

Τρίτη 5 Ιανουαρίου 2016

8 | 34

ΕΘΝΟΣ **ΕΡΓΑΣΙΑ** ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ

Στέβια: Υψηλά κέρδη από τη ζάχαρη του μέλλοντος

ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ ΝΑΝΟΥ

Είναι ο «διάδοχος» της ζάχαρης και κερδίζει διαρκώς έδαφος στην εγχώρια και τη διεθνή αγορά γλυκαντικών ουσιών. Η στέβια θεωρείται δικαίως η ζάχαρη του μέλλοντος και η καλλιέργειά της υπόσχεται σοβαρές προοπτικές ανάπτυξης στους παραγωγούς.

Μπορεί σήμερα η ζάχαρη και οι χημικές ουσίες, όπως η ασφαρτάμη, να κυριαρχούν στην παγκό-

σμη αγορά των γλυκαντικών ουσιών, όμως η στέβια, σύμφωνα με τους ειδικούς, είναι θέμα χρόνου να τις εκτοπίσει και να αποσπάσει μεγάλα μερίδια αγοράς.

Μεγάλες προοπτικές ανάπτυξης για τους παραγωγούς υπόσχεται η καλλιέργεια της στέβιας

Αξίζει να σημειωθεί ότι οι χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης συνιστούν μια πολύ μεγάλη αγορά κατανάλωσης ζάχαρης και γλυκαντικών, όπου η κατανάλωση της τευλιόζαχαρης ανέρχεται στα περίπου 31 εκατομμύρια τόνους (κατέχει το 20% της παγκόσμιας

κατανάλωσης, που ανέρχεται γύρω στα 160 εκατομμύρια τόνους ζάχαρης). Η στέβια -σύμφωνα με τον γεωπόνο Κάσσανδρο Γάτσιο- είναι μια καλλιέργεια χωρίς υψηλές απαιτήσεις σε εισροές, λιγότερο «κουραστική», πολύ πιο προσοδοφόρα απ' ό,τι πολλές παλιές καλλιέργειες (σιτάρι, βαμβάκι, ζαχαρότευτλα, καλαμπόκι, πλιάνθος, καπνός κ.ά.) και μάλιστα οικονομικά αυτοδύναμη καλλιέργεια, χωρίς να χρειάζεται τη στήριξη των άμεσων κοινοτικών ενισχύσεων.

Καλλιεργείται σε τεράστιες εκτάσεις σε Παραγουάη, Βραζιλία και Αργεντινή, ενώ καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες σε Καναδά, Αυστραλία, Ιαπωνία, Κορέα, Ισραήλ και Μαλαισία.

Η στέβια μεγαλώνει σε ελαφρώς αμμώδη και όξινα εδάφη. Σπέρνεται τον Απρίλιο, μεταφυτεύεται -όπως και ο καπνός- τον Μάιο και συλλέγεται τον Σεπτέμβριο.

Επιπλέον, με τις μειωμένες απαιτήσεις σε εισροές (νερό, λιπάσματα, κανένα φυτοφάρμακο) προσδίδει περισσότερο στη βιολογική γεωργία και τη γεωργία μειωμένων εισροών.

Η κύρια χρήση της στέβιας είναι η εξαγωγή από τα φύλλα της, κλωρά ή ξηρά, των φυσικών γλυκαντικών ουσιών στεβιοσίδη, ρε-



Η στέβια είναι μια καλλιέργεια χωρίς υψηλές απαιτήσεις, λιγότερο «κουραστική» και πολύ πιο προσοδοφόρα απ' ό,τι άλλες παλιές καλλιέργειες, όπως σιτάρι, βαμβάκι, ζαχαρότευτλα, καλαμπόκι κ.ά.

μπαουδοσίδη κ.ά. Η στεβιοσίδη και η ρεμπαουδοσίδη, μόνες τους ή μαζί είναι μια λευκή, μικροκρυσταλλική ουσία, όπως και η κοινή ζάχαρη, αλλά με μηδέν θερμίδες και 200-300 φορές πιο γλυκιά, ανάλογα με τη συγκέντρωση καθεμιάς από τις γλυκαντικές ουσίες. Γι' αυτό και η στεβιοσίδη αναφέρεται και ως «ζάχαρη της στέβιας».

Μπορεί να αντικαταστήσει την χρήση της, έχοντας όμως πολλά συγκριτικά πλεονεκτήματα από τη γνωστή μας ζάχαρη και τις συνθετικές γλυκαντικές ουσίες.

Μπορεί να αναφερθεί και ως «ζάχαρη της στέβιας».

Μπορεί να αντικαταστήσει την χρήση της, έχοντας όμως πολλά συγκριτικά πλεονεκτήματα από τη γνωστή μας ζάχαρη και τις συνθετικές γλυκαντικές ουσίες.

Μπορεί να αντικαταστήσει την χρήση της, έχοντας όμως πολλά συγκριτικά πλεονεκτήματα από τη γνωστή μας ζάχαρη και τις συνθετικές γλυκαντικές ουσίες.

Οι αναλύσεις έδειξαν ότι η στέβια περιέχει πάνω από 100 οργανικές και ανόργανες ουσίες, τις οποίες χρησιμοποιεί ο ανθρώπινος οργανισμός.

Πού να απευθυνθώ

Κάσσανδρος Γάτσιος. Γεωπόνος-Σύμβουλος Επιχειρήσεων - www.symagro.com. Επιστημονικό & Τεχνολογικό Πάρκο Ηπείρου. Τηλ. 6944846475 - 26510-07653

ΑΓΓΙΖΟΥΝ ΤΑ 250 ΕΥΡΩ ΑΝΑ ΣΤΡΕΜΜΑ ΤΑ ΚΑΘΑΡΑ ΕΣΟΔΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΓΡΟΤΕΣ

Η δυναμική αυτή καλλιέργεια μπορεί να αποδώσει καθαρά κέρδη της τάξης των 250 ευρώ το στρέμμα. Το καθαρότερο γεωργικό εισόδημα ανά στρέμμα κυμαίνεται στα 300 ευρώ, ενώ το ελάχιστο καθαρό κέρδος ανά στρέμμα κυμαίνεται από 150-250 ευρώ, ανάλογα με τη στρεμματική απόδοση και ανάλογα με την τιμή πώλησης των ξηρών φύλλων της

στέβιας, η οποία σήμερα κυμαίνεται μεταξύ 1-2 ευρώ ανά κιλό. Όπως έχει ήδη διαπιστωθεί, προσαρμόζεται και αποδίδει ικανοποιητικά στις κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες της χώρας μας, με χαμηλές απαιτήσεις σε λίπανση και άρδευση, ενώ δεν δείχνει να προσβάλλεται από εχθρούς (έντομα) και αρρώστιες.

Επίσης, θεωρείται πολύ πιο προσοδοφόρα από πολλές παραδοσιακές ελληνικές καλλιέργειες (βαμβάκι, σιτάρι, καλαμπόκι, ζαχαρότευτλα, καπνός, πλιάνθος κ.ά.), παράγεται χωρίς φυτοφάρμακα, ενώ η καλλιέργεια είναι λιγότερο κουραστική και με λιγότερες απαιτήσεις σε εργατικά χέρια. Μάλιστα, η παραγωγή της μοιάζει πολύ με εκείνη του

καπνού, τόσο ως προς τις εδαφοκλιματικές συνθήκες και την περίοδο καλλιέργειας όσο και ως προς τις καλλιεργητικές πρακτικές (μεταφύτευση, λίπανση και άρδευση). Είναι ένα τροπικό, ποώδες φυτό, που καλλιεργείται σε τεράστιες εκτάσεις στη Λατινική Αμερική και η κρυσταλλική ουσία που παράγει είναι έως και 300 φορές

πιο γλυκιά από τη ζάχαρη, με μηδενική περιεκτικότητα σε θερμίδες και υπόκειται να αντικαταστήσει καλλιέργειες που φθίνουν, και κυρίως τον καπνό αλλά και το ζαχαρότευτλο. Μάλιστα η καλλιέργειά του αποδεικνύεται όχι μόνο πιο οικονομική, αλλά εξασφαλίζει και μεγαλύτερα κέρδη για τους αγρότες.