

# Üniversite - Sanayi el ele verdi

## Keçi sütüne yatırım geldi



**B**ir süredir Abant İzzet Baysal Üniversitesi (AİBÜ) Gıda Mühendisliği Bölümü ile birlikte 'Dondurulmuş Pastörize Keçi Sütü' projesi üzerinde çalışan Bolu Kalite Yem Sanayi, anne sütüne en yakın süt olan keçi sütünden çeşitli gıda maddeleri üretebileceği sonucunu alınca, bir keçi sütü fabrikası kurma kararı aldı.

Üniversite-sanayi işbirliği 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 proje sonucunda, keçi sütünün pastörize edilerek dondurulmasının ve raf ömrünün uzatılabilmesinin mümkün olduğu ortaya kondu. Kısa süre içinde kuracakları tesiste, yüzde 100 keçi sütünden gıda maddeleri üreteceklerini söyleyen Bolu Kalite Yem Sanayi A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Şerafettin Erbayram, "Keçi sütünden dondurma üreteceğiz. İnek sütüne alerjisi olan çocuklarımız bu dondurmaya rahatlıkla tüketebilecek. Bolu'dan yepyeni bir marka daha çıkacak. Tüm bunlar üniversitemizin yürüttüğü çalışmaların meyvesidir" dedi.

Sanayi Bakanlığı'nın desteğiyle yürütülen projenin sonuçlarını paylaşan Abant İzzet Baysal Üniversitesi Rektörü ve Proje Yürütücüsü Prof. Dr. Hayri Coşkun ise, yapılan araştırmalar sonucunda keçi sütünün pastörize edilerek dondurulmasının ve donmuş halde saklanarak piyasaya sunulmasının mümkün olduğunu belirtti.