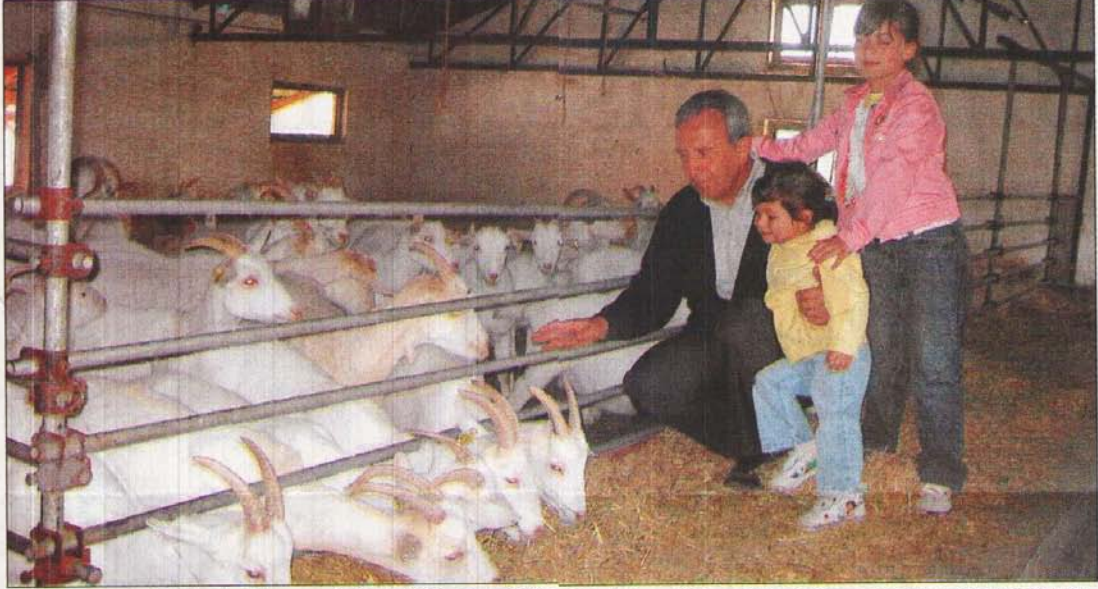


Alerjik çocuklara keçi sütüyle derman oluyor



Bolana kurucusu Şerafettin Erbayram haftalık 10 bin litre süt ürettiklerini, pastörize süt üretimine de başlayacaklarını söyledi.

Bolca Hindi markasıyla tanınan Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş., 2002 yılında başladığı keçi sütü ve yan ürünleri üretimine de başarıyla imza atıyor. Bolana markasıyla pazara sundukları keçi sütü ve yan ürünleriyle ciddi talep gördüklerini belirten Bolana'nın kurucusu Şerafettin Erbayram, keçi sütü ürünlerine en çok alerjik çocukları olan ailelerin ilgi gösterdiğini söyledi. Amerika'ya yaptığı bir gezi sırasında keçi sütü ürünleri ile karşılaşan ve daha sonra Türkiye'ye döndüğünde bir arkadaşının inek sütüne alerjisi olan çocukları için yurt dışından keçi sütü ürünleri getirdiğine şahit olduğunu dile getiren Erbayram şunları kaydetti:

"Bu olayı duyunca keçi sütü üretimine karar verdim. Yaptığımız tetkikler sonucunda ülkemizde, doğan bebeklerin, yüzde 10'a varan bir bölümü alerjik doğuyor. Bunun ciddi bölümünün de inek sütüne karşı alerjik olduğunu gördük. Bu tip bebeklere keçi sütü veya keçi sütü mamaları verildiğinde, bebek rahatsızlıklarının çok aza indiğini tespit ettik. Doktorlar da bu durumu doğruluyor. Çoğu aile doktor tavsiyesiyle geliyor." Yaklaşık 6 yıl önce Bolu'da 500 bin YTL yatırımla Bolana'yı kuran Erbayram, bugün bin 500 keçiden



GAMZE TÜFEKÇİ

Türkiye'de inek sütüne alerjisi olan bebek sayısındaki artışı göz önüne alarak keçi sütü üretimine başlayan Bolu Kalite Yem Sanayi, talep üzerine bin 500 keçilik sürüye ulaştı.

oluşan Saanen sürüsüne ulaştı. Bolana, önümüzdeki yıllarda 5 bin Saanen sürüsü oluşturmayı hedefliyor. Şerafettin Erbayram, şu anda 800 sağmal keçileri bulduğunu ve haftalık süt üretimlerinin 10 bin litreye ulaştığını söyledi. Bu miktarın bin ile bin 500 litresinin süt olarak satıldığını aktaran Erbayram, geri kalan kısımdan beyaz peynir, otlu peynir, kaşar peyniri ve salata üstü peynir yapıldığını belirtti.

Pastörize süt üretimine de başlandı

Üretimlerinin tamamını sattıklarını ifade eden Erbayram, insanların yoğun ilgi ve talepleriyle karşılaştıklarını kaydetti. Son 2 yıl içinde 6 bin 500 litre sütü alerjik bebeklere promosyon olarak dağıttıklarını ifade eden Erbayram, aşırı talep üzerine pastörize süt üretimi hazırlıklarına başladıklarını söyledi. Bu amaçla mevcut mandıralarına 300 bin YTL tutarında ilave bir yatırım yaptıklarını dile getiren Erbayram, pastörize süt dolun ünitesi kurduklarını ve peynir üretim teknolojilerini yükselttiklerini belirtti. Üretim için Saanen ırkı keçi bulmakta ciddi sıkıntı çektiklerine işaret

eden Erbayram, "Bir yılda 25 bin km yol kat ettik. Türkiye'deki ziraat fakültelerini gezdik. Sonunda Bartın'da bir proje nedeniyle getirilen 8 dişi ve 3 erkek keçi ile bugünkü Saanen damızlık üretim merkezimizin temellerini attık. Çiftliğimizde ıslah ve adaptasyon çalışmaları ziraat fakültelerinin gözetiminde yapılıyor" diye konuştu.

Erbayram, önümüzdeki günlerde keçi sütünü ve bu süttten üretilen peynirleri halkın beğenisine sunmayı amaçladıklarını söyledi. Bolana olarak Bolu dışında İstanbul ve Ankara'da da şubeleri bulunduğunu anlatan Erbayram, bu şubelere bağlı bir çok noktada satışlarının mevcut olduğunu iletti. Bolu Kalite Yem ve Bolca Hindi hesaba katıldığında 2007 cirolarının 36 milyon 500 bin YTL olduğunu kaydeden Erbayram, ortağı olmadığını ancak ileriye yönelik tüm fikir ve tekliflere açık olduklarını dile getirdi. Keçi sütünün bilinen inek sütünden farklı olduğunu ifade eden Erbayram, keçi sütü laktöz içeriğinin inek sütünden yüzde 10 daha az olduğunu söyledi. Erbayram, "Keçi sütündeki laktöz inek sütünde bulunanla tamamen aynı" dedi.