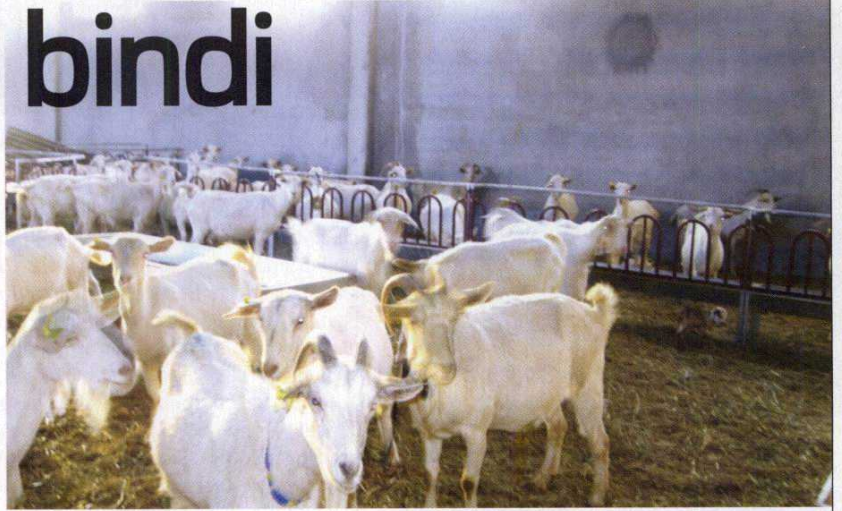


# “Abdurrahman Çelebi” kıymete bindi

Sanayici keçi sütünü keşfetti. Daha önce sadece köylerde akrabaları olanların ulaşabildiği keçi sütü ve peyniri market raflarında yerini aldı. Anne sütüne en yakın besin olarak gösterilen keçi sütü, pahalı olmasına rağmen büyük ilgi görüyor... IDRİZ ÇOKAL



“KOYUNUN olmadığı yerde keçiye Abdurrahman Çelebi derler”... Atalarımız koyunun etinin, sütünün daha değerli olduğunu anlatmak için bu sözü söylemiş. Tabii o zamanlar keçi sütünün yapısının ve içindeki besin değerinin anne sütüne en yakın olduğunu biliyorlar mıydı tartışılır.

Evet, bu kıymetli süte ve peynire son zamanlarda market raflarında daha sık rastlamaya başladık. Üstelik koyun ve inek ürünlerinden çok daha pahalı fiyatlarla. Eskiden sadece köylerde yaşayanların ya da köylerde akrabaları olanların ulaşabildiği keçi sütü ve ürünleri artık gıda sanayicisinin de ilgi alanına girdi. Bu alanda ya-



tırımlar yapıyor. Balıkesir merkezli Kaysüt, Bolu merkezli Bolana, dondurmacı Mado ve Atatürk Orman Çiftliği bunlara örnek gösterilebilir. Son dönemlerde birçok girişimcinin İzmir, Bursa, Balıkesir, Çanakkale, Afyon ve Kahramanmaraş'ta küçük çiftlikler kurduğunu görüyoruz.

2009 yılı TÜİK verilerine göre, Türkiye'de 26.8 milyon baş koyun ve keçi varlığı bulunuyor. Bu sayının 5.1 milyonu keçiden oluşuyor. 2009'da 11 bin 675 ton keçi eti, 192 bin 210 litre de keçi sütü tükettik. Ortaya çıkan keçi derisi 603 bin adet, tiftik miktarı ise 174 tona ulaştı.

2009 yılı TÜİK verilerine göre, Türkiye'de 26.8 milyon baş koyun ve keçi varlığı bulunuyor. Bu sayının 5.1 milyonu keçiden oluşuyor. 2009'da 11 bin 675 ton keçi eti, 192 bin 210 litre de keçi sütü tükettik. Ortaya çıkan keçi derisi 603 bin adet, tiftik miktarı ise 174 tona ulaştı.



Evet keçi, etinden, sütünden, kıldandan, derisinden yararlanılan bir hayvan. Keçi sütü ürünlerine ilgi arttıkça ekonomik boyutu da büyüyecek gibi. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın keçi sütünü hibeler yoluyla teşvik ettiğini de belirtelim.

## SÖZLEŞMELİ ÜRETİM MODELİ TUTTU

Keçi sütü ve ürünlerine yatırım yapan firmaların başında Bolu Kalite Yem Sanayi İştiraki Bolana geliyor. Bolca Hindî'nin kardeş kuruluşu olan Bolana'nın



## Keçi, inek ve anne sütü karşılaştırması

Bileşen (100 gram)	Keçi sütü	Inek sütü	Anne sütü
Kuru madde	13	12.1	13
Protein (g)	3.6	3.3	1.0
Yağ (g)	4.2	3.3	4.4
Karbonhidrat (g)	4.5	4.7	6.9
Kalori (mg)	69	61	70
Fosfor (mg)	111	93	14
Kalsiyum (mg)	134	119	32
Magnezyum (mg)	14	13	3
Demir (mg)	0.04	0.05	0.03
Çinko (mg)	0.30	0.38	0.17
Sodyum (mg)	50	49	17
Potasyum (mg)	204	152	51
Vitamin A (IU)	185	126	241
Tiamin (mg)	0.05	0.04	0.014
Vitamin B6 (mg)	0.05	0.04	0.01

## Keçi çiftliği için faizsiz kredi imkanı



Keçi ve çebici fiyatları 600 ile 800 TL arasında değişiyor. Tarım Bakanlığı, küçükbaş hayvancılığı teşvik amacıyla koyun ve keçi yetiştiriciliği yapacaklara faizsiz kredi uygulaması başlattı. Bu teşviklerden yararlanmak isteyenlerin, buldukları bölgedeki Ziraat Bankası şubelerine müracaat etmesi gerekiyor. Bakanlık ayrıca, Damızlık Hayvancılık Kararnamesi kapsamında Koyun Keçi Birliği'ne üye olan yetiştiricilere, damızlık anaç hayvan başına 10 TL, koyun ve keçi sütünün litresine de 10 kuruş hibe destek veriyor.

## Hayvancılığı teşvik için koyun ve keçi yetiştireceklere faizsiz kredi veriyor

hem keçi çiftliği hem de keçi sütü ürünleri tesisi mevcut. Söz konusu tesislerde ayda 120 ton keçi sütü işleniyor. Şirketin kendisine ait 200 baş sağmal keçisi var. Kalan kısım sözleşmeli üretim yapan köylülerden temin ediliyor. Bolana, Bolu ve çevresinde yaptığı keçi dağıtımlarıyla 3 bin baş hayvan sayısına ulaşmış. Yakın zamanda bu sayının 5 bin başa ulaşması planlanıyor.

Bolana, 2000 yılında 500 bin TL'lik ilk yatırımla bu alana adım atmış. Bu yıl ilave 1.2 milyon TL'lik çiftlik ve işleme tesisi yatırımı yapılmış. Şirket halen beyaz peynir, kaşar, otlu peynir ve salata-makarna peyniri olarak bilinen popcheese ve süt üretimi yapıyor. Bolana ürünleri İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Adapazarı, Düzce ve Bolu'daki Macrocenter, Migros ve Carrefour marketlerinde satışa sunuluyor.

### TÜKETİCİNİN İLGİSİ ARTIYOR



Kamil Erbayram

Bolana Genel Koordinatörü Kamil Erbayram, "Projemiz ve yatırımlarımız bebek maması, keçi sütünden dondurma ve peynir altı suyu içecekleri gibi yeni ürünlerle büyümeye devam edecek" diyor. Keçi sütü temini için sözleşmeli hayvancılık modeli uygulayan Bolana, köylülere 600-800 TL fiyatlarla anaç ve dişi çebiç (genç dişi keçi) satıyor.

Keçi sütüne en ciddi yatırımlardan yılında dondurma markası Mado'nun sahibi Mehmet Sait Kanbur yaptı. Kahramanmaraş'ta 80 milyon dolara keçi çiftliği kuran Mado, dondurmada kullandığı sütün büyük kısmını kendi çiftliğinden temin ediyor. Sözleşmeli hayvancılık mo-



Keçi çiftlikleri modern sağım tekniklerini kullanıyor. Ürünler el değmeden pazara ulaşıyor.



deliyle süt temin eden Mado, keçi peyniri ve sütünü dondurmanın yanı sıra Mado Cafe'lerin kahvaltı tabaklarında da tüketiciyle buluşturmaya başladı. Şirket, günlük keçi sütü satışını ise şimdilik sadece Kahramanmaraş'ta yapıyor. Büyükşehirlere satış için çalışmaların sürdüğünü söyleyen Mado'nun patronu Mehmet Sa-



Mehmet Sait Kanbur

it Kanbur, keçi çiftliği yatırımından memnun olmalı ki yeni yatırımların da sinyalini veriyor. Kanbur, keçi çiftliği projesinin iyi gittiğini ve yeni yatırımlar yapabileceklerini söylüyor:

"Biz bu işi biraz da sosyal sorumluluk projesi olarak görüyoruz. 2009 yılından itibaren 25'erli gruplar halinde bazı ailelere sağmal süt keçisi ve süt sağım makineleri verdik. Beşinci yıldan itibaren sütten kazandıklarıyla borçlarını ödeyecekler. Üreticilerimiz Ziraat Bankası yatırım kredisiyle borçlanıyor ve 5 yılda ödüyor. Bu borca karşılık Mado olarak biz yetiştiriciye kefil oluyoruz."

### AOÇ DA KERVANA KATILDI

Keçi sütüne son yatırım AOÇ'den (Atatürk Orman Çiftliği) geldi. AOÇ, tek kullanımlık şişelerde 0.5 ve 1 litrelik pastörize keçi sütünün yanı sıra ayan, köy peyniri, beyaz peynir, kaşar ve toprak kaplarda keçi yoğurtlarını tüketicilerin beğenisine sundu. AOÇ ürünleri halen Ankara, İstanbul ve Eskişehir'de satılıyor.

AOÇ, keçi sütlerini Bolu, Eskişehir ve Ankara'nın Ayaş ilçelerinden alıyor. AOÇ Genel Müdürü Ömer Bülent Arslan, "Keçi sütüne ilgiyi değerlendirmek ve ürün çeşitliliğimizi artırmak amacıyla bu alana girdik" diyor. Girişimcilere keçi çiftliği kurmalarını tavsiye eden Arslan, keçi sütü pazarının daha da büyüyeceğini, bu alanda fırsatların bulunduğunu vurguluyor.

Son zamanlarda market raflarında en dikkat çeken keçi sütü ürünü Balıkesir merkezli Kay Süt'e ait. Keçi sütü konusunda iddialı olan Kay Süt'ün peynir çeşitleri de mevcut.



Ömer Bülent Arslan

### Keçi sütü ve peyniri fiyatları (TL)

Pastörize keçi sütü (0.5 lt)	2.1
Pastörize keçi sütü (1 lt)	3.7
Keçi yoğurdu (toprak kap-1 lt)	13.8
Kültür keçi peyniri (1 kg)	17.2
Klasik keçi peyniri (1 kg)	30.5
Keçi kaşarı (1 kg)	35.5



## Keçi sütünün faydaları

- Bakteri miktarı diğer hayvanların sütünden daha az.
- Sağıldıktan sonra ısıtılmadan tüketilebiliyor. Hatta aynı şekilde bebeklere içirilebiliyor.
- Kalsiyum açısından zengin bir besin kaynağı olan keçi sütünün yağı, organizmada iltihaplanmayı önleyici olduğu saptanan yağ asitlerini içeriyor.
- Keçi sütünün yağ molekülleri daha ufak ve proteinin oluşturduğu pıhtı daha yumuşak



olduğu için sindirimi inek sütünden daha kolay. Mide asitlerini dengeliyor ve bağırsakları koruyor.

- Astım, alerji, sindirim sistemi rahatsızlıkları, hazım sorunları, cilt hastalıkları, bebek egzemaları ve varise iyi geliyor.
- Keçi sütünde yüksek oranda fosfor var. Çok fazla et ve balık yemeyen ya da yiyemeyenler fosfor ihtiyacını keçi sütüyle giderebilir.



- Bebeklerde hazımı kolaylaştırıyor, yetişkinlerde ise ketozis (kandaki glikozun düşmesiyle oluşan hastalık) ve karaciğer hastalıklarına iyi geliyor.
- Stres-gerginlik, sinirsel nedenlerle hazımsızlık ve kabızlık durumlarında yaşanan sorunlara iyi geliyor. Yüksek B1, B2 vitamini içeriyor.
- Anne sütüyle beslenemeyen bebekler keçi sütü içebilir. Çünkü yapısı anne sütüne çok benziyor.