

Pastörize keçi sütü dondurularak muhafaza edilecek

Bolu Kalite Yem Sanayi AŞ Genel Koordinatörü Şerafettin Erbayram, pastörize keçi sütünün dondurulmasıyla ilgili çalışma başlattıklarını bildirdi.

Erbayram, yaptığı yazılı açıklamada, Bolana markası altında çalışmalarını yürütülen sözleşmeli keçi sütü ve ürünleri üretiminin bütün hızıyla devam ettiğini belirtti.

Erbayram, bu yıl bin 250 adet sağmal keçi sayısına ulaşıldığını kaydederek, "Bu yıl toplamda 210 - 220 ton süt üretimi gerçekleştirmeyi hedefliyoruz." dedi.

Erbayram, açıklamasında şu ifadelerle yer verdi: "Bolana'yı kurarken yüzde 100 keçi sütünden gelen sağlığı özellikle bebek ve yaşlılarımızla 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 gün dür. Bu nedenle hem pastörize sütün raf ömrünü uzatmak amacıyla hem de keçilerin kuruda oldukları dönemde müşterilerimize süt temin etmiş olabilmek amacıyla sütü dondurularak satışa sunmayı hedefliyoruz."

Erbayram, sütü dondurularak 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 kaydetti.

Erbayram, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Hayri Coşkun ile pastörize keçi sütünün dondurularak saklanması üzerine proje hazırladıklarını ve projenin Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Sanayi Tezleri Programı çerçevesinde desteklendiğini, projenin yakın zamanda başlayacağını açıkladı.

<http://www.bighaber.com/pastorize-keci-sutu-dondurularak-muhafaza-edilecek/>