

## Bolca, keçi sütünü donduruyor

*Bolca Hindi markası ile bilinen Bolu Kalite Yem, pastörize keçi sütünü dondurma ve muhafaza yöntemi ile ilgili çalışmalar başlattı*

Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş. Genel Koordinatörü Şerafettin Erbayram, Bolca markası altında çalışmalarını yürüttüğü sözleşmeli keçi sütü ve ürünleri üretiminin bütün hızıyla devam etmekte olduğunu ve bu yıl bin 250 adet sağmal keçi sayısına ulaşıldığını belirtti.

Bu yıl toplamda 210-220 ton süt üretimi gerçekleştirmeyi hedeflediklerini belirten Erbayram, "Bolca'yı kurarken yüzde 100 keçi sütünden gelen sağlıklı özellikle bebek ve yaşlılarımızla olmak üzere ihtiyacı olan herkese ulaştırmak istedik. Bunun için pastörize keçi sütünü satışa sunduk" dedi. 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 söyledi. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hayri Coşkun ile pastörize keçi sütünün dondurularak saklanması üzerine proje hazırladıklarını ifade eden Erbayram, projenin Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Sanayi Tezleri Programı çerçevesinde desteklendiğini de sözlerine ekledi. Erbayram, ayrıca proje çalışmalarından sonra da seri üretime geçileceğini dile getirdi.

