

Erbayram'dan fabrika müjdesi

Abant İzzet Baysal Üniversitesi (AİBÜ) ve Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş tarafından gerçekleştirilen Dondurulmuş Pastörize Keçi Sütü projesi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Senato Odası'nda gerçekleştirilen toplantı ile tanıtıldı.

Üniversite-sanayi iş birliği çerçevesinde, Abant İzzet Baysal Üniversitesi ve Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş tarafından ortak yürütülen, 'Pastörize Keçi Sütünün Dondurulması ve Dondurularak Depolanması Sırasında Sütte Meydana Gelen Değişmeler' adlı projenin değerlendirme toplantısında, keçi sütünün pastörize edilerek dondurulmasının ve raf ömrünün uzatılabilmesinin mümkün olduğu açıklandı.

**Keçi sütü
fabrikası
açılıyor**



Sanayi Bakanlığı'nın desteği ile yürütülen projenin sonuçlarını kamuoyu ile paylaşan Abant İzzet Baysal Üniversitesi Rektörü ve Proje Yürütücüsü Prof. Dr. Hayri Coşkun, yapılan araştırmalar sonucunda keçi sütünün pastörize edilerek dondurulmasının ve donmuş halde saklanarak piyasaya sunulmasının mümkün olduğunu belirtti. Yapılacak bu işlemler sonucunda sütün kalitesinde bir değişiklik ortaya çıkartmadığının ve raf ömrünün uzatılabileceğinin bilimsel olarak kanıtlandığını ifade eden Rektör Coşkun, projenin hayata geçmesi ile birlikte özellikle inek sütüne alerjisi olan çocuklar için yeni ürünler elde edilebileceğini söyledi.

Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin Bolu'da faaliyet gösteren sanayi kuruluşlarıyla ortak projeler üretmeye devam edeceğini de hatırlatan Rektör Coşkun, "Böyle bir projeyi gerçekleştirdiğimiz için gerçekten üniversitem adına büyük mutluluk duymaktayım. Sanayi Bakanlığı'nın da desteği ile yürüttüğümüz araştırmamız aynı zamanda pastörize keçi sütünün dondurulması üzerine ülkemizde yapılan ilk proje olma özelliği de taşıyor. Bilindiği gibi anne sütüne en yakın süt keçi sütü. Ülkemizde son yıllarda inek sütü üretimi artarken, keçi ve koyun sütü üretimi azalıyor. Hem bu durumu göz önüne alarak hem de inek sütüne karşı alerjisi olan vatandaşlarımızın süt tüketme ihtiyaçlarını düşünerek bu projeyi hazırladık. Proje sonucunda ortaya çıkan veriler gerçekten sevindirici. Bu veriler bize pastörize keçi sütünün dondurularak depolanabileceğini gösterdi" dedi.

Yapılan araştırmalar hakkında bilgiler veren Rektör Coşkun, "Keçi sütünün pastörize edilerek dondurulması, donmuş halde saklanarak piyasaya sunulması ve kalitesinde hissedilir bir değişim olmadan raf ömrünün uzatılabilmesi mümkündür. Pastörize keçi sütü dondurulurken yarım litrelik ambalajlarda -35 derecede dondurma ve -28 derecede depolanmasının en ideal parametreler olduğu gözlenmiştir. Ancak maliyet açısından değerlendirildiğinde 1 litrelik ambalajlarda -35 derecede dondurma ve -18 derecede depolanmanın da kabul edilebilir özellikler gösterdiği bulunmuştur" diye konuştu.

Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş Yönetim Kurulu Başkanı Şerafettin Erbayram, Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin Bolu için büyük projelere imza atabilecek güçte olduğunu belirterek, "Üniversitemizin özellikle Gıda Mühendisliği Bölümü Bolu sanayisi için önemli bir unsurdur. 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'ya keçi sütü fabrikası kuracaklarını belirten Şerafettin Erbayram, "Projenin sonunda Bolu'da keçi sütünden farklı gıda maddeleri üretebileceğimizi gördük. Bu sebeple 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 alerji olan çocuklarımız bu dondurmayı rahatlıkla tüketebilecekler. Bolu'dan bir marka daha çıkacak. Tüm bunlar Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin yürüttüğü çalışmaların bir meyvesidir. Buradan projede emeği geçen herkese teşekkür ediyorum" diye konuştu.