

## **Bolca, Keçi Sütünü Donduruyor**

**3 Temmuz 2009/ Cuma**

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, Bolana markası altında çalışmalarını yürüttüğü sözleşmeli keçi sütü ve ürünleri üretimi bütün hızıyla devam etmekte olduğunu ve bu yıl 1 bin 250 adet sağmal keçi sayısına ulaşıldığını belirtti.

Bu yıl toplamda 210 - 220 ton süt üretimi gerçekleştirmeyi hedeflediklerini belirten Erbayram “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” 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 belirtti. Erbayram, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölüm başkanı Prof. Dr. Hayri Coşkun ile pastörize keçi sütünün dondurularak saklanması üzerine proje hazırladıklarını ve projenin T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Sanayi Tezleri Programı çerçevesinde desteklendiğini ve projenin yakın zamanda başlayacağını belirtti. Bu çalışmanın Bolu’da üniversite ve özel sektör işbirliğine güzel bir örnek teşkil edeceğini sözlerine ekleyen Erbayram, proje çalışmalarından sonra da seri üretime geçileceğini de belirtti.

**<http://perakende.org/haber.php?hid=1246602597>**