

Bolu'ya keçi sütü fabrikası kurulacak

Abant İzzet Baysal Üniversitesi (AİBÜ) ve Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş tarafından gerçekleştirilen "Dondurulmuş Pastörize Keçi Sütü" projesinin tanıtım toplantısı, Üniversitenin Senato Odasında düzenlendi. Toplantıda konuşan Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş Yönetim Kurulu Başkanı Şerafettin Erbayram, farklı gıda maddeleri üretmek üzere Bolu'da bir keçi sütü fabrikası kurma kararı aldıklarını bildirdi.

BOL - AA - Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş Yönetim Kurulu Başkanı Şerafettin Erbayram, farklı gıda maddeleri üretmek üzere Bolu'da bir keçi sütü fabrikası kurma kararı aldıklarını bildirdi.

Abant İzzet Baysal Üniversitesi (AİBÜ) ve Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş tarafından gerçekleştirilen "Dondurulmuş Pastörize Keçi Sütü" projesinin tanıtım toplantısı, Üniversitenin Senato Odasında düzenlendi.

Toplantıda konuşan Erbayram, AİBÜ'nün Bolu için büyük projelere imza atabilecek güçte olduğunu belirtti.

Üniversitenin özellikle Gıda Mühendisliği Bölümü'nün Bolu sanayisi için önemli bir unsur olduğunu vurgulayan Erbayram, "Bu bölüm ile birlikte Bolu'daki gıda firmaları farklı projeler geliştirebilirler. Bu proje Bolu için bir ilktir. İnşallah devamı da gelecektir. Proje sonucunda ortaya çıkan değerler bizim yeni bir ürün elde edebileceğimizi göstermiştir" dedi.

Çok yakın bir zaman içerisinde Bolu'da bir keçi sütü fabrikası kurmayı planladıklarını anlatan Erbayram, şunları kaydetti:

"Dondurulmuş Pastörize Keçi Sütü projesinin sonunda Bolu'da keçi sütünden farklı gıda maddeleri üretebileceğimizi gördük. Bu nedenle Civril Mahallesi'nde bir keçi sütü fabrikası kurma kararı aldık. Burada yüzde 100 keçi sütünden gıda maddeleri üreteceğiz. Keçi sütünden dondurma yapacağız. İnek sütüne karşı alerjisi olan çocuklarımız bu dondurmayı rahatlıkla tüketebilecekler. Bolu'dan bir marka daha çıkacak. Tüm bunlar AİBÜ'nün yürüttüğü çalışmaların bir meyvesidir."

Sanayi Bakanlığının desteği ile yürütülen projenin sonuçlarını aktaran AİBÜ Rektörü ve Proje Yürütücüsü Prof. Dr. Hayri Coşkun, yapılan araştırmalar sonucunda keçi sütünün pastörize edilerek dondurulmasının ve donmuş halde saklanarak piyasaya sunulmasının mümkün olduğunu bildirdi. Yapılacak işlemler sonucunda sütün kalitesinde bir değişiklik ortaya çıkmadığının ve raf ömrünün uzatılabileceğinin bilimsel olarak kanıtlandığını ifade eden Coşkun, projenin hayata geçmesiyle birlikte özellikle inek sütüne alerjisi olan çocuklar için yeni ürünler elde edilebileceklerini sözlerine ekledi.

27 Ocak 2011 Perşembe