

Bolu Kalite Yem Sanayi A. Ş. Genel Koordinatörü Şerafettin Erbayram yaptığı açıklamada, “Keçilerin kuruda oldukları dönemde de müşterilerine süt temin edebilmek için, pastörize keçi sütünü dondurarak muhafaza yöntemi ile ilgili çalışmalar başladı. Bu çalışmanın Bolu'da üniversite ve özel sektör işbirliğine güzel bir örnek olacağını düşünüyorum” dedi.

Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş. Genel Koordinatörü Şerafettin Erbayram, “Bolana'yı kurarken % 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 gündür. Bu nedenle hem pastörize sütün raf ömrünü uzatmak amacıyla hem de keçilerin kuruda oldukları dönemde müşterilerimize süt temin etmiş olabilmek amacıyla sütü dondurarak satışa sunmayı hedefliyoruz “dedi.

<http://www.boluweb.com/haber.asp?id=4827>