

Pastörize keçi sütü raflarda

Türkiye'nin ilk hindi işleme tesisini kuran girişimci Şerafettin Erbayram, şimdi de ilk kez keçi sütünü pastörize ederek İstanbul ve Ankara'da pazara sundu.

Bolu'da faaliyet gösteren Bolca Hindi'nin kurucusu olan Şerafettin Erbayram, "Bolana" markasıyla piyasaya sunulan keçi sütü hakkında şunları söyledi:

"Ülkemizde doğan bebeklerin yüzde 10'unun inek sütüne karşı alerjisi var. Birçok aile için vazgeçilmez bir ihtiyaç olan keçi sütünü bugüne kadar ücretsiz olarak isteyenlere gönderiyorduk. Şimdi üretimi artırarak Ankara ve İstanbul'da bir litrelik şişede, sınırlı miktarda pastörize keçi sütü satmaya başladık."

Buzdolabında üç gün dayanan pastörize keçi sütünün litresini 3.95 YTL fiyatla satışa sunduklarını belirten Erbayram, şöyle devam etti: "Çiftliklerden 50-100 litre süt almak için 80 - 100 kilometre yol yapıyoruz. Bizim için maliyeti oldukça yüksek bir ürün. İhtiyaç sahipleri, bize e-posta ile süt istediklerini bildirirlerse, onlara en yakın satış noktasına, haftada iki gün süt gönderebiliriz."

'Saanen' cinsi keçi

Şerafettin Erbayram, 2002 yılında, Bolu'da Saanen cinsi keçi damızlık çiftliği kurduğunu belirtti. Erbayram, sözlerine şöyle devam etti: "300 adet soykütüklü Saanen cinsi damızlık keçimiz var. Bunları sözleşmeli çiftçilere, süt alım garantisi vererek satıyoruz. 12 sözleşmeli çiftçiye bin adet Saanen keçi satışı yaptık. Bu tesislerden aldığımız günlük bin 500 litre sütü pastörize ediyoruz. Bir miktarda keçi peyniri yapıyoruz."

Erbayram, yılda 750-900 litre süt veren Saanen keçisinin, Türkiye'nin süt ve et sorunun çözümüne önemli bir katkı yapacağını belirterek, "Besici için çok kârlı bir yatırım olan Saanen keçi üretimi hızla yaygınlaştırılmalı" dedi.



http://www.kenthaber.com/Arsiv/Haberler/2008/Mart/25/Haber_356428.aspx