

Bolu Kalite Yem Sanayi, "Sağlık için Üretim" projesi ile Türkiye'de kimsenin yapmadığını yaptı. Ülkemiz ekonomisine yeni sektörler kazandırırken, insan sağlığına verilen önemi de ön plana çıkardı.

## Bolu'dan çıkan Hindi, Keçi ve Oğlak Soframızın Vazgeçilmezleri oldu



Bolu Kalite Yem Sanayi, 1995 yılında kurduğu Bolca Hindi ile Türkiye'de bir ilki gerçekleştirmişti. Türkiye'de ilk kez Kaliforniya cinsi beyaz tüylü Hindi'yi üreterek, hindi etini Geleneksel Türk Sofrası ile buluşturdu. Bununla da yetinmeyerek, Bolana ile Keçi Sütü Ürünlerini, Bolcana ile de Oğlak Eti Sucuklarını damak tadımızla tanıştırdı. Bolu Kalite Yem Sanayi emin adımlarla ülkemizde yeni sektörler açmaya ve büyüme devam ediyor.



Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş. Genel Koordinatörü Şerafettin Erbayram, EKOLINE okuyucularına Bolca Hindi, Bolcana Keçi Sütü Ürünleri, Bolcana Oğlak Eti Sucukları ve son olarak üretimine başla-dıkları Kabuksuz Kabak Çekirdeği konu-sunda çeşitli bilgiler verdi.

1979 yılında kurulan bolu kalite yem sanayi 20 yıllık tecrübesiyle, uzmanlaşmış kadrosuyla kaliteli ve hijyenik yem üretiminde sektörün önde gelen kuruluşlarındandır. 400 kadar yem fabrikasının bulunduğu Türkiye'de 50.000 ton/yıl üretimle ilk on kuruluş arasındadır. Bolu Kalite Yem'i büyük yapan en önemli özelliği de araştırma ve geliştirmeye verdiği önem, Gıda konusunda bütün gelişmeler titizlikle takip ediyor. Yurt içinde ve yurt dışında yapılan incelemelerle daima güncel bilgileri ulaştırıyor. Uhusal ve uluslararası seminerler ve bilgi akışı

takip ediyor. Bolu Kalite Yem'in uzman veteriner, ziraat ve gıda mühendisleri bu bilgileri laboratuvar ve uygulama alanlarında test ederek Türkiye hayvancılığına ışık tutacak sonuçları elde ediyorlar.

### Bolca sayesinde Hindi, sadece yılbaşı sofralarımız süslemiyor

Bolu Kalite Yem Sanayi, Kaliforniya cinsi beyaz tüylü Hindi'yi Türkiye'de üretken ilk kuruluş. Yirmi yıllık deneyim ve birikimiyle Bolu Kalite Yem 1995'ten beri her aşamada gerçek bir özen ve olağanüstü titizlikle ürettiği Bolca Hindi'lerini Türk mutfağına sunuyor. Kuluçkada yuvarlanan ve çıkarılan hindi civcivleri altı hafta süreyle işletmesinin veteriner ve ziraat mühendisleri kontrolünde her türlü sağlık önlemleri alınarak besleniyor. Bu aşamadan sonra hindi palazları "gelime ve semirme" kimeslerine yerleştiriliyor. Beslenme ve bütüme süresince hindilere Bolu Kalite Yem Sanayi'nin geniş yem bilgisiyi ürettiği, altı değişik formüldeki hijyenik ve sağlıklı yemleri ile yetiştirildikten sonra hindiler, soğutmalı odalara alınıyor ve 0 derece'de bir gece dinlendiriliyor. Özel eğitimli elemanlar tarafından

parçalanan Bolca Hindi'leri, modern tabaklı ambalajında soğutuculu araçlarla satış noktalarına ulaştırılıyor. Ve sonuç "Daime tazeliğin...Ne kadar sipariş o kadar kesim" ilkesiyle başlayan üretim. "Bugün sipariş yarın marketinizde" ilkesiyle noktalanıyor. "Sağlıklı pembe lezzet" Türk mutfağındaki yeni ve farklı yerini alıyor. 1995 yılında ilk üretimi gerçekleşen bolca hindi, uzun bir araştırmanın sonunda kuruldu. Beslenme alışkanlıklarının hızla değiştiği günümüz Türkiye'sinde hindi etinin yıl boyu mutfaklarımızda bulunmasını mümkün kıldığı ilk kez bolu kalite yem tarafından tespit edilmiş ve bu değerli besin kaynağının üretimine karar verilmiş. Amerika ve Avrupa'da yapılan incelemelerde, en uygun iklim ve doğal koşulların Bolu'da bulunduğu ve bolu kalite yem sanayinin kaliteli yemleriyle beslendiği takdirde "sağlıklı pembe lezzet"e ulaşabileceği sonucuna varılmış. Proteini yüksek, aminoasitleri dengeli, hazmı kolay olan Hindi Eti, Bolca Hindi sofralarımızın ayrılmaz parçası haline geliyor.

### Kalp Dostu Bolca Hindi

Türk Kalp Vakfı ailesine Kalp Dostu Bolca Hindi Markası da katıldı. Bolca'yı oluşturan kriterlerin ilk sırasında da insan sağlığına gösterilen özen yer alıyor. Türkiye'de ilkleri imzalamış ve en iyi bir vakıf olan Türk Kalp Vakfı insan sağlığına aynı önemle yaklaşarak yetiştirilen Bolca Hindi'nin markalarıyla işbirliği içinde üretilmeye devam edeceğini belirtti.

### TÜRK KALP VAKFI

rünlerinde Türk Kalp Vakfının logosu ve "Türk Kalp Vakfı Bolca Hindi"yi tavsiye etmektedir" ibaresi yer alıyor.



### Herkes, Keçi Sütü'nün ne olduğunu BOLANA ile anladı!

Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş. işleri olan BOLANA KEÇİ SÜT ÜRÜNLERİ işletmeleri sektördeki hayatına 2000 yılında başladı. Yaklaşık iki yıllık araştırma dönemi sonrasında uygun irk seçimiyle beraber ilk keçiler Bolu'ya getirildi.

Keçilerin beslenmesinin düzenli olarak kan tahliresi yapıyor, kan parazitleri gibi insan sağlığını etkileyebilecek her türlü hastalıklara önlem alıyor, gelişme ve fazla süt almaması için kesimle horman ve benzeri maddeler kullanılmıyor. Hayvanların tüm verimleri, soğakçılar uzman mühendisler tarafından tutulmakta, uzman veteriner hekimlerce tüm sağlık taramaları günlük olarak gerçekleştirilmekte. Keçiler, Türkiye'ye ithal edilen saf Saanen irki keçilerden ve bunların melezlerinin ülke genelinden toplanmasından oluşmakta.

Şerafettin Erbayram, Bolana'yı kurmaktaki amaçlarını ise şu cümlelerle açıklıyor: "Sağlıkta ilgili her geçen gün

yeni bir özelliği keşfedilen KEÇİ SÜTÜ elde etmek için entansif bakım koşullarında, otlama yapmaksızın, kapalı alan ve açık gezime alanında, üreticinin elinde mevcut bulunan ve inek yetiştiriciliği için kullanılmayan kapalı alanlardan ve yine üreticinin kendi üretiminden elde ettiği yem bitkilerinden yararlanarak hijyenik keçi sütü elde etmek ve bu sütü işlemek. Bu işleme anlayışı dâhilinde yöre çiftçisinin elindeki atıl kapalı alanları değerlendirerek ve bu alanlardan çiftçiyi ek gelir sağlamak ve ülkemize güzel bir işleme kazandırmak çabası içerisindeyiz."

Keçi sütünün üstün özellikleri de BOLANA ile daha da iyi anlaşılıyor. Sütün bildiğimiz yararlarının yanında keçi sütünün bilimsel araştırma ve gerçeklerle saptanmış güvenilir gözlemlere dayanan üstünlüklerini şöyle sıralayabiliriz: Keçi sütünün yağ molekülleri daha ufak ve proteinini oluşturduğu pH'nın daha yumuşak olduğu için sindirimi inek sütünden daha kolaydır. Keçi sütü proteininin kolay hazmı, bebeklerin beslenmeleri, hasta ve sakat kimselerin diyetlerinde pratik ve özel bir yere sahiptir. Keçi sütünün kolay hazmı bebeklerde normal olarak zaten zor olan sindirim işlemi ve yetişkinlerde de ketozis ve karaciğer hastalıklarında ayrı bir önem taşır. Stres-gerginlik, sinirsel nedenlerle hazımsızlık ve kabızlık durumlarında da keçi sütünün kolay hazmı ve yüksek B1, B2 vitamini içeriği yararlı olmaktadır. İlaçların kullanılmasını gerektiren hastaların tedavisinde keçi sütünün yüksek "buffer" özelliği yarar sağlar. Keçi sütünün yüksek "fosfat" içeriği, ülkemizi gibi yetersizce et ve balık tüketemeyen toplumlarda beslenmeye önemli bir katkı sağlar. Özellikle bebeklerde çok gözetilen ve ani ölümlere de neden olabilen inek sütü ve ürünlerine olan alerjik durum keçi sütü için geçerli değildir. Bu nedenle keçi sütü ve mamulleri bu gibi kişilerin beslenmesinde yardımcı olabilir. Keçi sütü bileşimi, bebek beslenmesinde sınırlanmış verildiğinde inek sütünden daha fazla olarak anne sütüne benzer yapıdadır. Keçi sütünün düzenli olarak tüketilmesinin, egzama, astım, sindirim rahatsızlıkları, varis ile ilgili bazı rahatsızlıkların ve alerjik durumların tedavisinde yararlı olmaktadır. Bu nedenle birçok Avrupa ülkesinde keçi sütünden yapılan mamuller özel sağlık dükkanlarında (Health Shop) özel fiyatlarla satılmaktadır. Keçi sütü genellikle diğer sülterden

daha az mikroorganizma içerir. Ayrıca kokusuz ve beğenilen özelliğe keçi sütü üretilebilir ve üstün mülkiyet değerli süt ürünlerine işlenebilir.

### Daha az yağlı ve daha çok proteini, Bolcana Oğlak Eti Sucukları

Oğlak eti ülkemizin basta güney ve güneydoğu yöreleri ile birçok bölgesinde severek tüketilen bir et. Son yıllarda yine birçok ülkede oğlak eti tüketimi, özellikle az yağlı olusu nedeniyle tercih edilmekte. Oğlak etinin yağ oranı %1.2 olurken, protein değeri % 22 civarında. Oğlak ve genç keçi eti ürünleri bu özellikleriyle bilhassa diyet uygulayan tüketiciler tarafından tercih edilmekte. Az yağlı ve doymamış yağ asitli oğlak etinde, Linoleik asidin (CLA) yüksekliği dikkat çeken bir özellik olarak nitelendiriliyor. Çünkü Linoleik asidin en büyük özelliği anti kanserojen olmasıdır. Linoleik asit aynı zamanda vücudtaki yağ tabakalarının yerine adale oluşumunu hızlandırır. Yani yağ dokusu yerini kas, adale gelişmesine yardımcı emesidir. Oğlak ve genç keçi etinin L. Carnitin oranının yüksekliğiyle de dikkati çekmektedir. L. Carnitin, vücutta yağ yakıcı etkisi olan bir aminoasittir. Diyet olarak L. Carnitin oranı düşük gıdalar tercih edilirse, metabolizmanın yağ yakım zorlaşır, istenmeyen yağlanma ve kilo fazlası ortaya çıkar. Düşük kalorili diyet ile sportif aktiviteLER. L. Carnitin ihtiyacını artırmaktadır.

### Sağlık için üretim projisinin son ürünü; Kabuksuz kabak çekirdeği

Kabuksuz kabak çekirdeği Bolu Kalite Yem Sanayi'nin "sağlık için üretim" projisinin bir ürünü. Avusturya menşeli Gleisdorfer isimli özel bir çeşit. Yaklaşık % 50 yağ ihtiva eden yağlı bir çeşit. Doymamış yağ asitleri yönünden zengin. En yüksek oranda da Linoleik asit ihtiva ediyor. Prostat büyümesine, idrar yolları ve idrar kesesi sıkılaşmalarına pozitif etkisi kanıtlanmış. Kolesterol düşürücü etkisi var. Kalp ve damar bozukluklarında etkili. Özellikle elde edilen yağ, kuru ot için masaj yağı olarak kullanılıyor. Salatalarda da tercih ediyor. Sabah akşam olarak 1-2 yemek kaşığı (15-30 gr) Kabak çekirdeği ister yiyerek, ister salata veya misal gibi yiyeceklerle karıştırılarak yenilebilir.