

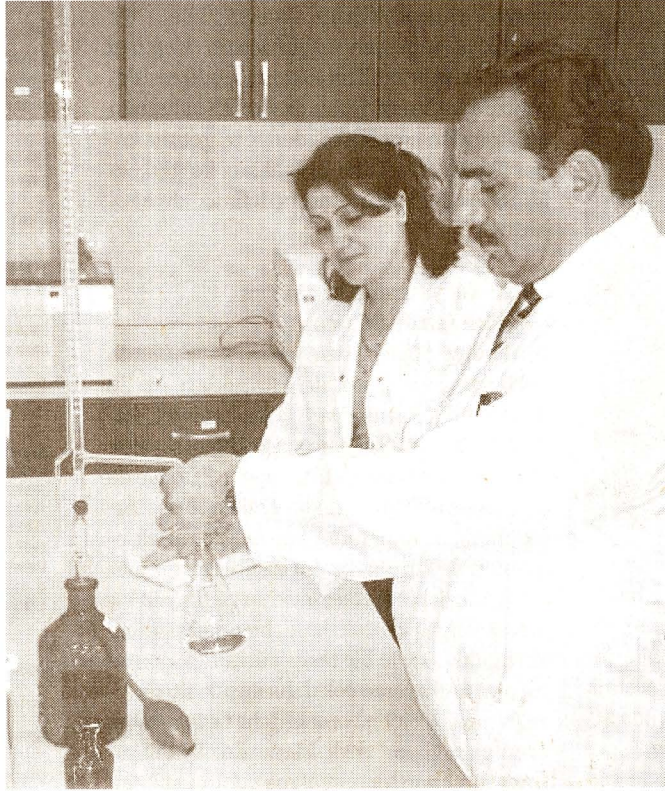
# Bolana, keçi sütünü dondurup saklayacak

İzzet Baysal Üniversitesi ile ortak araştırma projesi başlatıyor

Fatma KAYTEZ  
İSTANBUL

**Bolana**, pastörize keçi sütünü dondurarak muhafaza yöntemi ile ilgili çalışmalara başladı. Konuyla ilgili bilgi veren Bolu Kalite Yem Sanayi AŞ Genel Koordinatörü Şerafettin Erbayram, hem pastörize sütün raf ömrünü uzatmak amacıyla hem de keçilerin kuruda (sağım yapılmadığı zaman) oldukları dönemde müşterilerine süt temin etmiş olabilmek amacıyla sütü dondurarak satışa sunmayı planladıklarını kaydetti.

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 belirten 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

açıkladı.

Erbayram, "Proje altı ay önce hazırlandı, bakanlık tasdik etti, artık işleme koyuyoruz. Proje bugün yarın başlayacak.

Amacımız, keçi sütünü daha dayanıklı hale getirmek. Özellikle annelerin alerjik bebeklerine bunu sunarken her gün pazara çıkıp bizim sütü almak gibi bir problemleri oluşuyor. Donmuş olursa, bir haftalık sütünü alıp istediği anda kullanabilecek" dedi. Bu çalışmanın Bolu'da üniversite ve özel sektör işbirliğine güzel bir örnek teşkil edeceğini ifade eden Erbayram, ayrıca proje çalışmalarından sonra da seri üretime geçileceğini söyledi.

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hayri Coşkun de projeyi yüksek lisans tezi kapsamında hazırladıklarını belirterek, proje hakkında şu bilgileri verdi:

### 25 bin TL'lik proje

"Keçi sütü 1960'lardan sonra hızla azaldı, üretimi düştü. 2004 yılında Şerafettin Erbayram Bolu'da keçi yetiştiriciliğine yeni başlamıştı. Kendisiyle o dönemde tanıştık. O günlerden sonra keçi sayısı ve süt miktarı arttı. Keçi sütünü özellikle inek

sütüne alerjik tepki gösteren bazı çocuklar ve sindirim sistemi zayıf ya da yavaş işleyen hastalar tüketiyor. Keçi sütü pastörize olarak birkaç kente gönderiliyor, Ama üretimin azaldığı mevsimlerde ihtiyaca karşılık verilemiyor. 'Bunu nasıl çözeriz? Dondurursak ne olur?' dendi. Bu sorular da hemen cevap bulmuyor. Biz bunu proje haline çevirelim dondurduğumuz takdirde kalitesinde ve diğer özelliklerinde bilimsel anlamda ne gibi değişiklikler olur bakalım sonuçlarına göre seri üretime de geçilir dedik. Ocak-şubat ayında proje hazırlandı. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'na gönderdik. Desteklemeye karar verdiler, sözleşmesini de imzaladık. Projeye de bugünlerde başlayacağız. Temel amaç süt üretiminin az olduğu mevsimlerde ihtiyacı karşılamak üzere bugünlerdeki üretim fazlasını pastörize edip dondurmak. Projenin bütçesini de küçük tuttuk. Bütçe 25 bin TL. Bunun yüzde 25'lik kısmını firma karşılıyor. Yüzde 75'lik kısmını da Sanayi ve Ticaret Bakanlığı karşılıyor."

Bu yıl 220 ton keçi sütü üretmeyi hedefliyoruz

Şerafettin Erbayram, bu yıl bin 250 adet sağlam keçi sayısına ulaşıldığını kaydederek, toplamda 210 - 220 ton süt üretimi gerçekleştirmeyi hedeflediklerini söyledi. Erbayram "Bolana'yı kurarken yüzde 100 keçi sütünden gelen sağlığı özellikle bebek ve yaşlılarımız olmaksızın 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" dedi.