

Haber

Süt üreticilerinin yeni gözdesi: keçi sütü

Keçi sütü diğer sütlere oranla fazla miktarda kalsiyum ve potasyum içeriyor. Anne sütüne en yakın süt olması nedeniyle de özellikle bebekler için tavsiye edilen keçi sütü besin alerjisi olan yetişkinlere de öneriliyor.

Özlem EROL

Keçi sütü tüm dünyada fonksiyonel gıda olarak tanımlanan doğal ürünler arasında yer alıyor. Dünyada keçi sütü üretiminin toplam 16 milyon ton litre olduğu belirtiliyor. Avrupa'da ise keçi sütü ve keçi sütü ürünlerine artan bir talep olduğu ifade ediliyor. Anne sütüne en yakın olan süt olması ve yağ oranının diğer süt ürünlerine göre oldukça az olması nedeniyle tavsiye edilen keçi sütüne yatırımcılarında ilgi artıyor.



Yılmaz Sezer: "Organik keçi çiftliği kurmak için çalışmalara başladık."

Bolana markasıyla keçi sütü ve keçi sütü ürünleri üretimi yapan Bolca Hindi Genel Koordinatörü Şerafettin Erbayram; Fonksiyonel gıdaların, insanların kişilerin yaşam dirençlerini dengelemede yardımcı ürünler olduğunu vurgulayarak keçi sütünden üretilen ürünlerinin üretimine hız verdiklerini belirtti. Erbayram, pastörize keçi sütü, Van otlı peynir, beyaz peynir,



Şerafettin Erbayram: "Keçi sütünden üretilen ürünlerin üretimine hız verdik."

taze kaşar peyniri, salamura beyaz peynir gibi keçi sütünden üretilen ürünlere önümüzdeki yaz keçi sütünden üretilen dondurmaya eklemeyi hedeflediklerini söyledi. İnek sütü alerjisi olan çocuklar için bin aileye de keçi sütü ulaştırdıklarını söyleyen

Erbayram, Bolana olarak amaçlarının sağlıklı ilgili her geçen gün yeni bir özelliği keşfedilen keçi sütünü, hijyenik koşullarda üretmek ve tüketiciye sunmak olduğunu ifade etti.

Sezer Grup bünyesinde faaliyet gösteren Rani Çiftliği'nde her türlü et, süt, peynir çeşitleri ve sebzeler doğal yollarla üretiliyor. Antalya'daki Rani Çiftliği'nde 'Çiftlikten Çatala' anlayışıyla üretilen doğal peynirler arasında keçi peynirinin önemli bir yere sahip olduğunu belirten Sezer Grup Yönetim Kurulu Başkanı Yılmaz Sezer "Rani Çiftliği'nde taze keçi sütünden üretilerek sofralara taşınan keçi peyniri, keçi kelle peyniri, keçi gouda ve taze keçi peynirleri çeşitleri beğeniye sunuluyor. Organik keçi çiftliği kurmak için de çalışmalara başladık. 150 dönüm üzerine bin keçi ile kurulacak olan organik keçi çiftliğinde elde edilecek keçi sütünü cam şişelerde satışa sunacağız" diye konuştu.

Keçi peynirinin, formuna dikkat eden tüketicilerin birinci tercihi olduğunu söyleyen Sezer, kalsiyum, protein, vitamin A, vitamin K ve fosfor bakımından zengin olan keçi peynir-

Haber

lerinin, yağlı ve aromalı bir yapıya sahip olmasına rağmen inek sütü peynirlerine göre daha az kalori içerdiğini açıkladı. Sezer, keçi sütünün kolay sindirimi sayesinde laktoz intolerans hastaları ve inek sütüne alerjisi olanlar için de farklı bir alternatif olduğunu sözlerine ekledi.

M.Ö 450 yıllarında ünlü hekim Hipokrat'ın, keçi sütünün insan sağlığındaki önemini vurguladığını belirten Beslenme ve Diyet Uzmanı Müge Arslan, doğal homojenize olan keçi sütünün, içerdiği A vitamini, fosfor, magnezyum ve selenyum miktarı açısından anne sütüne en yakın olan süt türü olduğunu söyledi.

Arslan, "100 gram anne sütünde kalsiyum oranı 32, inek sütünde 119, keçi sütünde 134 miligramdır. Keçi sütündeki bakteri miktarı ve yağ oranı diğer hayvan sütlerinden daha azdır. Laktoz oranı bakımından yüksek proteinlerine sahip olması



Müge Arslan: "100 gram anne sütünde kalsiyum oranı 32, inek sütünde 119, keçi sütünde ise 134 miligramdır."

nedeniyle keçi sütü değerli besin öğelerini içeriyor. Yeni doğan bebekler, anne sütü alamadığı dönemlerde ihtiyaç duyacağı besin elementlerini en iyi keçi sütünden sağlayabilirler. Özellikle Avrupa'da birçok ülkede, bebeklere keçi sütü, anne sütünün alternatifi olarak verilmektedir" diye konuştu.

Dünyada keçi sütü üretiminin yılda yaklaşık 16 milyon ton dolaylarında olduğunu belirten Arslan, "Türkiye'de yaklaşık 70 bin ton civarında keçi sütü üretilmektedir. Türkiye keçi sütü üretiminde Hindistan'dan sonra dünyada ikinci sırayı almaktadır" dedi.

Keçi sütünün yağ ve proteinleri, inek sütünden daha ince, küçük ve yumuşak yapıda olduğu için sindirimini daha kolay olduğunu belirten Arslan sözlerini şöyle sürdürdü: "Özellikle proteinin kolay sindirilmesi nedeniyle bebek beslenme-



Sütün besin değeri

Bileşen/100g.	Keçi sütü	İnek sütü	Anne sütü
Kurumadde	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

sinde öneme sahiptir. Keçi sütü ve inek sütünün protein içeriği hemen hemen aynı olmakla birlikte, keçi sütü laktoz oranı bakımından anne sütünün 3 katı miktarında protein içerir. Keçi sütünün karbonhidrat oranı anne sütüne göre daha az miktardadır. Keçi sütü diğer sütlerle oranla fazla miktarda kalsiyum ve potasyum içerir. Keçi sütünün kalsiyum oranı, anne sütünün kalsiyum oranından 4 kat daha fazladır. Bu özelliği de kemik ve diş sağlığında olumlu etkiler yaratır." ■