



“Ülkemizde keçi sütüne verilen önem artmalı”

Türkiye’de nüfusun önemli bir bölümü geçimini tarım, hayvancılık ve ormancılıktan sağlıyor. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Başkan Yardımcısı Prof. Dr. Harun Uysal, çoğunlukla bir arada yürütülen bu faaliyetlerin ekonomi üzerinde büyük bir paya sahip olduğunu belirterek, “Artan nüfusun beslenmesinde önemli yer tutan hayvancılık, hem hayvansal ürünlerden hem de hayvanların gücünden faydalanmak amacıyla devam ettiriliyor.

İyi süt verimli, kıllarından yararlanabilen, uysal ve ahırlarda yetiştirilebilen damızlık Saanen ırkı keçileri, yapılan bazı projelerle kıl keçileri yerine ikame edilmeye çalışılıyor” dedi.

GELİŞMİŞ ÜLKELER

Keçi sütü üretiminin dünyadaki birçok ülkenin geniş nüfusunun ekonomisi ve beslenmesi açısından önem taşıdığını da vurgulayan Uysal, bu sütün Asya, Afrika, Ortadoğu ve Akdeniz ülkeleri ve Güney Amerika gibi gelişmekte olan ülkeler kadar Avrupa, Kuzey Amerika ve Okyanus ülkeleri gibi gelişmiş ülkeler için de önemli olduğunu söyledi.

Ülkemizde keçi sütünün endüstriyel anlamda pek çok süt ürünüde kullanılsa da, daha çok peynir ve dondurma yapımında değerlendirildiğinin altını çizen Prof. Dr. Uysal, “Örneğin Çanakkale’nin Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin yöresel bir peyniri olan Ezine peyniri, koyun, keçi ve inek sütlerinin mevsimine göre belirli oranlarda karıştırılmasıyla elde edilen tam yağlı bir beyaz peynir.

Yine Urfa peyniri çoğunlukla Şubat-Temmuz ayları içerisinde genellikle koyun, keçi veya bu sütlerin karışımından üretilen yöresel bir peynir. Antalya’nın Akseki ilçesi ile Serik yaylalarında ve Manavgat köylerinde

EÜ Süt Teknolojisi Bölüm Başkan Yardımcısı Prof. Dr. Harun Uysal, keçi sütünün daha çok peynir ve dondurma yapımında değerlendirildiğini söylüyor

yöresel bir peynir çeşidi olarak yapılan Çimi peyniri de genellikle çiğ keçi sütünden üretiliyor” dedi.

A VİTAMİNİ

Son yıllarda keçi sütünün üstün özelliklerinden dolayı inek sütüne göre daha değerli bir süt olarak değerlendirildiğini dile getiren Uysal şöyle devam etti: “Keçi sütü ve ürünleri değişik fonksiyonel bileşikleri içermeleri, yüksek sindirilebilirliği ve düşük alerjen özelliklere sahip olmaları açısından özellikle gelişmiş ülke insanların diyetlerinde önemli bir rol oynuyor.

Örneğin keçi sütü A vitamini bakımından diğer sütlere oranla 2-3 kat daha zengin. Keçi sütü proteinleri daha kolay hazmedildiği için sindirim güçlüğü olan hastalar ve bebeklerin beslenmesinde tercih ediliyor. Ayrıca bakıldığında karoten miktarı az olduğu için inek sütüne oranla daha beyaz.”

POTANSİYEL VAR

■ Amerika’da ve birçok Avrupa ülkesinde keçi sütlerinin peynir, yoğurt ve tereyağı gibi ürünlere işlenerek, yüksek fiyatlarla satıldığını dile getiren Prof. Dr. Uysal, ülkemizin tarım ve hayvancılık yapısı dikkate alındığında süt keçisi yetiştiriciliği ile keçi peyniri üretimi konusunda büyük bir potansiyele sahip olduğu ve ekonomik açıdan önemli kazançlar elde edebileceğini söyledi.