



Saanen keçilerinin sütü ile beyaz peynir yapılıyor

Serafettin Erbayram, ziraat mühendisi. Almanya'da eğitim görmüş. Yurda dönünce 1980 yılında Bolu'da bir yem fabrikası kurmuş. Hindi üretmeye başlamış. 2000 yılında İsviçre'den 8 dişi 2 erkek "Saanen" keçisi getirmiş. Şimdilerde kendi çiftliğinde ve çevredeki 40 çiftlikte bin beş yüz kadar saf kan Saanen keçisi besliyor, besletiyor. Her gün 10 ton keçi sütü topluyor. Keçilerin sütünü pastörize ederek satıyor, kalanı ile beyaz ve kaşar peynir yapıyor. Yakında yüzde yüz keçi sütü ile dondurma üretmeye başlayacak.

Saanen keçisini halkımız bir zamanlar TV'nin en beğenilen çizgi filmi olan "Heidi'nin beyaz keçisi" olarak bilir. Saanen keçisi yılda 280 gün sağılır. Yılda 500-800 kg süt verir.

Bizim yerli kıl keçimizin sağılma süresi 180 - 235 gün, yıllık süt verimi ise 100-130 kg'dır.

Keçi sütü dünyanın her ülkesinde makbul ve aranan bir süttür. Bu süttten yapılan peynirlerin talebi büyüktür.

Keçi sütü farklı süt

Keçi sütünün özelliği yağ moleküllerinin daha ufak olması, proteininin daha yumuşak pıhtılaşması, bu nedenle de diğer sütlere göre daha kolay hazmedilebilmesidir. Yüksek fosfat, daha az mikro organizma içerir. Kokusuzdur. Süt alerjisi olanların içebileceği bir süttür. Bu süttten üretilen peynirler de aynı özellikleri taşır.

Bizde keçi üretimi uzun yıllardır kötülenmekte, küçük görülmektedir. Keçiler ormanların baş düşmanı ilan edilmiştir. Bizde daha çok kıl keçisi (kara keçi) yetiştirilir. Sütçü olmayan bu keçi türü et hayvanı olarak tercih edilir.

Keçi sütü genelde koyun ve inek sütü ile karıştırılarak mandıralarda değerlendirilir. Keçi peyniri diye satılan peynirler karışımli sütlere üretilir. Saf keçi sütü ile yapılmış peynir bulmak zordur.

Yurtdışındaki şarküterilerde çeşit çeşit keçi peynirini gördüğümde, biz ne zaman keçi peynirinin değerini anlayabileceğiz diyerek üzülürüm. Bizdeki şarküterilere girdiğimde keçi peyniri var mı diye soranım.

Saf keçi peyniri

Geçen hafta şarküteri sorumlusu "Yüzde yüz keçi peyniri garantisi olan bir peynir geldi. Onu tadınız" dedi. Bir kalıplık ambalaj içindeki peynirin tadı hoşuma gitti. Ambalajın üzerinde yazılanlar ilgimi çekti. Böylece Bolana Keçi Sütü İşletmesi'ne ulaştım. Ziraat Mühendisi Şerafettin Erbayram'la konuştum.

Erbayram diyor ki, "Saanen türü keçileri kıl keçisi ile melezleştirmek de mümkün ama önemli olan saf ırkı korumak. Bolu'da analar babalar ve çocuklar kayıt altında tutularak ırkın bozulması önleniyor. Süt hayvancılığında, sözleşmeli üreticilik çok önemli. Sözleşmeli üreticiliğin esası da alım garantisi. Sözleşme ile keçi besleyenler bilecek ki, karşısında sütünü her zaman alan, aldığı sütün parasını ödeyen biri var. Çiftçinin sütünü ayağına giderek alıyoruz. Keçi sütüne inek sütüne verilen fiyatın 1.5 katı fiyat ödüyoruz. Sözleşme yaptığımız çiftçiye diyoruz ki, eğer 20 Saanen keçisi beslersen her ay 1 asgari ücret düzeyinde gelirin olur. 40 keçi ayda 2 asgari ücret getirir. Saf ırk keçi yavru olduğunda ise gelirin 2 kat olur."

Erbayram sözleşmeli üretim olmadan, üreticiye alım garantisi verilmeden hayvancılığın gelişemeyeceğini, bu nedenle hayvancılık teşvik edilecek ise sözleşme ile üretim yaptıracağını teşvik edilmesi gerektiğini anlatıyor.