

Keçi sütünden dondurma projesinde çalışmalar devam ediyor

BOLU - Abant İzzet Baysal Üniversitesi (AİBÜ) ve Bolu Kalite Yem Sanayi AŞ'nin ortak yürüttüğü 'Dondurulmuş Pastörize Keçi Sütü Projesi'nde çalışmalar devam ediyor. Projeye başlandıktan sonra 5- 6 ay içerisinde faaliyete geçecek üretim tesisinde, yüzde 100 keçi sütünden gıda maddeleri üretilecek. Keçi sütünden dondurma yapılacak. İnek sütüne karşı alerjisi olanlar bu dondurmayı rahatlıkla tüketebilecek.

Bolu Kalite Yem Sanayi AŞ Yönetim Kurulu Başkanı Şerafettin Erbayram, yürüttükleri proje kapsamında Civril mevkiinde daha önceden süt fabrikası olarak kullanılan bir yapıyı devraldıklarını söyledi. Erbayram, burada, dondurma ve süt fabrikasını devreye sok-

mak için proje çalışmalarının devam ettiğini kaydetti. Erbayram, hijyenik ve modern AB standartlarında olacak olan üretim tesisinin projeye başlandıktan sonra 5 -6 ay içerisinde faaliyete geçeceğini aktardı.

Erbayram, fabrikanın 5 ton/gün kapasiteli olacağını belirterek, "50'ye yakın kişiyi dondurma ve peynir üretiminde istihdam edeceğiz. Satış, pazarlama ve keçi sütü üreticileri ile beraber bu sayının 150-200'ü aşmasını bekliyoruz. Ayrıca, keçi sütü Bolu ve çevresinden toplanmaya devam edilecek. Fabrikayla birlikte zaten var olan sözleşmeli keçi yetiştiriciliği modelimiz daha da hız kazanarak genişleyecek ve çevre illere de yayılmasını bekliyoruz." dedi.