

-Ekici Peynir Bölgedeki Keçi Sütü Üretimini Arttırmayı Hedefliyor

Antalya’da ki tesislerinde günlük 400 ton süt işleme kapasitesiyle “Peynirdir İşi” sloganı altında peynir ürettiklerini belirten Ekici Peynir Fabrika Müdürü Mansur Ekici, Akdeniz Bölgesinde sürdürülebilir bir keçi sütü üretimini sağlamayı hedeflediklerini belirtti.

Ürün yelpazenize keçi sütü veya keçi sütü ile yapılan ürünleri ne zaman ve hangi amaçla eklediniz?

Üretim alanımız sadece peynir olduğu için şuan keçi sütü ile beyaz peynir üretimini gerçekleştiriyoruz. Hatta 300g ve 600g’lık ambalajlarda piyasaya daha çok yeni çıktık sayılır. Bölgemizde keçi sütü fazla bulunmadığından dolayı aslında biraz geciktiğimiz söylenebilir. Tabii ki tüketiciler tarafından keçi sütü ile üretilen ürünlere de talep olmasından dolayı biz de keçi peynirine yöneldik.

Kurmuş olduğunuz keçi çiftliği hakkında genel bilgi alabilir miyiz?

Bilindiği üzere ülkemizde inek sütü ile ilgili gerekli süt miktarı ve toplama ağı bulunmakta, ancak keçi sütü için genelde, özellikle de bu bölgede böyle bir organizasyon bulunmamaktadır. Bu sebepten dolayı 2006 yılında **EKC Tarım Hayvancılık** adı altında kardeş bir keçi çiftliği kurduk. Burada ki amacımız, işletmemize sağlıklı, kaliteli ve sürdürülebilir bir hammadde kaynağı sağlamak ve çevrede bu işi yapacak üreticilere örnek bir çiftlik teşkil etmektir. Şu ana kadar ki çalışmalarımızda Ege Üniversitesi ve Burdur Veterinerlik Fakültesi işbirliğiyle hastalıktan arı, verimli bir çekirdek sürü oluşmasını sağladık. Bundan sonra, bu verimi yüksek sürüyü kendi içinde büyütüp, keçi sütü üretimini arttırmayı hedefliyoruz.

Türkiye’de organik gıda bilincinin yükselmesiyle birlikte keçi sütü de ayrı bir önem kazandı. Bun bilincin artması, size gelen talepleri nasıl etkiledi?

Sizin de söylediğiniz gibi sağlıklı beslenme, sağlık bilinci ve bunun zamanla artış eğiliminde olması bizi, fonksiyonel gıda sayılabilecek keçi sütüne yönlendirdi. Ve bu ürünle, sağlıklı olduğu kadar lezzetli ürünler de yapma arayışına girdik. Biliyorsunuz, insanların gelirleri arttıkça bir yandan sağlıklı yaşama trendi artarken, diğer yandan da sanatkarca yapılmış, damak zevkine hitap eden gurme ürünler trendinde artış yaşanmaktadır. Ürettiğimiz keçi sütü ile yapacağımız ürünler, bu iki eğilimi birleştirmeyi hedeflemektedir.

Geleceğe yönelik keçi sütü ile ilgili farklı planlarınız olacak mı?

Firma olarak, keçi peyniri üretebilmek için bölgedeki keçi sütü miktarını arttırmayı planlamaktayız. Bunun için süt keçiciliği üzerine merkezi bir damızlık çiftliği oluşturarak yetiştiriciler üzerinden “sözleşmeli yetiştiricilik sistemi” ile yüksek miktarda keçi sütü elde edilmesi hedeflenmektedir.

Az önce de dediğimiz gibi kendi çiftliğimizdeki süt üretimimizi arttırdıkça, peynirdeki uzmanlığımızı kullanarak tüketicilerimize keçi sütünden çeşitli gurme ürünler sunmayı planlıyoruz.