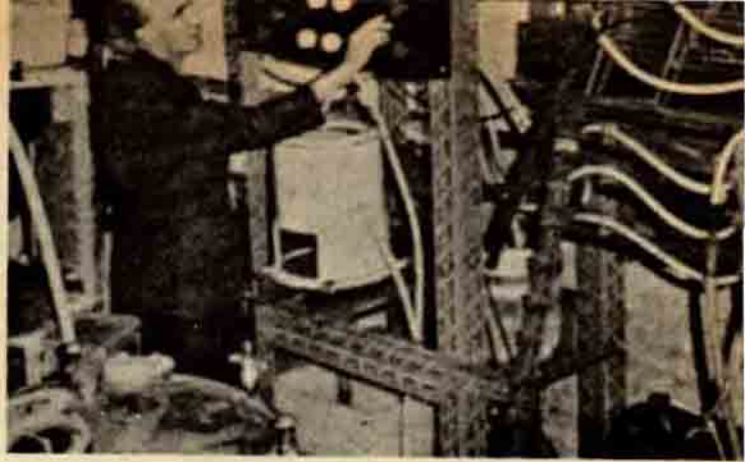


Garip bir makine bir ton adlı lahanayı veya ufak Brüksel lahanasını içinde bütün değerli besin maddeleri bulunan bir ton süte dönüştürmektedir. Bu yeni buluşun dünyanın açlık çeken birçok bölgeleri için büyük imkânlar sağlayacağı tahmin edilmektedir.



## Mekanik "İnekten,, Alınan Süt

Joan HOBSON

Bundan yedi yıl kadar önce İngiltere'de Rothamstead Tarım Araştırma İstasyonunda bilimden bir grup bitkisel maddelerden süt yapmak konusunu tartışmışlar, fakat son yirmi yıldan beri birçok örgütlerin bu konuda uzun çalışmalar yaptıkları halde olumlu bir sonuca erişemedikleri göz önünde tutularak, konu başkan Prof. Pirie tarafından gündemden çıkarılmıştı.

Besin endüstrisinin bir danışmanı ve özellikle biyokimyasal problemler üzerinde bir uzman olan Dr. Hugh Franklin Prof. Pirie'nin sözlerini kendisi için bir meydan okuma kabul etti ve o andan itibaren bütün düşünce ve zamanını bitkisel maddelerden — ot veya yapraklar — işe yarayabilecek bir besin maddesi elde etmek için giriştiği uzun çalışmalarına ayırdı.

İki yıl sonra soya fasulyasından az da olsa bir miktar süt elde etmeğe muvaffak oldu, fakat onun amacı tam beslenmeyen gelişmemiş ülkelerdeki insanların yararlanacağı ölçüde üretim yapabileceği bir süreç bulmaktı.

Çalışmaları ilerledikçe basın da ilgisi arttı ve birçok yerlerden yardım teklifleri gelmeğe başladı.

Şimdi beş teknisyenin de yardımıyla Dr. Franklin günde «bitki sütü» adını verdiği bir sıvıdan 60 litre kadar elde etmektedir, bu sıvı süütün bütün özelliklerini kapsamakta ve tadı da onunkine benzemektedir. Birçok besin uzmanları Dr. Franklin'in bu buluşuyla açlık çeken birçok insanların beslenme problemlerinin çözülebileceğini ve bunun besin alanında bir devrim yaratacağını söylemektedirler. Bu konuda dünyanın her tarafından bilgi almak isteyen mektuplar gelmekte, hatta bu süt makinesi hakkında demir perde

gerisi ülkeler bile ilgi göstermektedirler.

Ufak tefek teknik güçlükleri tamamıyla ortadan kaldıran bulucu şimdi makinesinin bir tarafından bir ton bildiğimiz adlı lahanayı — Brüksel lahanası, bezelye veya bitki yaprak ve saplarını — sokmakta ve öteki tarafından 1 ton süt almaktadır. Canlı inekler de aldıkları aynı miktar yeşillğe karşılık aynı miktarda süt vermektedirler. Fabrika tam kapasitesinde çalışmaya başlayınca her gün muntazaman bir ton süt verebilecektir.

Çok uzun ve sabır isteyen deneylerden sonra bitki süütünün pastörize edilmesine de lüzum kalmamıştır. Herhangi bir işleme tâbi tutulmadan bu «süt» dört aya kadar bozulmadan saklanabilmektedir. Ayrıca konserve bitki süütünün konservenin üzerinde de çalışılmaktadır. Laboratuvardaki raflarda su ile karıştırılmış olarak saklanan sütle dolu konserve kutuları görülmektedir. Bunların her birinin üstünde yeşil ve beyaz etiketler bitki süütünün neden yapıldığını veya içinde neler bulunduğunu göstermektedir, soya proteini, yer fıstığı yağı, yumuşak kahverengi şeker, deniz tuzu, soya lecithin'i, kalsiyum fosfat ve başkaları. Su ile karıştırılmamış her 30 gram kadar süt içinde aşağıdaki maddelerden azından şu miktarlar bulunmaktadır: B<sub>2</sub> vitamini, 0,18 mg; B<sub>12</sub> vitamini, 0,10 mcg; A vitamini, 250 iu; D vitamini, 20 iu; kalsiyum 10 mg.

Bitki süütünün üretimi sürecinin en büyük ilginç tarafı hemen hemen hiç bir problemi olmamasıdır. Üretimden arta kalan kalıntı maddeleri başka bir makine kanalına verilmekte ve oradan hemen hemen et hülâsasına benzeyen bir madde olarak dışarı çıkmaktadır ki, bu da besin üretiminde lezzet verici bir görev görmektedir.