

Araştırma Notu / Research Note

Saanen Keçisi Sütünün Genel Özellikleri

Harun Kesenkaş, Nayil Dinkçi, Özer Kınık, Sıddık Gönç, Gülşah Ender

Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 35100 Bornova, İzmir
E-posta: harun.kesenkas@ege.edu.tr

ÖZET

Bu çalışmada Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü keçi ağılında beslenen Saanen keçilerinden elde edilen toplam 80 adet çiğ süt örneğinin genel özellikleri incelenmiştir. Başlıca kimyasal bileşenlerin yanında örneklerin asitliği ve özgül ağırlıkları da belirlenmiştir. Çalışmada ülkemizde son yıllarda üretimi ve tüketimi önem kazanan Saanen keçisi sütü hakkındaki mevcut bilgi birikimine katkıda bulunmak amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Keçi sütü, Saanen, Süt kompozisyonu

General Properties of Saanen Goat Milk

ABSTRACT

In this research, general properties of 80 raw milk samples from Saanen dairy goats, which are bred at Ege University Department of Animal Sciences, were investigated. The acidity and specific gravity of samples were also determined besides their major chemical composition. The aim of this study was to contribute to the present information about Saanen goat milk.

Keywords: Goat milk, Saanen, Milk composition

GİRİŞ

Keçi yetiştiriciliği, dünyanın birçok ülkesinde özellikle az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde girdi maliyetlerinin daha az olması bakımından hayvansal üretim için önemli bir kaynaktır. Ülkemiz ise doğal bitki örtüsü, toprak yapısı, ekolojisi ve sosyoekonomik yapısı ile keçi yetiştiriciliğine çok uygundur. Günümüzde özellikle Batı Anadolu Bölgesi'nde İzmir, Manisa, Balıkesir, Çanakkale ve Bursa gibi illerde çok yaygın olmasa bile süt tipi melez keçi yetiştiriciliği yapılmakta ve yetiştirici potansiyelleri her geçen gün artmaktadır [1].

Orta ve Kuzey Avrupa'da yetiştirilen keçi ırkları genellikle yüksek süt verimine sahiptir. Bu ırkların en tanınmış "Saanen" keçileridir. Dünyanın çeşitli bölgelerinde yerli keçilerin ıslahı amacı ile yapılan melezleme çalışmalarında Saanen ırkının önemli bir yeri bulunmaktadır. Melezleme çalışmaları ile Saanen ırkına dayalı yeni tipler geliştirilmiş bu sayede yerli ırklara oranla 7-8 kat daha fazla süt veren ve var olan koşullara rahatlıkla uyabilen genetik yapılar oluşturulmuştur. Türkiye'de de Saanen ırkı Kilis ve Kıl keçilerinin süt ve döl verimini ıslah etmek amacıyla kullanılmıştır. Bu konuda yapılan çalışmalar özellikle Türkiye'nin batı

bölgelerinde ağırlıklı olarak devam etmektedir [1].

Keçi sütü, gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde özel peynirlerin yapımında kullanılan özel bir süttür. Başta Fransa olmak üzere İspanya, İtalya, Portekiz ve Yunanistan gibi iklim koşulları bakımından Türkiye'ye benzeyen Akdeniz ülkelerinde süt keçisi yetiştiriciliği ve özel keçi peynirlerinin üretimi son derece gelişmiş olup ekonomik ve teknolojik açıdan önemli bir yere sahiptir. Fonksiyonel gıda pazarının çok büyük olduğu Japonya'da, keçi sütü ve ürünlerinin inek sütüne göre daha fazla olan fonksiyonel özelliklerinin tüketiciler tarafından fark edilmesi bu sektörü hareketlendirmeye başlamıştır [2]. Ülkemizde ise küçük çiftçi aileleri tarafından elde edilen keçi sütleri peynir, yoğurt, tereyağı yapımında kullanılmakta ve bu ürünler halk pazarlarında satılmaktadır. Bununla birlikte keçi sütleri daha çok inek sütleri ile karıştırılarak süt ürünleri işletmelerine pazarlanmaktadır [3]. Hali hazırda Bolu'da özel sektöre ait bir çiftlikte Saanen keçi yetiştiriciliği yapılmakta ve sağılan sütler pastörize içme sütü olarak işlenip, sipariş üzerine bölgedeki bebekli annelere pazarlanmaktadır. Aynı şekilde Kahramanmaraş'ta bir dondurma fabrikası, keçi sütü ürünlerinin işleneceği bir fabrikayı da kurmayı yatırım planları arasına almıştır [3].

Keçi yetiştiriciliği ve keçi sütünün son 10-15 yılda ekonomik değer kazanmasıyla birlikte bu konuya ilişkin yayınların ve araştırmaların da arttığı görülmektedir. Doğal olarak bugün artık çiftçi, sanayici ve tüketici keçi sütü ve ürünlerine daha çok ilgi göstermektedir. Dolayısıyla yapılan bu çalışmada; ülkemiz koşullarına adapte olmuş Saanen ırkı keçi sütlerinin genel kimyasal özelliklerinin belirlenmesi ve söz konusu sütlerin Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygunluğunu ortaya koymak amaçlanmıştır. Elde edilen verilerin konu ile ilgili mevcut bilgi birikimine katkıda bulunacağına inanılmaktadır.

MATERYAL ve YÖNTEM

Araştırma materyalini Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Hayvancılık İşletmesi keçi ağılında beslenen Saanen ırkı keçilerden 2008 yılı Şubat-Mayıs ayları arasında elde edilen toplam 80 adet çiğ süt örneği oluşturmuştur. Süt örnekleri 500 mL'lik cam şişelere alınmış ve buz kasetleri yardımıyla soğukta muhafazası sağlanarak, Ege Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü laboratuvarlarına ulaştırılmıştır.

Çiğ süt örneklerinin pH değerleri Hanna Instruments 211

model dijital pH metre kullanılarak saptanmıştır. Araştırmada keçi sütü örneklerinin asitlikleri titrasyon asitliği ($^{\circ}\text{SH}$) cinsinden tespit edilmiştir [4]. Örneklerin kurumadde gravimetrik yöntemle, özgül ağırlıkları ise laktodansimetre ile saptanmıştır. Yağ tayini Funke Gerber butirometresi kullanılarak Gerber yöntemiyle, laktoz tayini ise polarimetre kullanılarak gerçekleştirilmiştir [5]. Analiz edilen çiğ süt örneklerinde mikro Kjeldahl yöntemi ile toplam azot miktarı tespit edilmiş ve elde edilen değer 6.38 faktörü ile çarpılarak % toplam protein miktarı hesaplanmıştır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmada Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü keçi ağılından rastgele seçilen Saanen tipi keçilerden laktasyon boyunca elde edilen sütlerin kurumadde, yağ, protein, laktoz oranı ile asitlik ve özgül ağırlık parametreleri incelemeye alınmıştır. Elde edilen bulgular değişik yer ve ırklarla yapılan çalışma bulgularıyla karşılaştırılarak genel bir sonuca ulaşılmaya çalışılmıştır. 80 örneğe ait değerler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Çalışmada Ele Alınan Keçi Sütü Örneklerinin Özellikleri (n=80)

	Kurumadde (%)	Yağ (%)	Protein (%)	Laktoz (%)	Özgül Ağırlık	pH	$^{\circ}\text{SH}$
Minimum	9.19	1.80	2.12	2.94	1.025	6.51	4.14
Maksimum	14.99	5.50	5.03	5.30	1.035	7.08	7.87
Ortalama	11.74	3.42	3.41	4.31	1.033	6.74	5.49

Süt ve süt ürünlerinin en önemli kalite ölçütlerinden olan kurumadde içeriği, özellikle yağ ve protein miktarıyla ilişki içerisindedir. Çiğ sütün kurumadde içeriği, hem süt ve ürünlerinin fiziksel özellikleri açısından hem de kapsadığı bileşenlerden (yağ, protein, laktoz, mineral madde) ötürü beslenme açısından son derece önemlidir [6].

Saenen ırkı keçilerden elde edilen süt örneklerinde kurumadde %9.19 ile 14.99 arasında değişmiştir. Keçi sütünün kurumadde içeriği üzerinde yapılan benzer çalışmalarda ortalama olarak bulunan kurumadde değerleri sırasıyla şöyledir: %14.29, %13.00, %11.40, %12.20, %11.87, %12.80 ve %12.84 [7, 8, 9, 10, 11, 12, 13].

Süt yağı ifadesi çoğu zaman süt lipitleri şeklinde de kullanılmaktadır. Lipitlerin "süt yağı" olarak anılan ana bileşeni trigliseritlerdir. Süt yağının en büyük özelliği, sütün görünüm, tat, lezzet ve dayanıklılığını etkilemesidir. Sütün en değerli besin maddesi olarak kabul edilen süt yağı; esansiyel yağ asitleri, yağda eriyen vitaminler ve enerji için önemli bir kaynak teşkil etmektedir. Saanen keçilerine ait çiğ sütlerde saptanan % yağ miktarları Tablo 1'de verilmiştir. Keçi sütlerinde yağ miktarı maksimum %5.50, minimum %1.80 oranında, 80 örneğe ait ortalama ise %3.42 olarak bulunmuştur. Keçi sütleri üzerine yapılan çeşitli çalışmalarda yağ miktarı; Keskin [14], Tekinşen [12],

Konar ve Akın [11] ve Yüzer [13] tarafından sırasıyla %3.80, %4.50 %3.60, %3.92 olarak bildirilmiştir. Saanen keçilerine ait sütler ile çalışan Vázquez ve ark. [15] ise minimum, maksimum ve ortalama yağ miktarlarını sırasıyla %2.38, %4.24, %3.24 olarak hesaplamışlardır.

Sütün beslenme fizyolojisindeki öneminin fazla olmasında, bünyesinde kolaylıkla sindirilebilen, biyolojik değeri yüksek ve kaliteli süt proteinlerini bulundurmasının rolü büyüktür [16]. Çalışmada incelediğimiz toplam 80 adet çiğ süt örneğine ait % protein miktarlarının değişimi Tablo 1'de verilmiştir. İlgili tablo incelendiğinde çiğ sütlerde protein oranının %2.12 ile %5.03 arasında değiştiği, ortalamasının ise %3.41 olduğu görülmektedir. Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde (2006/38) [17] keçi sütlerinin en az %2.8 oranında proteine sahip olması gerektiği bildirilmiştir. Dolayısıyla çalışmada elde edilen ortalama değer tebliğ ile uyum içerisindedir ancak, 12 adet örnekte söz konusu değerden daha düşük oranda protein içeriği tespit edilmiştir.

Doğada sadece sütte bulunan ve süt çeşidine göre farklı düzeylerde olabilen laktozun, süt ürünlerinin üretilebilmesi ve insan beslenmesi açısından değeri büyüktür. Çalışmada ilgili tablo incelendiğinde Saanen keçilerinde laktoz miktarı %2.94 ile %5.30 arasında değişmiş, incelenen 80 adet süt örneğine ilişkin ortalama ise %4.32 olarak bulunmuştur. Konu ile ilgili

olarak yapılan çalışmalarda da keçi sütü laktoz içeriği bakımından birbirine yakın değerlerin tespit edildiği görülmektedir [18, 19, 20, 21].

Sütlerde bileşim zenginliği gösteren öğelerden birisi de özgül ağırlıktır. Yapılan çalışmada Saanen keçilerinden elde edilen 80 adet süt örneğinde özgül ağırlık 1.025 g/mL ile 1.035 g/mL değerleri arasında değişmiş, ortalama ise 1.033 g/mL olarak bulunmuştur. Bulunan değerler çeşitli araştırmacıların keçi sütlerinde belirlediği özgül ağırlık rakamları ile uyum içerisinde [11, 22, 23]. Bununla birlikte Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde (2006/38) [18] keçi sütlerinin özgül ağırlıklarının en az 1.026 g/mL olması gerektiği vurgulanmıştır. Çalışmada bir örnek hariç diğer tüm örnekler kodekste belirtilen değer ile uyum içerisinde.

Hayvanın türü, ırkı, yaşı, laktasyon dönemi, sağlık durumu ve süt bileşimi asitlik üzerinde etkili olan önemli faktörlerdir. Bununla birlikte sağımdan sonra sütün depolanması ve taşınması sırasında başta laktik asit bakterileri olmak üzere çeşitli mikroorganizmalar asitlikte artışa sebep olabilmektedir. Süt teknolojisinde asitlik çoğu kez pH ve °SH cinsinden ifade edilir ve değerlendirilir. Saanen keçilerine ait 80 adet süt örneğine ait pH ve °SH cinsinden asitlik değerleri Tablo 1'de verilmiştir. Öncelikle pH değerleri dikkate alındığında incelenen örneklerin 6.51-7.08 arasında pH, 4.15 ile 7.87 arasında °SH değerlerine sahip oldukları görülmektedir. Metin [6] keçi sütlerinin 6.4-10.0 °SH aralığında olduğunu bildirmiştir. Buna göre incelen keçi sütü örneklerinin ortalama °SH değeri (5.49) söz konusu aralığın altındadır. pH değerleri ele alındığında ise çeşitli araştırmacıların keçi sütlerinde bildirdiği rakamlar ile uyum söz konusudur [18, 19, 20]. Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde (2006/38) [17] belirtilen asitlik değerleri dikkate alındığında örneklerin asitliklerinin nispeten daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Sonuç olarak incelenen Saanen keçisi sütü örneklerinin kimyasal kompozisyon bakımından inek sütü kadar değerli olduğu ve ağırlıklı olarak gıda kodeksindeki değerlere uyduğu görülmektedir. Keçi sütünün insan sağlığı ve beslenmesi yönünden olumlu özellikleri de düşünüldüğünde Saanen keçisi sütünden üretilen süt ürünlerinin de değerli olduğu açıktır. Araştırmalar keçinin, biyolojik olarak sığır ve koyundan oldukça farklı olduğunu koymuştur. Dolayısıyla keçi yetiştiriciliği hayvan yetiştiriciliği içerisinde önemli bir alternatiftir. Ayrıca yerel pazarlara hitap eden keçi sütü ürünlerinin varlığı avantaj olarak kullanılabilir. Özellikle organik ve sağlık anlamındaki olumlu sloganlarla birleştirildiğinde yaygın pazarlara sunulabilme potansiyeli yüksektir. Nitekim bu sloganlar ile keçi ürünleri birçok gelişmiş ülkede yaygın pazarlarda kendine yer edinmeye başlamıştır.

KAYNAKLAR

- [1] Koyuncu, M., Uzun, Ş. K., Öziş, Ş., 2005. Süt Keçisi ve Keçi Sütü. *Süt Keçiciliği Ulusal Kongresi*, 154-159, 26-27 Mayıs, İzmir.
- [2] İşleten, M., Yüceer, Y.K., 2005. Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Ürünler. *Süt Keçiciliği Ulusal*

- Kongresi*, 177-180, 26-27 Mayıs, İzmir.
- [3] Yetişmeyen, A., 2009. Türkiye'de Keçi Sütü Üretimi ve Keçi Sütünün Değerlendirilmesi. *Akademik Gıda* 7 (1): 58-60.
- [4] Kurt, A., Çakmakçı, S., Çağlar, A., 1999. Süt ve Mamulleri Muayene ve Analiz Metotları Rehberi. Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 252/D. Erzurum.
- [5] Oysun, G., 2001, Süt ve Ürünlerinde Analiz Yöntemleri. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 504, Bornova, İzmir.
- [6] Metin, M., 2008. Sütün Yapısı ve Özellikleri. Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu Yayın No:28, Bornova, İzmir.
- [7] Atherton, H.V., Newlamder, J.A., 1977. Chemistry of Dairy Products. Avi Publishing Company, Westport, USA.
- [8] Alford, W. J., 1979. Fundamentals of Dairy Chemistry. Avi Publishing Company Inc. Westport, Connecticut, USA.
- [9] Fehr, P. M., Flamant, J. C., 1983. Koyun ve Keçi Sütünün Nitelikleri. *Avrupa Zootečni Federasyonu Sempozyum Bildirisi*, 191-212. Ankara.
- [10] Mashaly, R. I., El Deep, S. A., El Nouty, F. D., Hassan, G. A., Salem, M. H., 1984. Changes in Milk Yield and Milk Chemical and Physical Properties During Lactation Period in Egyptian Baladi Goats. *Egyptian Journal of Dairy Science* 12 (2):123-134.
- [11] Konar, A., Akın, M S., 1992. İnek, Keçi ve Koyun Sütlerinden Üretilen Dondurmaların Kimyasal, Fiziksel ve Duyusal Bazı Özelliklerinin Saptanması Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma. *Doğa-Türk Tarım ve Ormancılık Dergisi* 16: 711-720.
- [12] Tekinşen, O. C., 1994. Süt Ürünleri Teknolojisi. Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Yayın Ünitesi, Konya.
- [13] Yüzer, F., 1994. Kırklareli İli Kıl ve Malta x Kıl Melez Keçi Sütlerinin Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi (Basılmamış). Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Tekirdağ.
- [14] Keskin, H., 1982. Besin Kimyası, İstanbul Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, İstanbul.
- [15] Vázquez, J.A.T., Valencia-Posadas, M., Castillo-Juárez, H., Montaldo, H.H., 1999. Genetic and phenotypic parameters of milk yield, milk composition and age at first kidding in Saanen goats from Mexico. *Livestock Science* 126, 147-153.
- [16] Metin, M., 1996. Süt Teknolojisi, Sütün Bileşimi ve İşlenmesi. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları No:33. Bornova, İzmir.
- [17] Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği (2006/38), Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara.
- [18] Pizzillo, M., Claps, S., Cifuni, G. F., Fedele, V., Rubino, R., 2005. Effect of goat breed on the sensory, chemical and nutritional characteristics of ricotta cheese. *Livestock Production Science* 94(1-2): 33-40.
- [19] Morgan F., Massouras T., Barbosa M., Roseiro L., Ravasco F., Kandarakis I., Bonnin V., Fistakoris M., Anifantakis E., Jaubert G., Raynal-Ljutovac K. 2003. Characteristics of goat milk collected from small and medium enterprises in Greece, Portugal

- and France. *Small Ruminant Research* 47 (1): 39-49.
- [20] Albenzio, M., Caroprese, M., Marino, R., Muscio, A., Santillo, A., Sevi, A., 2006. Characteristics of Garganica goat milk and Cacioricotta cheese, *Small Ruminant Research* 64 (1-2): 35-44.
- [21] Merin, U., 2000. Influence of breed and husbandry on viscosity of Israeli goat milk yogurt. *Small Ruminant Research* 35 (2): 175-179.
- [22] Sağdıç, O., 1996. Isparta İli ve Çevresindeki Kıl Keçisi Sütlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ.
- [23] Kudrka, W., 2005. The chemical composition of raw goat milk during their lactation. *Milchwissenschaft* 60: 137-139.
-



Prof. Dr. Sıddık GÖNÇ Hocamızın Anısına

Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, İzmir

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü'nün kurucu önderi Prof. Dr. Sıddık GÖNÇ'ü kaybetmenin büyük acısını yaşıyoruz. Hocamızın ani vefatı bölümümüz akademisyenleri, personeli ve öğrencileri olarak bizleri yasa boğmuş, Süt Teknolojisi camiası tarafından da derin bir üzüntü ile karşılanmıştır. Bilimsel çalışmaları ve idari görevleri ile uzun yıllar hizmet veren Prof. Dr. Sıddık GÖNÇ çalışkan ve disiplinli kişiliği ile her zaman ön planda olmuş, öğrencilerini mesleki alanda büyük bir özenle yetiştirmiş, onlara hayat tecrübeleri ile ilgili olarak da yol göstermiştir. Bilimsel çalışmalarındaki engin bilgisi ve azmi ile bizlere daima ışık tutmuş, gerek derslerinde gerekse süt teknolojisi alanındaki çalışmalarında gösterdiği titizlik ve sorumlulukla örnek bir bilim insanı olmuştur.

Babacan ve samimi tavırlarıyla da ön plana çıkan hocamız halkımızın inancına, geleneklerine, örf ve adetlerine bağlı, vatan ve millet sevgisiyle dolu, insanları seven bir karakter sergilemiştir. Engin bilgisi ve bitmeyen enerjisi ile emekli olduktan sonra da hem üniversite hem de sanayi ile bağlarını koparmamış, aktif bir şekilde çalışmalarına devam etmiştir. Öğrencileri ile mezun olduktan sonra da iletişimini sürdürmüş, özellikle internet üzerindeki sosyal ağlar aracılığı ile onların ferdi sorunlarıyla ilgilenerek yardımsever yönünü hep canlı tutmuştur.

Çalışkanlığı, cesareti, ufku ve tecrübesi ile süt teknolojisi camiasına önemli hizmetlerde bulunan hocamızı tanımaktan, onun öğrencisi olup onunla birlikte çalışmaktan gurur duyuyoruz. Kendisini daima sevgi ve saygıyla hatırlayacağız. Nur içinde yatsın.

Prof. Dr. Sıddık GÖNÇ'ün Özgeçmişi

Prof. Dr. Sıddık GÖNÇ 1940 yılında Kırşehir'in Kaman ilçesi Yelek köyünde doğmuştur. 1959 yılında Kırşehir Lisesi'nden, 1965 yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nden mezun olmuştur. 1963-1965 yılları arasında Lisans eğitimine ara vererek Almanya'da Lisan eğitimi almış ve Süt Teknolojisi stajı yapmıştır. Ocak 1966'da Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi kürsüsüne asistan olarak atanmıştır. 1967 yılında DAAD bursiyeri olarak Almanya Justus-Liebig Üniversitesinde doktora eğitimine başlamıştır. 4 yıllık doktora çalışması sırasında; Kuzey Almanya Sütçülük Araştırma Enstitüsü Mikrobiyoloji Bölümü'nde Prof. Dr. Andreas Lembke'nin yanında 9 ay süreyle mikrobiyoloji alanında, Hannover-Neustadt'da Max-Plant Araştırma Enstitüsü'nde 3 ay süreyle süt hayvanlarının beslenmesi konusunda çalışmış ve bu süreçte birçok süt işletmesinde incelemelerde bulunmuştur. Frankfurt, Fulda, Kiel, Hamburg, Hannover, Giessen ve civarındaki birçok süt işletmesini ziyaret etmiş, özellikle Allgäu'daki Peynircilik Araştırma Enstitüsü'nde yapılan çalışmalar kendisini çok etkilediğinden Türkiye'ye döndükten sonra Peynir teknolojisine daha çok önem vermiştir. 1971 yılında Doktor ünvanını almış ve Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Kürsüsü'ndeki görevine tekrar başlamıştır. 1978 yılında, aynı bölüme Doçent olarak atanmıştır. 1982 yılında Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi'nin kuruluşunda 1 yıl süreyle görev almıştır. 1985 yılında Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölüm Başkanı olmuş ve bu görevi 1990 yılına kadar devam ettirmiştir. 1988 yılında Profesörlüğe yükseltilerek

kadroya atanan Prof. Dr. Sıddık GÖNÇ 1980'li yılların sonunda yeniden yapılanma sürecinde bireysel çabalarıyla Süt Teknolojisi Bölümü'nün açılmasına öncülük etmiştir. 1990 yılında Süt Teknolojisi Bölümü'nün Kurucu Bölüm Başkanı olarak atanmış ve bu görevi 1995 yılına kadar sürdürmüştür. 1980 – 2007 yılları arasında E.Ü. Ziraat Fakültesinde farklı dönemlerde Bölüm Başkanlığı, Fakülte Yönetim Kurulu Üyeliği, Fakülte Kurulu Üyeliği, Fakülte Yayın Kurulu Üyeliği ve Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi konserve, şarap, turşu, zeytinyağı ve tarhana işletmelerinin idaresi gibi çok sayıda idari görevlerde bulunmuştur. İzmir ve civarındaki süt işletmeleri için Tarım İl Müdürlüğü ile birlikte açılan usta yetiştirme (peynir ve yoğurt ustası) kurslarını bizzat yönetmiş ve yönlendirmiştir. Prof. Dr. Sıddık GÖNÇ lisans öğrencilerine Süt Kimyası ve Biyokimyası, Süt Teknolojisi, Süt Endüstrisinde Analiz Yöntemleri, Yoğurt Teknolojisi, Peynir Teknolojisi ve Mesleki Uygulamalar derslerini, ayrıca Ege Meslek Yüksek Okulu öğrencilerine ve yüksek lisans ve doktora programlarına da günün koşullarına uygun dersler vermiştir. 5 Ağustos 2007 tarihinde emekli olan Prof. Dr. Sıddık GÖNÇ son olarak 15-17 Nisan 2010 tarihlerinde Tekirdağ Üniversitesinin ev sahipliğinde düzenlenen "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus" isimli Uluslar arası Kongrede "Klasik ve Kültürlü Beyaz Peynir Teknolojisi" konulu bir bildiri sunmuş ve oturum başkanlığı yapmıştır. Prof. Dr. Sıddık GÖNÇ'ün süt bilimi ve teknolojisi konusunda 20'nin üzerinde SCI kapsamında olmak üzere toplam 89 makalesi, 39 bildirisi ve 7 kitabı yayınlanmıştır.