



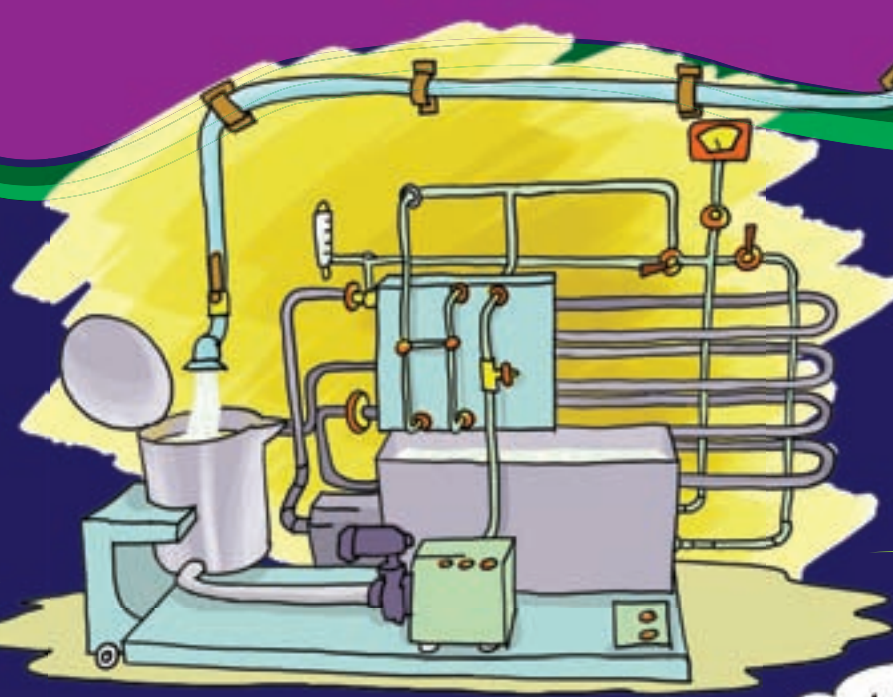
Bir ahır dolusu inek bir süt fabrikası gibidir. Bu fabrikaya gereksinimimiz var. Çünkü süt sağlığımız için çok önemli bir besin. Özellikle büyüme döneminde bol bol süt tüketmemiz gerekir. Süt, yalnızca ineklerden değil, koyun, keçi gibi memeli hayvanlardan da elde edilir! Ancak, çiftliklerde yetiştirilen hayvanların en çok süt vereni ineklerdir. Bir ahır dolusu inek, yılda tonlarca süt üretebilir.



Çiftlik inekleri düzenli olarak sağlık kontrolünden geçirilirler. Hayvanın sağlık durumu, elde edilecek sütün miktarını ve niteliklerini etkilediği için bu kontroller çok önemlidir. Ayrıca hasta olduğu için ilaç verilen hayvanların sütleri de insanlar için çok tehlikelidir.

İnekler günde iki kez sağımhanede toplanıp otomatik meme başlıklarıyla sağılır. Bu yöntem, elle süt sağma yöntemine göre daha sağlıklı ve verimlidir.





Sağılan süt bidonlarda ya da büyük depolarda toplanır. Süt, bu kapların içinde soğutulurak sıcaklığı 40C dereceye düşürülür. Bu, sütün fabrikaya gidinceye kadar bozulmamasını sağlar.

Süt kendi haline bırakılırsa kısa zamanda bozulur. Bu yüzden işleneceği fabrikaya bir an önce ulaştırılmalıdır. Çiftliklerde yeni sağılan sütler, günün belirli saatlerinde kamyonlarla toplanır ve en kısa sürede fabrikaya ulaştırılır.

Acele etmeliyim, binlerce çocuk süt bekliyor!



Sütün bozulmasının nedeni, içindeki mikroorganizmalardır. Sütün özel makinelerde hızla ısıtılmasıyla, içindeki mikroorganizmalar etkisizleştirilir. Bu işleme "pastörizasyon" denir.

Süt hava ve ışıkla karşılaşmayacak şekilde paketlenir. Artık uzun süre bozulmadan satın alınmayı bekleyeceği market raflarındaki yerini almaya hazırdır.

Benim büyük büyük büyükannemi, Mehmet Okur içmiş zamanında!

Bizi kim içecek, biz kimin büyümesini hızlandıracacağız acaba?

