

# OMÜ'de 'Buzacağı Can Sütü' projesi

Ondokuz Mayıs Üniversitesi'nden Prof. Dr. Duygu Dalgın, 'Buzacağı Can Sütü' projesi ile hayvanların doğumundan sonra anneden ilk 24 saatte elde edilen ağız sütünü toz haline getirdiklerini belirtti

ONDOKUZ Mayıs Üniversitesi Veteriner Fakültesi İç Hastalıklar Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Duygu Dalgın, hayvanların doğumundan sonra anneden ilk 24 saatte elde edilen ağız sütünün, 'Buzacağı Can Sütü' projesi ile toz haline getirildiğini ve böylece daha uzun ömürlü olduğunu söyledi. Elde edilen toz ürünün anneden yetersiz beslenen buzağuların beslenmesi için kullanıldığını söyleyen Prof. Dr. Dalgın, "Ağız sütü; insanın, hayvanın ya da tüm memelilerin doğumdan sonraki ilk 24 saatteki, immunglobin dediğimiz bağışıklık



molekülleri ile bezenmiş, son derece kıymetli bir süttür. Protein oranı çok yükümlüdür. Buzağular, anneden tamamen bağışiksız olarak doğarlar. Aldıkları ağız sütü ile dünyadaki enfeksiyonlara karşı korunurlar. Eğer anneden aldıkları ağız sütü zayıfsa ki birinci, ikinci doğumunu yapan annelerde, ameliyat olan ya da kuruda fazla kalan, iyi beslenemeyen annelerde bu süt zayıf olabilir. Bu nedenler ile annelerin ağız sütü çok besleyici olmayabiliyor. Buna bağlı olarak da buzağı ishallerini çok görüyoruz.



Buzacağı ekonomisinde de önemli bir kaybı olan buzağı ishalleri, Türkiye'nin de çok ciddi bir problemidir. Avrupa'da birçok ülkede bu kaliteli ağız sütleri, kurutularak süt tozu haline getiriliyor. Eğer annenin ağız sütü zayıfsa, onun yerine yavruya bu veriliyor ve böylece sağlıklı bir buzağı yetiştirme imkanı elde ediliyor. Ayrıca sporcu tozlarında, bebek mamalarında ve bağışıklık ürünlerinde sıklıkla kullanılan bir ürün" dedi.

## 'TÜRKİYE'DE ÜRETME NOKTASINA GELDİK'

Ağız Sütü Projesi'nde elde edilen ürünlerdeki

protein kaybının yüzde 2 olduğunu, yurt dışında üretilen ürünlerde ise yüzde 12 olduğunu anlatan Prof. Dr. Dalgın, "Kolostrumun sütünü tozlaştırmak, süt tozu gibi değil. Çok daha zor bir teknoloji. Çünkü içerisindeki moleküller, son derece nazik moleküllerdir. Onları öldürmeden toz haline getirmek, bir bilgi kıymetidir ve

Türkiye'de bu yoktu. Dünyada pek çok ağız sütü üreticisi var. Çin'de, Kanada'da en büyük endüstriyel kuruluşlar var. ABD ve Avrupa'da da var ancak kimse

ıslak kolostrumun hangi derece basınçla muamele edileceği noktasını açığa vurmuyordu. Bunun için yola çıktık. Burada çok ciddi hayvan kıymetimiz var. Bilgi ve insan kıymetimiz var. 'Yapamayacağımız bir şey değil' diye yola çıktık. Türkiye'de yerli bir cihaz ürettik. Teknolojiyi çözdük ve hatta o kadar çözdük ki bizim ürettiğimiz kolostrumdaki kayıp, yurt dışındaki en büyük üreticiden çok daha az görüldü ve çok kaliteli bir noktada projemizi nihayete erdirdik. Türkiye'de bunu üretme noktasına geldik" diye konuştu.

DHA