

## Keçi Sütünün Fonksiyonel Bileşenleri

Gülçin Şatır ve Zeynep Güzel-Seydim

Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 32260 Isparta

[gsatir@sdu.edu.tr](mailto:gsatir@sdu.edu.tr)

Son yıllarda araştırmalar, fiziksel ve zihinsel sağlığın geliştirilmesi ve hastalık risklerinin azaltılmasında rol alan etkin biyo-aktif gıda bileşenlerini içeren fonksiyonel gıdalar üzerine yoğunlaşmıştır. İnsan beslenmesinde son derece yararlı etkileri tespit edilmiş olan keçi sütü ve ürünlerine talep hızlı bir biçimde artmakta, gerek keçilerin kolay bakım ve beslemeleri gerekse sütünün üstün özelliklerinden dolayı önem kazanmaktadır. Günümüzde keçi sütünün sağlık üzerine olumlu etkilerinin anlaşılmasından dolayı son yıllarda keçi sütü araştırmalarının sayısı artış göstermiştir.

Keçi sütünün kompozisyonu diğer sütlerden farklıdır. Daha fazla miktarda esansiyel yağ asitlerini içermesi yanında, lipazın daha kolay etkilediği kısa ve orta zincirli yağ asitleri kaproik, kaprilik ve kaprik asitçe daha zengin olmasından dolayı sindirimi rahattır. Ayrıca inek sütünden farklı olarak keçi sütü aglutinin içermediğinden dolayı yağı üstte toplanmaz. İnek ve keçi sütleri benzer oranda k-kazein (10–24 %) ve  $\alpha$ 2-kazein (5–19%) içerirken keçi sütü, inek sütüne göre yüksek oranda  $\beta$ -kazein (42–64%) ve düşük oranda  $\alpha$ s1-kazeine sahiptir. Keçi sütünün yüksek protein, protein olmayan azot ve fosfat içeriği önemli tampon kapasitesi oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra keçi sütü, diğer sütlere göre daha fazla oranda A ve B vitaminleri, riboflavin, niasin, kalsiyum, fosfor, klor, magnezyum, potasyum ve selenyum içermektedir.

Keçisütünün safrasalglısını arttıran mekanizmasıyla kolesterol ve trigliserid oranını düşüren bir etkiye sahip olduğu bildirilmiştir. Keçi sütü, yüksek tampon özelliğinden dolayı gastrit ve ülser hastalarının beslenmesinde ideal bir gıdadır. Antioksidan etkili ksantin oksidaz enzimini önemli düzeyde içerdiğinden kalp damar sağlığı başta olmak üzere sağlık yönünden yararları vurgulanmaktadır. Bebeklerde ve çocuklarda iki tür gıda alerjisi (reaglinik ve reaglinik olmayan) meydana gelmektedir. ABD’de çocukların % 7’sinin inek sütü alerjisine sahip olduğu ve bunun da anne sütünden ziyade inek sütünde bulunan  $\beta$ - laktoglobulinden kaynaklandığı belirtilmektedir. Bu alerjiye bağlı burun iltihabı, kasma, astım, ürtiker, egzama, kronik nezle, migren, kalın bağırsak iltihabı görülmektedir. İnek sütü ve ürünleri bu alerjiye neden olurken keçi sütünün alerjiye neden olmadığı ve keçi sütü tüketimiyle de sorunun %30–55 oranında çözümlendiği belirlenmiştir. Ayrıca otizm yelpazesinde yer alan özel çocukların beslenmesinde de keçi sütü ve ürünlerinin tüketimi önerilmektedir.

Keçi sütünün ülkemizdeki potansiyeli göz önünde bulundurulduğunda artan miktarlarda çeşitli ürünlere işlenmesi ve gıdalara süt veya süt tozu şeklinde zenginleştirici olarak ilavesi önümüzdeki yıllarda önemli düzeyde artacaktır. Ülkemizde yetiştirilen keçilerden elde edilen sütlerin fonksiyonel bileşenlerinin ve özelliklerinin belirlenmesi ile ilgili yapılacak çalışmalardan elde edilecek sonuçlar uluslar arası düzeyde önemli katkılar sağlayacaktır.

Anahtar Kelimeler: Keçi sütü, sağlık, antioksidan, allerjik etki