

Türkiye’de İlk Pastörize Keçi Sütü BOLANA’dan



Keçi, kanaatkar ve gelir düzeyi düşük çiftçiler için uygun bir çiftlik hayvanıdır. Ancak ormana zarar verdiği gerekçesiyle keçiyile ilgili doğru olmayan görüşler öne sürülüyor. Oysa Egeli yetiştirici **“keçi ne yerse biz de onu yeriz, çünkü keçinin yediği bize dokunmaz der”** Keçinin otlatıldığı alanlarda bulunan şifalı bitkilerin, süte geçtiğini bilen kırsaldaki insanlar **“keçinin sütü ilaç niyetine içilmeli”** der. Özellikle inek sütüne alerjisi olanlar için keçi sütü neredeyse tek doğal kaynaktır.

Keçiden elde edilen süt ve etin bilimsel çevreler tarafından açıklanan çok sayıda faydası olmasına rağmen, ormana zarar veriyor gerekçesiyle bazı yerlerde keçinin ortadan kaldırılmasına yönelik çalışmalar yürütülüyor. Oysa dünya keçinin ve keçi sütünün faydalarını yeniden keşfetmeye başladı. Üstelik iklimsel değişimlere en iyi uyum gösterecek çiftlik hayvanlarından birisinin de keçi olduğu bildirilmektedir. Konu uzmanları, keçinin orman zararlısı olarak suçlanmasını doğru bir yaklaşım olarak kabul etmiyor. Çünkü

uygun bakım besleme koşullarında ve kontrollü otlatma sistemlerinde keçi çevreye dost, süt ve et ürünleriyle de insan sağlığını koruyan, bebeklere hayat veren bir çiftlik hayvanıdır. Nitekim bunu kanıtlayan özel sektör kuruluşları da bulunuyor.

Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş ve şirket gruplarının yönetim kurulu başkanı Sayın Şerafettin Erbayram tarafından faaliyete geçirilen **“Bolana”** keçi ve süt ürünleri işletmeleri Türkiye’de keçinin çevreye zarar vermeden yetiştirilebileceğini gösteriyor. Üstelik Sayın Erbayram, keçiden elde edilen ürünlerin işlenerek son derece güvenilir koşullarda insan tüketimine sunulabileceğini de kanıtıyor. Sayın Erbayram’ın keçiye ve keçi sütüne yatırım yapmasının ilginç bir hikâyesi var:

Amerika’ya yaptığı gezide keçi sütü ve ürünleriyle karşılaşmış. Türkiye’ye döndüğünde yakın bir arkadaşının alerji nedeniyle yurt dışından keçi sütü getirdiğini, birçok kişinin ise pastörize keçi sütü bulamadığını öğrendiğinde, bu işe yatırım kararı almış. Keçiye ciddi yatırım yapan öncü sanayici

teknik bilgi almak, bilimsel yetiştiricilik yapmak, damızlık keçi aramak için 1 yıl içinde 25.000 km yol yapmış. Damızlık süt keçiciliği konusunda aktif olarak çalışmalar yürüten Ankara, Çukurova, Ege, Mustafa Kemal ve Uludağ Üniversitelerinin kapısını çalmış. Özellikle ana materyal bulmakta çok zorlandıklarını ifade eden Sayın Erbayram, topladığı kayıtlı hayvanlardan saf yetiştirme ve seleksiyon çalışmalarına başlamış. Yirmi baş hayvanla yola çıktıklarını, sözleşmeli yetiştiricilik ile 1500 başa ulaştıklarını ifade ediyor. Yatırımını öncelikle keçi peyniri ve oğlak sucuğu üretimine dayalı olarak başlatmış. İleriki yıllarda çevreden damızlık talepleri başlamış. Bu arada, doktor tavsiyesi ile anne ve babalardan firmaya keçi sütü talepleri gelmiş. Neredeyse her gün telefon almaya başlamışlar.

Firma böylece deneme amaçlı pastörize keçi sütü üretmeye yönelmiş ve sosyal amaçlı bir proje haline getirerek, İstanbul ve Ankara’da oturan, Bolana’ya doktor raporu ile başvuranlara ücretsiz keçi sütü göndermeye başlamış. Bu sosyal içerikli üretimde ücretsiz süt gönderilen aile sayısı 200’e ulaşmış. Sosyal amaçlı gerçekleştirilen üretim, artan talep nedeniyle ticari boyuta taşınmış. Şirketin bünyesinde ve sözleşmeli üretim yaptığı işletmelerinde sağılan keçi varlığı toplam 3000 başa çıkarılmış. Mandıraya ise 300.000 YTL ilave yatırım yapılmış.

Bu konuyla ilgili haber Hasad Gıda Dergisi’nin Temmuz 2008 sayısında yayınlanmıştır. Bu başarılı çalışmaları yakından öğrenmek amacıyla da Bolana Süt Ürünleri genel müdürü Sayın Orhan Bulut ile bir röportaj gerçekleştirdik.

Sayın Bulut “Bolana” adı nereden geliyor? Bolana adıyla hangi tarihten itibaren üretime başladınız?

Sözleşmeli Süt keçisi ile ilgili etütlerimizi tamamladıktan sonra işletmemize isim

arayımda iken Bolumuzun 'Bol' hecesini, keçi sütünün de anne sütünün en yakın kullanılabilen süt olması özelliğinden esinlenerek 'ana' sözcüğünü alarak birleştirdik. Hem Bolumuza hem de anne sütünün vurgu yapmak için diğer isimler arasından 'Bolana'yı keçi sütünün işletmemize isim olarak seçtik.

Çiftliğimize ilk gelen Hollanda menşeli Saanen süt keçimizi milat olarak kabul edersek, 2002 yılı Ağustos ayından bu güne Bolana'yı dünya markası yapma çalışmalarımız devam ediyor.

Pastörize keçi sütünün işletmeden sofraya gelene kadar geçirdiği aşamaları anlatır mısınız?

Keçi sütünün kendi işletmemizden ve sözleşmeli çiftliklerimizden temin etmekteyiz. Makineli sağım ile elde ettiğimiz sütlerimizi günlük olarak topluyoruz. Çiftliklerimizde sabah ve akşam olmak üzere günde iki sağım yapmaktayız. Çiftliklerimiz mandıramıza ortalama 25-30 km. uzaklıktadır. Kendimize ait araçla mandıraya getirilen sütleri ön muayene ve kalite kontrolden geçirdikten sonra pastörizasyona alırız. Pastörize edilen süt eşanjörde soğutma işleminden sonra yarı otomatik dolum sistemimizde şişelenir, kolileme işleminden sonra sevkiyat için sütlerimiz depoya alınır. Yine firmamıza ait soğutuculu araçlarımızla tüketim noktalarına sevkiyatımızı yaparız.



Makineli sağım

Pastörize keçi sütünün günlük üretim kapasiteniz nedir, toplam kaç satış noktasına sahipsiniz?

Mandıramız günlük 3-4 ton sütünün pastörize edip işleme kapasitesine sahiptir. Bazı küçük ilavelerle bu kapasiteyi iki katına çıkartmak mümkün olabilir. Mandıramızda sadece keçi sütünün işliyoruz.

Pastörize taze günlük keçi sütünümüzü şimdilik Ankara, İstanbul, İzmir, Sakarya ve Bolu'da halkımıza sunabiliyoruz. Abone sistemiyle sütlerimizi tüketiciye ulaştırıyoruz. Bolana keçi sütünün almak ve içmek isteyenler hazırladığımız süt talep formunu doldurarak bize müracaat ediyorlar. İstanbul'da 15, Ankara'da 8 anlaşmalı marketimizden sütlerimiz tüketiciye soğuk zincir korunarak teslim edilmektedir. Anlaşmalı marketleri-

mize indirilen sütlerimizi sütün abonelerimiz kendilerine en yakın seçtikleri noktalardan giderek alıyorlar. Bu sistemle sütün ziyan olmadan, ihtiyaç sahibine ulaşmaktadır.

Pastörize keçi sütünün üretiminde hedeflediğiniz kapasite nedir?

Şunu unutmamız gerekir, keçi sütünün birçok kişi için özel önem arz etmektedir. İnek sütünün alerjisi olanlar, yaygın gelişimsel bozukluğu olan çocuklar, çölyak hastaları, birçok sindirim sistemi hastalığı olanlar için keçi sütünün "Fonksiyonel Gıda" özelliğindedir. Bizim izlediğimiz iletişim ve dağıtım metoduyla sütün sağlıklı ve sorunsuz bir şekilde isteyenlere ulaşmakta, zayıf olmamakta iade ürün kavramı ortadan kalkmaktadır. Şu an bulunduğumuz noktada keçi sütünün işletme-



Mandıradan görüntüler



Röportaj

lerinin iade süte tahammülü yok diyebiliriz. Bizim bu konudaki hedefimiz; özellikle ihtiyacı olan herkesin sağlıklı keçi sütüne ulaşabilmesidir.

Yıl boyunca keçi sütü bulmakta zorluk çekiyor musunuz?

Sütümüzü topladığımız 15'i aşkın çiftliğimiz var. Bu çiftliklerin sürü kayıtları, koruyucu ve tedavi edici hekimlik hizmetleri, besleme programları, teke seçimi gibi teknik konular işletmemiz Veteriner Hekim ve Ziraat Mühendisleri tarafından takip ediliyor. Böylece doğumu bir grupta öne, diğer bir grupta da biraz geriye alarak laktasyon (süt sağım) süresini zamana yayabiliyoruz. Doğal olarak, yılın belli bir diliminde mandıramıza gelen süt miktarı azalıyor. Ancak sütsüz kalmıyoruz. Bu dönemde ailelerimizi haftanın değişik günlerine dağıtarak süt taleplerini karşılamaya çalışıyoruz. Peynir de raf ömrü 5-6 aya kadar uzayabildiği için özellikle kış aylarına küçük bir stokla girmek bu sorunu çözmek için yeterli oluyor.

Biz sürülerimizi 310-320 gün sağabiliyor, 2.-3. laktasyonda olan keçilerimizden 700-750 litre süt/yıl elde edebiliyoruz.

Pastörize keçi sütünde raf ömrü ne kadardır? 1 litre pastörize keçi sütünün satış fiyatı nedir?

Bolana pastörize taze günlük keçi sütümüzü şimdilik 1 litrelik plastik kilitli kapaklı şişelerde tüketim sunuyoruz. Buzdolabı koşullarında saklanması kaydıyla 3 günlük kullanım süresine sahip. Biz Bolana olarak gelişmiş ülkelerde olduğu gibi keçi sütünü piyasada geçerli olan inek sütü fiyatının 1.5-2 katı fiyatla satmaya gayret ediyoruz. Burada özellikle sütün değeri, başlangıç yatırımları, ambalaj, nakliye,

tonaj, market payları gibi maliyeti ciddi yönde etkileyen faktörler var.

Keçi sütünü inek sütünden ayıran en önemli özellikler nelerdir?

Sütün bildiğimiz yararları yanında keçi sütünün bilimsel araştırmalarla saptanmış üstünlüklerini şöyle sıralayabiliriz:

1. Keçi sütünün yağ molekülleri daha ufak ve proteininin oluşturduğu pıhtı daha yumuşak olduğu için sindirimi inek sütünden daha kolaydır.

2. Keçi sütü proteini kolay hazmedilebilir olmasından dolayı, bebeklerin beslenmeleri, hasta ve sakat kimselerin diyetlerinde pratik ve özel bir yere sahiptir.

3. Keçi sütünün kolay hazımı bebeklerde normal olarak zaten zor olan sindirim yetişkinlerde de ketozis ve karaciğer hastalıklarında ayrı bir önem taşır.

4. Stres-gerginlik, sinirsel nedenlerle hazımsızlık ve kabızlık durumlarında keçi sütünün kolay hazımı ve yüksek B1 ve B2 vitamini içeriği yararlı olmaktadır.

5. İlaçların kullanılmasını gerektiren hazım sorunlarında ve peptik ülserlerin tedavisinde keçi sütünün yüksek 'buffer' özelliği yarar sağlar.

6. Keçi sütünün yüksek 'fosfat' içeriği, ülkemiz gibi yeterince et ve balık tüketemeyen toplumlarda beslenmeye önemli bir katkı sağlar.

7. Özellikle bebeklerde sık görülen ve ani ölümlere de neden olabilen inek sütü ve ürünlerine olan alerjik durum, keçi sütleri için geçerli değildir. Bu nedenle keçi sütü ve mamulleri bu gibi kişilerin beslenmesinde yardımcı olabilir.

8. Keçi sütü, bebek beslenmesinde sulandırılarak verildiğinde bileşim olarak inek sütünden daha fazla anne sütüne benzer yapıdadır.

9. Keçi sütünün düzenli olarak tütükeltilmesi, egzama, astım, sindirim rahatsızlıkları, varisle 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.

10. Keçi sütü genellikle diğer sütlerden daha az mikroorganizma içerir. Ayrıca kokusuz ve beğenilen özellikte keçi sütü üretilebilir ve üstün nitelikli değerli süt ürünlerine işlenebilir.

Keçi sütünü dileyen herkes tüketebilir. Sağlıkla ilgili herhangi bir nedenle keçi sütü içmek isteyenler özellikle alerjik bünyeliler ve çocuklar için konuyla ilgili doktorunun tavsiyesine göre süte başlanmalı ve devam edilmelidir.

Sosyal amaçlı yürüttüğünüz projenin adı nedir, kaç yılında başladı, bu proje için ulusal ya da uluslararası destek aldınız mı, proje halen devam ediyor mu, şimdiki kadar proje kapsamında kaç aile yer aldı?

Süt ve süt ürünleri tüketimi bakımından ülkemizde içme sütü olarak sadece inek sütü arzı ve tüketimi söz konusudur. Genel olarak süt tüketim düzeyimizin oldukça düşük olmasının yanı sıra keçi sütünün, inek sütündeki yağ moleküllerinden daha ufak boyutlardaki yağ molekülleri içeriyor olması nedeniyle daha kolay sindiri-



lebilmesi, laktoz içeriğinin düşük olması ve kazain yapısının farklılığı sebebiyle süt alerjisine yol açmaması, bu oranın diğer sültere göre çok düşük olması gibi ana özellikleri bilinmektedir.

Gerekli durumlarda özellikle kentlerde keçi sütü bulmak mümkün değildir. Keçi peyniri değerli bir keçi ürünü olmakla birlikte, keçi yetiştiriciliği yapılan yörelerin dışına genellikle ulaşamamaktadır. Bunun en önemli nedenlerinden birisi gerekli pazarlama ağının yetersizliği ve üretim aşamasındaki sorunlardır. Dondurma üretiminde keçi sütü kalite artırıcı materyaldir.

Bolana pastörize taze günlük keçi sütü satışımız 2008 yılının başında başladı. Bundan önceki iki yıl içerisinde keçi sütüne ihtiyacı olan ve bu sütte sağlıklı bir şekilde ulaşamayan onlarca aileye bu ihtiyaçlarını doktor raporuyla bildirmeleri kaydıyla hiçbir bedel talep etmeden yönetim kurulu başkanımızın özel finansmanından keçi sütü temin etmelerini sağladık. Buradaki memnuniyet ve ihtiyaç bizi yönlendirdi. Bunun sonucu olarak Bolana pastörize taze günlük keçi sütü doğdu. Bugün geldiğimiz noktada beş ilimizde 600'e yakın ailemize abone sistemiyle sütümüzü sağlıklı bir şekilde ulaştırıyoruz.

Yardım kuruluşları ve çeşitli fonlar kullanılarak keçi sütüne alerjisi olan çocuklar için ücretsiz keçi sütü dağıtım projenizin kapasitesi artırılabilir mi?

Bolana pastörize taze günlük keçi sütü şimdilik Bolu, Ankara ve İstanbul, Sakarya, İzmir'de bulunabiliyor. Ülkemizin her yerinde özellikle şehir merkezlerinde sağlıklı keçi sütüne ihtiyaç var. Dolayısıyla bu ihtiyacı karşılamaya yönelik projelerin teşviki ve desteklenmesi daha geniş kitlelerin sağlıklı bir şekilde keçi sütüne ulaşmasını sağlayacaktır.

Uzak yerlerden pastörize keçi sütü isteyenler sizden kargo bedeli dahil ödeme talebiyle gelirse adrese teslim yapabiliyor musunuz?

Bolana pastörize taze günlük keçi sütü üretimimizi duyan ihtiyaç sahipleri ülkemizi-

zin dört bir yanından bize ulaşarak tebrik etmekte ve taleplerini iletmektedir. Ancak uzak noktalara sütümüzü soğuk zinciri koruyarak ulaştırmamız şimdilik mümkün değil. Sevkiyatın kargo ile yapılmasını bu gerekçelerden dolayı uygun bulmuyoruz ve maalesef bu taleplere cevap veremiyoruz.

Sütümüzün daha uzun ömürlü olması için çalışmalarımız devam ediyor. UHT süt teknolojisi, konservasyon, şoklayarak dondurma ve diğer teknikler ilgi alanımızda. Bilinen bu metodların kullanılabilmesi için metodun uygunluğu kadar tonaj da önem arz etmekte. Tüm bunlarla ilgili araştırmalarımıza üniversitelerimizle birlikte devam ediyoruz.

Keçi sütünden peynir de üretiyorsunuz. Kaç çeşit peynir üretiyorsunuz ve yıllık üretiminiz nedir, Keçi sütüne dayalı ürün çeşitlerinizi artırmayı planlıyor musunuz? Ne tür ürünleri üretmeyi amaçlıyorsunuz?

Bolana keçi işletmemiz, sağlıkla ilgili her geçen gün yeni bir özelliği keşfedilen keçi sütünü üretmektedir. Bunu verimli kullanamayan alanlarda, entansif yetiştirme koşullarında geçekleştiriyoruz. Hijyenik keçi

sütü elde etmek, bu sütü kıymetli ürünlere işlemek projemizin içerisinde planlanmıştır. Bu işletme anlayışı kapsamında yöre çiftçisinin elindeki atıl kapalı alanları değerlendiriyor, bu alanlardan çiftçiye ek gelir sağlıyoruz. İşletmemizin en önemli özelliklerinden biri de yetiştiriciliği yöre çiftçisiyle yapmamızdır.

Bolana olarak 2006 yılında 76.000 litre, 2007 yılında 100.000 litre keçi sütü işledik. 2008 yılında bunun 150.000 litreyi geçmesini bekliyoruz. Bu günlerde haftada 1200 litre keçi sütünü pastörize edip şişeliyoruz. Ancak sütümüzün büyük kısmını peynire işliyoruz.

Dört çeşit peynir üretimimiz devam ediyor. Bunlar, beyaz peynir, Van otlı peyniri, kaşar peyniri ve poop chese olarak adlandırdığımız salata-makarna peyniridir. Daha öncede belirttiğim gibi tüm ürünlerimizde sadece keçi sütü kullanıyoruz.

Bolana olarak hedefimiz peynir çeşitlerimizi artırmak, keçi sütü bazlı mama üretimi yapmaktır. Özellikle çocuklarımız ve çeşitli sebeplerden dolayı mama ile beslenmek zorunda olan kişiler için mama üretimi Bolana'nın hedefi ve idealidir. Bir gün raflarda annelerimize keçi sütü bazlı Bolana mamalarını sunabilmek bizim en büyük arzumuzdur.



Süt verimi yüksek Saanen keçileri