

## ÇİFTLİK

# Bolu'ya keçi sütü fabrikası kurulacak



**A**bant İzzet Baysal Üniversitesi (AİBÜ) ve Bolu Kalite Yem Sanayi AŞ tarafından gerçekleştirilen "Dondurulmuş Pastörize Keçi Sütü" projesi, AİBÜ Senato Odası'nda gerçekleştirilen toplantıyla tanıtıldı.

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 çıkmadığının ve raf ömrünün uzatılabileceğinin bilimsel olarak kanıtlandığını ifade eden Rektör Coşkun, projenin hayata geçmesi ile 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 Prof. Dr. Hayri Coşkun, "Keçi sütünün pastörize edilerek dondurulması, donmuş halde saklanarak piyasaya sunulması ve kalitesinde hissedilir bir değişim olmadan raf ömrünün uzatılabileceği 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 AŞ Yönetim Kurulu Başkanı Şerafettin Erbayram ise 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 iktidir. İnşallah devamı da gelecektir. Proje sonucunda ortaya çıkan değerler bizim yeni bir ürün elde edebileceğimizi göstermiştir." ifadelerini kullandı.

Çok yakın bir zaman içerisinde Bolu'ya keçi sütü fabrikası kuracaklarını belirten Şerafettin Erbayram, sözlerine şöyle devam etti: "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."