

Bolu'ya keçi sütü fabrikası kurulacak

■ Bolu'da kurulacak keçi sütü fabrikasında yüzde 100 keçi sütünden gıda maddeleri üretilecek. Üretilmesi düşünülen gıdalardan biri de keçi sütünden dondurma. Bu dondurmayı, inek sütüne karşı alerjisi olan çocuklar rahatlıkla tüketebilecek. Abant İzzet Baysal Üniversitesi (AİBÜ) ve Bolu Kalite Yem Sanayi AŞ tarafından gerçekleştirilen 'Dondurulmuş Pastörize Keçi Sütü' projesi, AİBÜ Senato Odası'nda gerçekleştirilen toplantıyla tanıtıldı. Üniversite - sanayi iş birliği çerçevesinde, Abant İzzet Baysal Üniversitesi ve Bolu Kalite Yem Sanayi AŞ 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 ifade edildi. 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.