besin değerlerine sahip bir gıda olduğu, sütün benzerinin yapılamadığı, taklit edilemediği ve sütteki beslenme değerlerine başka hiçbir gıdanın sahip olmadığı da sütün özellikleri arasında sayılmıştır. Ayrıntılı bilgi için bk. *Temiz Süt*, Tarım Bakanlığı Yayınları, Ankara 1966, s. 4-5.

İngiltere'den makineler getirmek tekrar mümkün hale geldiğinden belediye süt fabrikası projesini yeniden gündemine aldı.²⁶ Ancak belediyenin bu ısrarlı girişimleri bazı eleştirilere de neden oldu. Bu eleştirilerden en önemlisi sağlıklı nesillerin yetiştirilmesini sağlamak için çocuk beslenmesinde oldukça önemli bir yeri olan sütü sağlayacak fabrikaların belediyeler tarafından değil millî bir politika dahilinde devlet eliyle yapılmasının gerekliliği yönündeydi. Ayrıca belediyelerin zirai bir teşkilatlanma ve önemli bir bütçe gerektiren bu büyüklükte bir girişimin altından kalkamayacakları da belirtilmekteydi.²⁷

İstanbul'un süt sorununu çözmek için özel yatırımcılar da girişimde bulundu. Bu şirketlerden biri Tevfik Cenani tarafından İstanbul'da kurulan süt fabrikasıdır. Kuruluş tarihini tespit edemediğimiz fabrikanın uzmanlarından Beyaz Rus olan Coto Serva Şidze'nin 1934 yılında fabrikanın ticari işleri için Avrupa'ya gitmesi söz konusu olmuş ve 17 Şubat 1934 tarihli İcra Vekilleri Heyeti tezkeresi ile yurt dışına gidip gelmesine izin verilmiştir.²⁸ Her ne kadar mevcut kaynaklardan ayrıntıları tespit edilemese de söz konusu bu karardan anlaşıldığı üzere İstanbul'da bu tarihlerde Tevfik Cenani tarafından kurulmuş bir süt fabrikası bulunmaktadır.

Cumhuriyetin ilk yıllarına göre oldukça önemli bir sermaye gücüne sahip olan bir şirket inek beslemenin daha uygun yöntemlerini araştırdı. Şirket özellikle Alpullu Şeker Fabrikasının pancar küspelerinden istifade ederek inek beslemenin maliyetini düşürmenin yollarını tespit etmeye çalıştı. Buna göre İstanbul ve civarının ihtiyacını karşılayacak kadar ineğin bir yere toplanması, hayvanların Alpullu'dan gelecek olan şeker pancarı küspeleriyle beslenmesi planlandı. Kurulacak olan süt fabrikasında işlenecek olan bu sütlerin bir kısmı ile pastörize süt şeklinde kapalı şişelerde tüketicinin ihtiyaçlarının karşılanması bir kısmı ile de süt tozu üretilmesi düşünüldü.²⁹

1949 yılında İstanbul'da süt fabrikası kurulması için gerekli tetkiklerin yapmak amacıyla Fransa'dan iki uzman getirildi. Bunlardan biri sanayi mühendisi M. Jean Didier diğeri ise süt müstahsili Maurice Macarı'dır.³⁰ Belediyenin süt fabrikası kurmak amacıyla çalışmalarda bulunmak üzere

26 "Hilesiz Süt: Belediye Süt Fabrikası Meselesini Ele Almaya Karar Verdi", *Akşam*, 11 Kasım 1945, s. 3.

27 "Süt Fabrikası Etrafında", *Yeni Asır*, 30 Ocak 1937, s. 4.

28 BCA., 030.18.01.02/42.8.5.

29 "Süt Meselesi Gene Canlanıyor", *Son Posta*, 11 Mayıs 1933, s. 1.

30 "Süt Fabrikası Kurmak Üzere İki Mütahassıs Geldi", *Son Posta*, 18 Mayıs 1949, s. 2.

şehre getirttiği uzmanlar, çalıştıkları firmalara olumlu rapor vermiş, bunun üzerine 1949 yılının Mayıs ayında firma temsilcileri icap eden makine, malzeme ve sarnıçlı kamyonların temin edilmesi ile ilgili görüşmeler yapmak üzere İstanbul'a gelmiştir. Toplantı öncesinde Ticaret Bakanlığı gerekli tüm desteğin verileceğini ve icap eden kolaylıkların sağlanacağını açıklamıştır.³¹

Fransız uzmanlar yaptıkları incelemelerin neticesinde süt fabrikasının kurulması durumunda İstanbul ve civarından gerekli sütün temin edilebileceğini raporladılar. Kurulacak olan fabrikanın 3 milyon liraya tamamlanabileceği gerekli sermayenin yarısının Fransız şirket tarafından sağlanacağı, kalan kısmının ise özel şirketlerden temin edileceğini, belediyenin de yarım milyon lira ile kurulacak şirkete ortak olacağı belirtildi.³² Daha sonra özel sermaye yatırımı olarak kurulması planlanan fabrikaya belediyenin %15 sermaye ile ortak olması, Türkiye'de bulunan millî bankalardan İş Bankası ve Ziraat Bankasının ortak olması, Fransız firmanın ise sermaye olarak fabrika için ihtiyaç duyulan makine ve teçhizatları yurt dışından getirmesine karar verildi.³³

İstanbul'da süt ve süt ürünleri sanayiinin kurulması ile ilgili atılan tüm bu adımların ardından 21 Mart 1956'da merkezi İstanbul olmak üzere Süt ve Gıda Maddeleri Anonim Şirketinin kurulması, 28 Nisan 1956'da ise yine merkezi İstanbul olan Süt Hayvanları ve Süt Sanayi Anonim Şirketinin kurulması İcra Vekilleri Heyeti kararı ile kabul edildi.³⁴

2. Bursa Süt Tozu ve Buz Fabrikası Kolektif Şirketi ve Faaliyetleri

Türkiye'nin Kars'tan sonra ikinci, Marmara Bölgesi'nin ilk süt tozu ve buz fabrikası 16 Temmuz 1934'te dönemin İktisat Vekili Celâl Bayar tarafından açıldı. Daha sonra kurucularının baş harflerinden oluşan "SAYAS"³⁵ ismini

31 "Süt Fabrikası", *Akşam*, 9 Mayıs 1949, s. 3.

32 "Pastörize Süt Fabrikası Kuruluyor", *Akşam*, 3 Nisan 1949, s. 3.

33 "Süt Fabrikası", *Akşam*, 8 Kasım 1949, s. 4; "Pastörize Süt Fabrikası", *Akşam*, 3 Aralık 1950, s. 3.

34 BCA., 030.18.01.02/142.26.8; BCA., 030.18.01.02/143.38.12.

35 Daha sonra SAYAS Gıda Maddeleri Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi adını alan Bursa Süt Tozu ve Buz Fabrikası Kolektif Şirketinin kurucularından Selim Süter ve kardeşleri 1922 yılında Prizren'den Ankara'ya göç etmiş ve burada meclise yakın bir yerde pastane açmışlardır. Atatürk ara sıra uğradığı bu pastanede zaman zaman Selim Süter ve kardeşleri ile sohbet etmekteymiş. Bu sohbetlerden birinde Atatürk, Süter kardeşlere "sizin süt ürünlerinin üretimi ile ilgili tecrübeniz var. Süt tozu ve buz fabrikası kurulacak sizi destekliyorum" dediği fabrikanın kurulması ile ilgili anlatılan rivayetler arasındadır. Ayrıntılı bilgi için bk. <http://www.bursadakultur.org/Sayas.htm>, Erişim Tarihi: 1 Kasım 2022.

alan Bursa Süt Tozu ve Buz Fabrikası Kolektif Şirketinin açılışında Celal Bayar, Türk sanayiinin gelişiminde millî sermaye ve hususi teşebbüslerin önemine değinmiş ve şöyle demiştir:

Hükümet memlekette ana sanayii vücuda getiriyor. Bu ana sanayide milli sermayeye ve hususi teşebbüslere ayrıca bir kıymet ve pay bırakmıştır. Ana hatların haricinde müteşebbislerin sanayi vücuda getirmelerini büyük bir memnuniyetle karşılamaktadır. Gördüğüm bu müessese modern ve teknik esaslara istinat ediyor, memleketimizde yepyeni bir iştir. Bu cihet şayanı takdir olmakla beraber asıl benim haizi ehemmiyet bulduğum nokta bilhassa memleketin umumi hayvancılık politikasına nafi oluşudur. Hayvancılığın ilerlemesine hükümet büyük ehemmiyet vermektedir. Çünkü hayvancılık ilerlediği takdirde müteşebbisler artacak ve halk refaha kavuşacaktır. Bu modern müessese maddeyi iptidaiyesini memleket dahilindeki sütlerden aldığı için halka verilmek istenen refah politikasında da rolü vardır demektir.³⁶

Fabrikanın kurucuları Şakir, Abdurrahman ve Selim Süter kardeşler ile enişterleri Faik Barışçı'dır.³⁷ Fabrika müdürü Selim Süter 1900 yılında Prizren'de doğmuş, fabrikanın diğer kurucuları olan kardeşleri ile birlikte 1922 yılında Türkiye'ye göç etmiş önce Ankara sonra da Bursa'ya yerleşmiştir.³⁸ Selim Süter, süt endüstrisine girmeden evvel Almanya, İtalya, Fransa, İsviçre, Macaristan ve Çekoslovakya'da süt fabrikalarını inceledi.³⁹ Fabrika yalnız Bursa için değil civarda bulunan süt müstahsilleri için de önemli bir işletme haline geldi. Fabrikanın kurulmasından önce peynir ve yağ fiyatlarından şikayetçi olan üreticiler, süt tozu fabrikasının kurulması ile daha istikrarlı bir fiyat politikasına kavuştular. Bununla birlikte günde 12.000 kilo süt işleme kapasitesi ve 500 kilo süt tozu üretme kapasitesi ile kurulan fabrika sayesinde çikolata ve bisküvi fabrikaları için yurt dışından süt tozu alınmasına da son verilmesi amaçlandı. Bu tarihte Avrupa'dan 25 kuruşa alınan süt tozu gümrük maliyetleri ile 130 kuruşa çıkmaktaydı. Sadece Bursa'da kurulan bu fabrika sayesinde Hollanda'dan alınan süt tozuna ödenen 300 bin lira ülke

36 "Süt Tozu Fabrikası", *Hakimiyeti Milliye*, 18 Temmuz 1934, s. 1.

37 Polatoğlu, agm., s. 122.

38 Bursa'nın Markaları-SAYAS, Bursa'da Kültür, <http://www.bursadakultur.org/Sayas.htm>, Erişim Tarihi: 28 Mayıs 2022; "Bursa'da Birkaç Gün Süt Tozu Fabrikası", *Cumhuriyet*, 26 Eylül 1938, s. 3.

39 Polatoğlu, agm., s. 122.

içerisinde kaldı.⁴⁰

Türkiye’de süt tozu üretiminin artması üzerine İktisat Vekilliğinin isteği üzerine 1 Şubat 1937’de İcra Vekilleri Heyeti Kararı ile süt tozu ihracatına izin verildi. Kararda “Memleketimizde ticareti organize bir halde bulunmayan süt tozu, yumurta tozu ve şekerli şekersiz teksif edilmiş süt şeklindeki mamulatin sürümünü temin için bunların ecnebi şirketlerin faiz ve dividanları karşılığı olarak ve ecnebi şirketlerin hususi mukaveleleri icabı maden ihraçlarına müsaade edilmiş mallar arasına sokularak ihracına izin verilmesi...” denildi.⁴¹

Fabrika süt tozu ve buz üretmek için kurulsu da İngiltere’den getirtilen uzmanlara yaptırılan incelemelerin ardından 1938 yılında ilave edilen tesisler ve Danimarka’dan alınan makineler sayesinde Türkiye piyasasında ilk defa yerli gravyer, rokfor ve Hollanda peyniri üretti. Tamamen makinelerde üretilen bu peynirlerin tadı Avrupa’daki emsallerini aratmayacak lezzette oldu. Fabrikaya ilave edilen bir başka bölümde ise yine Avrupa’dan getirtilen makinelerde taze krema pastörize edilerek Avrupa yağı üretildi ve 1938 yılında satışa sunuldu. Balkan coğrafyasında örneği görülmeyen bu peynir üretim tesisleri sayesinde ithal peynirlerin ülke içerisinde üretimi sağlandı. Ayrıca Bursa, Karacabey ve Hara’nın mera ve yaylalarından elde edilen sütler Ankara’ya kadar sevk edildi.⁴²

40 “Süt Tozu Fabrikası”, *Akşam*, 2 Ağustos 1934, s. 1; “Bursa Süt Tozu Fabrikası”, *Akşam*, 17 Temmuz 1934, s. 2; “Süt Tozu Fabrikası”, *Milliyet*, 20 Şubat 1934, s. 3. 1930 Sanayi Kongresi’nde Türkiye’de çikolata ve bisküvi üretiminde kullanılan süt tozunun ülkede süt tozu üretecek fabrika olmadığı için yurt dışından ithal edildiği bununda maliyetleri arttırdığı üzerinde duruldu. Ayrıntılı bilgi için bk. *1930 Sanayi Kongresi Raporlar-Zabıtlar*, Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti Umum Merkezi Yayınları, Ankara 2008, s. 287.

41 BCA., 030.18.01.02/71.9.1.

42 “Türkiye’de Hollanda Tipi Peynirler Yapılıyor”, *Cumhuriyet*, 8 Ocak 1938, s. 6. 1928 yılında Türkiye’de kaşkaval ve salamura olarak 125 bin liralık, gravyer, Felemenk ve emsali cinsinden 132 bin liralık toplamdaysa 257 bin liralık peynir ithalatı yapılmaktaydı. Üretimde süt ve tereyağı birlikte çalışılan iki üründür. Tereyağı üretiminin artırılması aslında peynir üretimini de arttırmaktadır. Türkiye’de bu dönemde en çok imal edilen peynir kaşkaval ve salamuradır. Bu peynirlerde genellikle koyun sütünden üretilmektedir. Keçi sütünden yapılan peynirler az olmakla birlikte inek sütünden de sadece Kars havalisinde gravyer peyniri üretilmekteydi. Bunlarda daha çok ülke içinde tüketilmekte çok az bir kısmı ihraç edilmekteydi. Mısır, Yunanistan ve adalara Beyaz salamura ve kaşkaval ihracatı, Rusya’ya ise gravyer ihraç edilmekteydi. Hem ülke içi peynir ihtiyacını karşılamak hem de ihracata yönelmek için üretilen peynirlerin kalitesinin artırılması ve tağşişin önlenmesi hususu bu dönemde sıklıkla dile getirilen husus-

Fabrika sadece üretim kapasitesini ve çeşitliliğini artırmakla kalmamış soğuk hava depolarının kapasitesini ve hacmini de artırarak Balıkesir, Bergama, Salihli, Cihanbeyli, Eskişehir ve Ankara'ya sevk edilecek kendi üretimlerini ve çevre illere gönderilecek başka bazı gıda maddelerini de depolayacak hale geldi. 1938 yılında fabrikanın soğuk hava deposunda toplam 30.000 teneke yağ ve peynir, kaşar deposunda toplam 100.000 kilo kaşar peyniri, yumurta deposunda 400.000 yumurta, krema deposunda 10.000 teneke krema muhafaza edilmekteydi. Böylece fabrika süt tozu, krema, yağ, çeşitli peynir üretimi ile Türkiye'de modern anlamda süt ve süt ürünleri üretiminin öncüleri arasında oldu.⁴³

Selim Süter ve ailesinin Türkiye ekonomisine katkıları bu kadarla da kalmadı ve fabrika II. Dünya Savaşı'nın hemen arifesinde 1939 yılının Ağustos ayında tüm dünyada henüz 15 yıllık bir üretim geçmişi olan ve savunma sanayi için hayati değerdeki tutkalı aynı kalitede üretmeyi başardı. Tutkal bilhassa savaş sanayiinde kullanılan bir madde olduğundan bir savaşın vukuu bulması durumunda ithalatı yasaklanan stratejik maddeler arasındadır. Dolayısıyla üretilen bu tutkal ile fabrika çok önemli bir millî vazifeyi de yerine getirmektedir. "Süterkal" adı verilen bu tutkalın imalatında kullanılan tüm girdilerin yerli olması, herhangi bir savaş durumunda dahi kesintisiz üretilebileceği anlamına geliyordu. Avrupa'dan kilosu 150 kuruşa ithal edilen tutkal, aynı kalitede ve özellikle 80 kuruşa üretildi. Fabrikada, Avrupa'dan getirilen makinelerde tutkal yapmak için kullanılan ve süttten elde edilen bir çeşit protein olan kazein işlenerek günde 5 ton tutkal üretme kapasitesine ulaşıldı. Uçak pervanelerini ve kayış kasnaklarını yapıştırmada, vapur ve vagon üretiminde kullanılan, suda çözülmeyen ve ancak 147 kiloluk bir kuvvetten sonra ayrılabilen bu soğuk tutkalın üretimi ile öncelikle savunma sanayinin ihtiyaçlarının karşılanması hedeflenmiş sonrasında ise inşaat sektörü gibi tüm iç piyasadan gelen talepler karşılanmıştır. Tamamen yerli bir ürün olan bu tutkalın, kırılan kıymetli porselen eşyaları, cam, demir, taş, mantar, deri ve kâğıdı dahi hiçbir zank ve tutkalla ölçülemeyecek bir kuvvetle yapıştırdığı tespit edilmiştir.⁴⁴

lar arsında oldu. Ayrıntılı bilgi için bkz. İlhan Tekeli, Selim İlkin, *1929 Dünya Buhranında Türkiye'nin İktisadi Politika Arayışları* içerisinde Ek-İktisadi Vaziyetimize Dair Rapor, TBMM Matbaası, Ankara 1930, s. 255.

43 "Türkiye'de Hollanda Tipi Peynirler Yapılıyor", *Cumhuriyet*, 8 Ocak 1938, s. 6.

44 "Yerli Tutkal İmalı", *Cumhuriyet*, 5 Ağustos 1939, s. 6.

II. Dünya Savaşı sırasında TBMM’de yasalaşarak yürürlüğe giren Varlık Vergisi ile savaş yıllarında aşırı kazanç elde edenlerin bir kereye mahsus olmak üzere vergi ödemeleri karara bağlandı. Bu kanun kapsamında Bursa Süt ve Süt Tozu Fabrikası “Bursa Şakir Süter Biraderler” kaydıyla Ankara’da kayıtlı mükellefler arasında 50.000 TL ile Varlık Vergisi mükellefleri arasında 21. sırada yer aldı.⁴⁵ Cumhuriyetin ilk kurulan fabrikaları arasında yerini alan “Bursa Süt ve Süt Tozu Fabrikası” uzun yıllar faaliyetlerine devam etmiş ve Türkiye ekonomisinin gelişmesine katkıda bulunmuştur.

Sonuç

Süt ve süt ürünleri insan hayatının idamesi için son derece önemli olan protein, karbonhidrat ve çeşitli vitaminleri içermektedir. Sağlıklı nesiller yetiştirmek adına özellikle çocuk beslenmesinde son derece önemli olan süt ve tereyağı, hijyenik koşullarda üretilmediği takdirde insan sağlığını tehdit eden verem, tifo, difteri, dizanteri gibi hastalıkların yaygınlaşmasına neden olmaktadır. Pastörizasyonun amacı ise vitaminleri azaltmadan mikropları öldürmektir. Cumhuriyetin ilk yıllarında özellikle büyük şehirlerde görülen sağlıksız koşullarda üretilmiş ya da satılmış sütlerden meydana gelen hastalıklar ya da zehirlenmeler idarecilerin bu hususta düzenlemeler yapmalarının en önemli sebepleri arasında oldu. Mevcut kaynakların israf olması ise bir diğer önemli sebepti.

Türkiye’de sütün pastörize edildiği bununla birlikte tereyağı ve yoğurt üreten ilk fabrikası Atatürk Orman Çiftliğinin içerisinde inşa edildi. Türkiye’de modern anlamda üretim yapan fabrika, günde 15.000 ila 20.000 litre sütü pastörize edebilecek kapasite ile kuruldu. Bu fabrikanın ardından 1933 yılında bir diğer süt fabrikası Kars’ta üretime geçti. Kars’ta açılan bu fabrika aynı zamanda Türkiye’de süt tozu üreten ilk fabrika oldu. Türkiye’nin ikinci Marmara Bölgesi’nin ilk süt tozu fabrikası ise 1934 yılında Bursa’da açıldı. Kars ve Bursa’nın süt ve süt ürünleri üretilmesinde tercih edilmesi tesadüf değildi. Her iki şehir de verimli meralara ve otlaklara sahipti ve büyükbaş hayvancılık gelişmişti. Bununla birlikte süt fiyatları da İstanbul’a göre neredeyse 4 kat daha ucuzdu. Ayrıca kurulan bu üç fabrika ile coğrafi açıdan ülkenin doğusunda, batısında ve tam ortasında süt ve süt ürünleri tesisleri kurulmuş oldu.

Selim Süter ve kardeşleri tarafından kurulan Bursa Süt ve Süt Tozu Fabrikası, Türkiye’nin en çok ihtiyaç duyduğu bir zamanda üretimini sürdürmüş, Kars

45 Bekir Koç, Murat Baskıcı, *age.*, s. 86-87.

süt fabrikası ile birlikte okolata ve bisküvi sanayinin ihtiyacı olan süt tozunu üretmiştir. Bu sayede süt tozu ithalatının harcanan para yurt içinde kaldı. Fabrika ayrıca kısa sürede ilave tesisler ile Türkiye piyasasında ilk defa yerli gravyer, rokfor ve Hollanda peyniri ile Avrupa yağı olarak adlandırılan yağı da üretmeyi başardı. Fabrika tüm bu başarılarını II. Dünya Savaşı'nın hemen öncesinde tüm dünyada henüz 15 yıllık bir üretim geçmişı olan ve özellikle savunma sanayiinin hammaddesi olan tutkal üretimini başarması ile taçlandırdı. Üstelik bir çeşit süt proteini olan kazain işlenerek elde edilen bu tutkal oldukça dayanıklı ve kaliteliydi. Herhangi bir savaş durumunda tutkal gibi savunma sanayinde kullanılan ürünlerin ithalatının tüm ülkelerce yasaklanması, II. Dünya Savaşı döneminde bu üretimin kıymetini daha da arttırdı.

Kaynaklar

“Hilesiz Süt: Belediye Süt Fabrikası Meselesini Ele Almaya Karar Verdi”, *Akşam*, 11 Kasım 1945.

“Süt Fabrikası”, *Akşam*, 9 Mayıs 1949.

“Süt Meselesi Gene Canlanıyor”, *Son Posta*, 11 Mayıs 1933.

“Son Sistem Bir Süt Fabrikası Tesis Edildi”, *Son Posta*, 24 Mayıs 1933.

“Kars’ın İktisadî Vaziyeti Gitgide İnkişaf Ediyor”, *Son Posta*, 28 Şubat 1938.

“Süt Fabrikası için Malzeme Teminine Çalışılacak”, *Son Posta*, 18 Şubat 1940.

“Süt Fabrikası Kurmak Üzere İki Mütahassıs Geldi”, *Son Posta*, 18 Mayıs 1949.

“İstanbul’un Süt Meselesi”, *Vakit*, 7 Mayıs 1939.

1930 Sanayi Kongresi Raporlar-Zabıtlar, Millî İktisat ve Tasarruf Cemiyeti Umum Merkezi Yayınları, Ankara 2008.

1942-1945 İstatistik Yıllığı, Hüsniyat Basımevi, Ankara 1946.

Adam, Rauf Cemil, *Süt Tozu*, Ege Üniversitesi Matbaası, İzmir 1961.

Adam, Rauf Cemil, *Süt III*, Ege Üniversitesi Yayınları, İzmir 1971.

Akın, Ahmet Cumhur, *Türkiye’de Süt Sanayi İşletmelerinin Ekonomik Analizi ve Sektöre İlişkin Sorunların Tespiti*, Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara 2016.

Beş Yıllık Kalkınma Planı Süt ve Mamülleri Özel İhtisas Komisyonu Üretim Alt Komisyonu Raporu, Devlet Planlama Teşkilatı, Ankara 1982.

İktisadi Vaziyetimize Dair Rapor, TBMM Matbaası, Ankara 1930.

İlhan Tekeli, Selim İlkin, *1929 Dünya Buhranında Türkiye’nin İktisadi Politika Arayışları*, Bilge Kültür Sanat Yayınları, İstanbul 2009.

Kılınç, Mustafa, “Basında Atatürk Orman Çiftliği (1925-1938)”, *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, S 100, Güz 2019.

Koç, Bekir-Baskıcı, Murat, *Bozkırdan Sanayinin Başkentine Ankara Sanayi Tarihi*, Ankara Sanayi Odası Yayınları, Ankara, (Tarih yok).

Polatoğlu, Mehmet Gökhan, “Türkiye’de Cumhuriyet Dönemi ile Birlikte

Süt Endüstrisinin Kuruluşu ve Gelişimi Üzerine Bir İnceleme (1923-1963), *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, S. 20, Ocak 2021.

Temiz Süt, Tarım Bakanlığı Yayınları, Ankara 1966.

Uraz, Tümer-Alpar, Okan, "Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu Fabrikalarının Kuruluş Yerleri Üzerinde Bir İnceleme", *Gıda Dergisi*, S 6, C 3, Aralık 1978.

"Süt Tozu Fabrikası", *Milliyet*, 20 Şubat 1934.

"Bursa Süt Tozu Fabrikası", *Akşam*, 17 Temmuz 1934.

"Süt Tozu Fabrikası", *Hakimiyeti Milliye*, 18 Temmuz 1934.

"Süt Tozu Fabrikası", *Akşam*, 2 Ağustos 1934.

"Süt Fabrikası Etrafında", *Yeni Asır*, 30 Ocak 1937.

"Süt Meselesini Başarmak Nasıl Mümkündür?", *Tan*, 24 Ocak 1938.

"Süt İşinin Halline Doğru", *Son Posta*, 25 Ocak 1938.

BCA., 030.18.01.02/42.8.5.

"Pastörize Süt Fabrikası Kuruluyor", *Akşam*, 3 Nisan 1949.

"Süt Fabrikası", *Akşam*, 8 Kasım 1949.

"Pastörize Süt Fabrikası", *Akşam*, 3 Aralık 1950.

BCA., 030.18.01.02/71.9.1.

"Bursa'da Birkaç Gün Süt Tozu Fabrikası", *Cumhuriyet*, 26 Eylül 1938.

<http://www.bursadakultur.org/Sayas.htm>, Erişim Tarihi: 1 Kasım 2022.

"Türkiye'de Hollanda Tipi Peynirler Yapılıyor", *Cumhuriyet*, 8 Ocak 1938.

BCA., 030.01.00.00/19.110.03.

BCA., 030.18.01.01/30.53.5.

BCA., 030.18.01.02/39.61.14.

BCA., 030.18.01.02/83.33.18.

BCA., 030.18.01.02/132.39.2.

BCA., 030.18.01.02/142.26.8.

BCA., 030.18.01.02/143.38.12.

Ekler



Ek 1: Bursa Süt Tozu Fabrikasının Peynir Üretimi.

Kaynak: “Türkiye’de Hollanda Tipi Peynirler Yapılıyor”, Cumhuriyet, 8 Ocak 1938, s. 6.



Ek 2: Atatürk’ün bir fuarda Bursa Süt Tozu Fabrikası-SAYAS’ı ziyareti.

Kaynak: <http://www.bursadakultur.org/Sayas.htm>, Erişim Tarihi: 1 Kasım 2022.

DEVLET ARKİVLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
CUMHURİYET ARŞİVİ

BURSA

Süt tozu ve Buz Fabrikası

Kolektif Şirketi

Telgraf: Süt-Bursa * Telefon: 2222 - 2223

A7

Mamulâlarımız

SÜT TOZU

- Avrupa tipi peynirleri

ALTIN SOLUN

2, 1, 1/2 Kilo luk Blok

ULUDAĞ

Yuvarlak kutu, 6 Pors. Blok 250 Gramlık

200
125
100

KREM KAŞAR

5, 1, 1/2 Kilo luk

- Yağlı peynir

Hollanda tipi yuvarlak

ROKFOR

PASTORİZE EDİLMİŞ TEREYAĞI

5 Kilo luk Paket

2
1
1/2
1/4
1/3
1/10

Tekstil edilmiş kutu-sütleri

- Sekerli ve Sekersiz

Kimya Sanayii Şubesi:

- Kazein, Laktoz
- Soğuk Tutkal (Sütkan)
- Soğuk hava depoları

Bursa, 6/9/1955

Değerlet Döviz Komisyonu
Başkanlığına
Ankara

Fabrikamızın mübren ihtiyaçlarından olup Ticaret ve İktisat Vekâletinin 14/8/1954 Gün ve 20145 sayılı Mürasade-leriyle ithal etmek istediğimiz biri 3809.01 Starlin kaymetin de diesel motoru diğeri 3300 dolar kaymetinde soğuk hava komprösörü için İş Bankası Yeni cemi şubesinde açtırılan o/100 marjlı ve gayri kefilî rucu olan 4511 numaralı akreditif ile Yine 16/8/1954 gün ve 20373 sayılı mürasadeleri ile 4925 numaralı akreditife hesabına bu meblağların türk lirası olarak karşılığı yetirilmiş fakat eruden bir seneden fazla bir müddet geçmesine rağmen meblağın transferi yapılmamıştır.

Fabrikamız gıda maddelerinin Soğukla muhafazası nı deruhte etmek gibi mühim bir vazifeyi bu günki şartlar altında idame ettirmek için elinde gelen bütün fedakarlıklara gücüne girmek için mücedale kudretini deime muhafaza ediyor.

Bursa ve Hinterlandında gerek Müccer ve Gerekece mütehsile ait Milyonlerce lira kaymetinde ki malların muhafazaı yukarıda tehis ve transferi yapılmayan iki adet motorun Fabrikamıza en kısa bir zamanda monte edilmesine bağlıdır. Bu şkeklik yüzünden mütehsile ait malların bir kısmı bozulma tehlikesiyle karşılanmış bir kısım emtia dun fiatlarla bir kısım ise tamamile heder olmuştur. Böylece milli servetimizin bir kısmı sayılan bu emtiaların imkânsızlıklar yüzünden heder olmasına boyun eğmekten başka çaremiz kalmamıştır. Şayet Yüksek komisyonunuzca yukarıda adı geçen makinelerin yurdumuza girme sinde bir fayda görilmediği tekkirdir bir seneden beri yetirmiş olduğumuz ve fazulen bağlanan paranın idesai için ilgililere emir ve tavsiyelerinizi rica ediyoruz.

507
SÜT TOZU
Fabrikası Kolektif
ŞİRKETİ

Ek 3: Bursa Süt Tozu ve Buz Fabrikasının Makine İthalatına İzin Talebi
Kaynak: BCA., 030.01.00.00/19.110.03.

