



Sinan Önce

Türk Polis Teşkilatının 166. kuruluş yıldönümünü tüm yurttan olduğu gibi ilimizde de çeşitli etkinliklerle kutlandı.

Cumhuriyet Meydanında

Aktatürk anıtına İl Emniyet Müdürü İbrahim Demirci ve POMEM Müdürü başkanı polisleri CHP Milletvekili Hasan Uğural tarafından gelenk Yeşar Tuzün, Vali Yardımcısı Melin Çınar ve Silivriye Deniz, İl Emniyet

Müdürü İbrahim Demirci ve POMEM Müdürü Hasan Uğural tarafından belgelerin verilmesiyle sürdü.

Devamı 4. Sayfada

Günlük Siyasi Gazete

Sakarya

Nerede kardeşlerin, cömert Nil, Yeşil Tınaz,
Giden yanlı akıncı, ne gün döner yurduna?

ŞEHİRLERİN DIŞINDAN

Kalk, arkadaş, gidelim!
Dereler yoldaşımız,
Dağlar omuzdaşımız,
Dünyayı seyredeyim,

NFK(1926)

YIL 23 * SAYI: 2873 * 12 Nisan 2011 Salı * FİYAT: 40 k * İDARE YERİ: Altınza Üzay Cd. Balaban Psk. No: 10 TEL: 0 228 212 40 29 e-posta: haber@sakaryagazete.com.tr - www.sakaryagazete.com.tr BİLECİK

arçelik

Çamaşır Makinesi

19

TL'den
başlayan
İksitirici

PAMUKÇUOĞLU

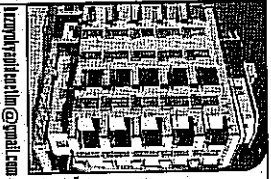
arçelik

Tavfikey Cd. No:43 TEL: 212 55 34 BİLECİK



Pazar yerini kaynamak
Fatih'in görevine
başladı Haber 3. Sayfada

Bözüyük Türk Ocası 2011 Etkinlikleri
geçerisinde 09 Nisan 2011 Cumartesi
günü Bözüyük Türk Ocası üye ve gönül
dostlarının katılımıyla Bözüyük Türk Ocası Hatıra Ormanı
için ağaç dikimi etkinliği gerçekleştirildi. Yeşil kent
mahallesinin çevre yoluna bakan bölümüne 800 adet
çam fidanı dikilerek Türk Ocası hatıra ormanı
oluşturuldu. Devamı 2. Sayfada



Bozüyük
yapı denetim
Bilecik Şişe Çarbağcı mth. Tavfikey cad.
No:17 Kat: 1. Üstü 2. - İht: 210 01 02
Tel: 0 228 313 00 88
Gsm: 0 533 602 11 59
Gsm: 0 533 726 96 88
www.bozuyukdenetim@gmail.com
Yeni Mh. İsmet İnönü Cd. No:43/5 Bozüyük

ORYAPI
İNŞAAT ve PVC DOĞRAMA
Orhan Şişman
ANAHTAR TESLİM DAİRELER
Tel: 212 86 80 - BİLECİK

KARDEŞLER
Aile Pide, Lahmacun ve
Kebab Salonu
Erol AYNUR
EVLERE VE İŞYERLERİNE
PAKET SERVİSİ YAPILIR
Tel: 212 76 66 - 212 68 04

Bilecik'in haber sitesi. www.sakaryagazete.com.tr Tıklayın Bilecik'ten haberinizi olsun

Yoğurt Hakkında Bilinmeyenler

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü Başkanı Prof. Dr. İrfan Erol, "Türk tipi yoğurt" tartışmasının "tamamen ticari ve spekülâti" olduğunu belirtti.

Türk yoğurdunun iki önemli özelliği olduğuna, bunlardan birinin "kıvamı", diğerinin de asitliğinin yüksek olması yani hafif ekşi olması olduğuna işaret eden Prof. Dr. Erol, "Bir de öteden beri Türk yoğurdu yapımında koyun, keçi sütü de kullanılırdı. Ama artık koyun sütü sanayide kullanmak için yeterli değil ve pahalı. Dolayısıyla sanayi tipi yoğurt tamamen inek sütünden yapılıyor. Yoğurt yapımında kullanılan starter kültürler de yurtdışından geliyor. Bu faktörler dikkate alındığında sanayi tipi yoğurdu Türk tipi yoğurt olarak tanımlamak güç. Zira, süt inek sütü, kültürler yurtdışından geliyor. Tebliğdeki değişiklik, ahlaki olmayan yönlere çekildi" dedi.

KOYUN VE KEÇİ SÜTÜ GEREKLİ

Piyasada satılan yoğurdun Türk tipi olmadığını, sadece "kıvamı artırılmış ve asidik olmayan lezzete sahip yoğurt" olduğunu vurgulayan Prof. Dr. Erol, "Türk tipi yoğurt üretmek istiyorsanız, biraz koyun sütü, keçi sütü de katacaksınız. Asidik lezzeti vermek için de bize özgü kültürlerinin geliştirilmesi ve kullanılması lazım" diye konuştu.

NEDEN BOZULMUYOR, NEDEN BU KADAR KATI OLUYOR

Tüketicilerin, sanayide üretilen yoğurdun "bir aya varan sürelerde, uzun süre bozulmadan kalabilmesi" ve "çok kat olması"nı "içine katkı maddesi katılmasına" bağlayarak, bunun eleştirildiğinin habireltilmesi üzerine Prof. Dr. İrfan Erol, şu bilgiyi verdi: "Yoğurdu yapan iki tür bakteri vardır. Fermentasyonda spesifik olarak (Streptococcus thermophilus) ve

(Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus) simbiyotik kültürleri kullanılır. Yoğurt, en dayanıklı, güvenilir ve besleyici gıdalardan biridir. Süte uygulanan ısı işlemi ile içindeki suyun bir kısmını uzaklaştırırsınız, daha da önemlisi gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilecek bütün mikroorganizmaları öldürüyorsunuz. Arkasından mayalama sıcaklığına kadar ılıp 2 tür bakteriyi yüksek sayıda ilave ederek fermentasyona bırakıyorsunuz. Her bir gr yoğurta, en az 10 milyon bakteri vardır. Tüketim süresi boyunca, yoğurta bu bakteri sayısı büyük ölçüde korunuyor. Yoğurt daha sonra buzdolabında muhafaza ediliyor. Bu koşullarda yapılmış bir ürünün buzdolabında 2-3 hafta kalması çok normal. Bu iddiaların hepsi, desteksiz... Bir ürüne, mikropları öldürmek, enzimleri aktif hale getirmek için içine bir takım maddeler katarsınız. Ama yoğurta zaten mayalanmayı sağlayan 2 tane bakteri var ve bu bakterilerin canlı olması yoğurdu yoğurt yapıyor."

PALM YAĞI KATILDIĞI İDDIALARI

"Yoğurt ve süt ürünlerine, süt yağı yerine palm yağı katıldığı" iddialarının habireltilmesi üzerine Prof. Dr. İrfan Erol, şu açıklamada bulundu: "Zaman zaman bu iddialar bize de geliyor. Yoğurta bu çok zor. Palm yağın homojen olarak dağıtmak mümkün görünmüyor. Palm yağı yoğurda uygun değil. Yoğurttaki olay spekülâti. Kıvamı koyulaştırmak amacıyla, kodeksteki katı madde oranını tutturmak için zaman zaman izin verilmeyen bazı katkı maddeleri ve farklı maddeler kullanılmış olabilir. Bunun önüne geçmek için yoğurt kodeksinde değişiklik yapıldı. Önceden, yoğurta katı madde bir kriterdi. Artık buna gerek yok. Normal süt alınıyor suyu uşurularak veya sütozu katılarak bu kıvamı sağlıyorsunuz. Yoğurt yapımında hiç bir şekilde hiç bir maddeyi, katkı maddesini kullanamazsınız." (aa)

Leyleğin ömrü laklakla geçmiş.i

Başlangıcı 1.Sayfada

Yazının içeriğine indigimde TSO yöneticileri tarafından Rektör Azmi Özcan'ın ziyaret edildiğini ve bu ziyarette de oda yöneticilerince Bozüyük'e bir fakülte kazandırılması konusunda oda olarak çalışmalar yapıldığını bahsedildiği bir görüşme yapıldığını anladım.

Görüşme de Rektör Azmi Özcan Fakülte konusunda temel çalışmalarının proje bazında detayları ile hazır olduğunu belirtmiş. Ancak yerel ve bölgesel imkan ve kaynaklarında biran evvel harekete geçirilmesi gerektiğini vurgulamış. Yani anlayana yapılan bu görüşme de ince bir mesajla güzel bir ders verilmiş. Bizim TSO yöneticilerimiz de fakülte için çalışıyoruz diyerek kendi reklamlarını yapmaktan bu konuda çalışmaya fırsat bulamamış olacaktı ki henüz Üniversite konusunda bir arpa boyu dahi yol alınamamış

Güya Üniversite konusunda TSO'nun organize ettiği bir platformda milletvekili başta olmak üzere yerel yöneticiler, sivil toplum kuruluşları, ilgili kurum ve kuruluş yöneticilerinin de katılacağı bir toplantı organize edecekti. Ama nedendir bilinmez o toplantı aylardır bir türlü gerçekleşmedi, gerçekleşemeyecek. Ne acıdır ki bahane üretmekte gösterdiğimiz çabayı, proje ve formül üretmekte göstermiyoruz. Boşa gelip geçen zamanda ilçe her geçen gün kan kaybederken saygı değer idarecilerimizin günleri de leyleğin misali laklakla geçiyor. İlçenin yöneticileri ve önde gelenleri başta olmak üzere ilçenin büyüyen gelişmesi için mücadele ediyor gibi gözüküyorlar, iş lafa geldiğinde mangalda kül bırakmıyor ama uygulamaya gelindiğinde ise elini taşın altına koyma teveccühünü gösterme nezaketinde dahi bulunmuyorlar. Hal böyle olunca da yıllardır bu ilçeye bıraktın üniversiteyi kazandırmak, öğrenci sayısının artırılması hususunda bile gözle görülür bir çalışmaya rastlanmıyor. Tanınan bittiği, sanayinin can çektiği noktada esnafın tek umut kaynağı olarak gördüğü üniversitenin bu zihniyetle idarecilerle ilçeye kazandırılması maalesef ki çok zor görünüyor. Bu ilçenin derdiyle dertlenmeyen, kendi çıkar ve menfaatleri doğrultusunda hareket ederek bulundukları koltukları meşgul edenler üzerlerine aldıkları bu vebalin hesabını er veya geç ödeyeceklerdir. Ödenecek vebalin ağırlığı da her geçen gün daha da artmaktadır.....

SAYGILARIMLA.....

İsmet CEP - Bozüyük Temsilcisi



ACİL DEVREN SATILIK DÜKKAN

Döner Salonu Lokantaya Uygun Masalı MURACAAT 722.86.74 0.228.212.76.78

HİBİNDEN SATILIK

Motor siklet kanunu Kacer 2001'den 2007'ine kadar Eki 1500 cc 2.750 TL Pazarlık payı vardır 0544.880.04.02

KİRALIK BÜRO

Kbey Cad. No:85 Döner Salonu Lokantaya Uygun Masalı MURACAAT 722.86.74 0.228.212.76.78

TILIK DUBLEX DAİRE

İçeride Mah. Huzurevi/İstanbul 1 Sitesi Kume Evleri Dupleks Daire ACELESATILIKTIR. 0531.387.79.15

KİRALIK DÜKKAN

İçeride Mah. Huzurevi/İstanbul 1 Sitesi Kume Evleri Dupleks Daire ACELESATILIKTIR. 0531.387.79.15

ESABINI BİLENLERE BRAVO!

3 YIL
100.000 TL
GARANTİ

tan nisan ayı kampanyası!
di hayalinizdeki Bravo'lar faizsiz, dosya masrafsız.
ien Fiat showroom'una gelin, bu büyük fırsata Bravo deyin.

DOSYA MASRAFI YOK!