

PASTÖRİZE KEÇİ SÜTÜNÜ DONDURACAKLAR

Bolana, keçilerin kuruda oldukları dönemde de müşterilerine süt temin edebilmek için pastörize keçi sütünü dondurarak muhafaza yöntemi ile ilgili çalışmalara başladı. Bu çalışmanın Bolu'da üniversite ve özel sektör işbirliğine güzel bir örnek olacağı belirtildi.

Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş. Genel Koordinatörü Şerafettin Erbayram, Bolana markası altında çalışmalarını yürüttüğü sözleşmeli keçi sütü ve ürünleri üretiminin bütün hızıyla devam etmekte olduğunu ve bu yıl 1.250 adet sağmal keçi sayısına ulaşıldığını belirtti.

Bu yıl toplamda 210 - 220 ton süt üretimi gerçekleştirmeyi hedeflediklerini dile getiren Erbayram, sözlerine şöyle devam etti; "Bolana'yı kurarken % 100



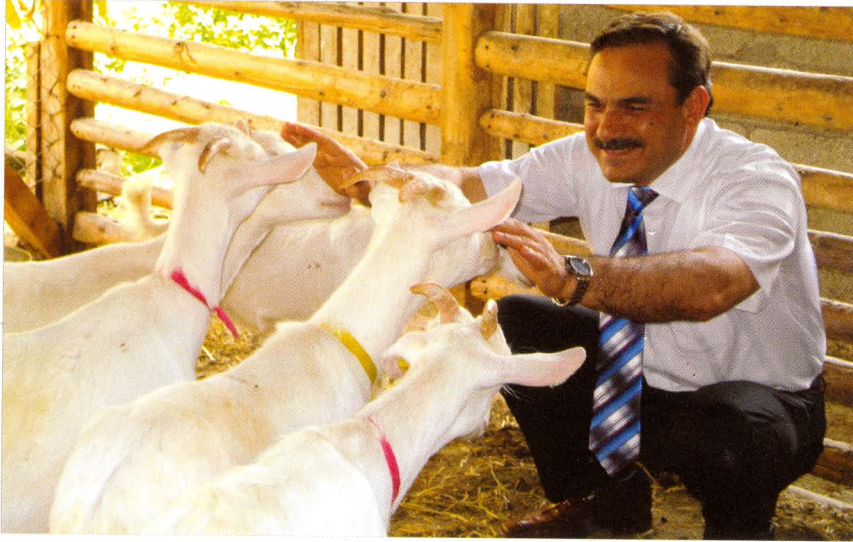
keçi sütünden gelen sağlığı, özellikle bebek ve yaşlılarımız olmak üzere ihtiyacı olan herkese ulaştırmak istedik. Bunun için pastörize keçi sütünü satışa sunduk. Pastörize olarak satışa sunmamızın sebebi, keçi sütünün sahip olduğu vitamin ve minerallerin mümkün olduğunca korunması idi. Ancak bilindiği gibi pastörize sütün raf ömrü 3 - 4 gündür. Bu nedenle hem pastörize sütün raf ömrünü uzatmak hem de keçilerin kuruda oldukları

dönemde müşterilerimize süt temin etmiş olabilmek amacıyla sütü dondurarak satışa sunmayı hedefliyoruz."

PROJE ÇALIŞMALARINDAN SONRA SERİ ÜRETİME GEÇİLECEK

Erbayram, sütü dondurarak muhafaza yönteminin bazı özellikli sütlerde kullanılmakta olduğunu, bu konuda yapılmış araştırmalar bulunduğunu ancak keçi sütünün pastörize olduktan sonra dondurularak saklanması ve içme sütü olarak tüketilmesi üzerine bir çalışmaya rastlanılmadığını ifade etti. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hayri COŞKUN ile pastörize keçi sütünün dondurularak saklanması üzerine bir proje hazırladıklarını söyleyen Erbayram, projenin T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Sanayi Tezleri Programı çerçevesinde desteklendiğini ve projenin yakın zamanda başlayacağını da sözlerine ekledi.

Bu çalışmanın Bolu'da üniversite ve özel sektör işbirliğine güzel bir örnek teşkil edeceğini dile getiren Erbayram, ayrıca proje çalışmalarından sonra da seri üretime geçileceğini belirtti.



BOLANA, OTİSTİK ENGELLİ ÇOCUKLARA KUÇAK AÇTI

3. Ailelerin Bilgilendirilmesi ve Otistik Çocuklar Yaz Kampı, 23 - 26 Temmuz tarihleri arasında Kapadokya Rotary Kulübü tarafından Ürgüp'te düzenlendi. Program süresince otistik engelli çocukların ebeveynlerine, otizm ile nasıl mücadele edilmesi gerektiği ve tedavideki yeniliklerin neler olduğu ile ilgili bilgiler sunuldu.

Bolana Keçi Sütü Ürünleri, bu organizasyona destek olarak Kapadokya'da otistik engelli çocuklara kucak açtı. Keçi sütünün, protein yapısı

gereğince otistik engelli çocukların beslenmesinde olmazsa olmaz olarak diyetlerinde mutlaka yer alması gerektiği dünyaca bilinene bir konu. Türkiye'nin sözleşmeli çiftçi modeli ile % 100 saf keçi sütünden pastörize süt ve peynir üreten ilk entegre firması Bolana Keçi Sütü Ürünleri, inek sütüne karşı alerjik olan bebeklerin imdadına yetiştiği gibi otizm engeli bulunan çocukların da umudu oldu. Programa katılan Bolana Keçi Sütü Ürünleri Halkla İlişkiler Müdürü Murat Kalafat,

program boyunca aileler tarafından yoğun ilgiye maruz kaldıklarını, ailelerin keçi sütünün çocuklarının beslenmesinde çok özel bir konuma sahip olduğunu bildiklerini, süt ve peynir haricinde diğer süt ürünlerini de Bolana'dan beklediklerini söyledi. Otizm engeli bulunan çocukların her zaman yanlarında olduklarını bildiren Murat Kalafat, bundan sonra da onların istekleri doğrultusunda destek olmaya ve onlara kucaklarını açmaya devam edeceklerini söyledi.