

Φυτόριο ελπίδας για αύξηση της ελληνικής αγροτικής παραγωγής

Του ΘΟΔΩΡΗ ΠΑΝΑΓΟΥΛΗ

ΝΕΕΣ ποικιλίες δημητριακών και σποροκλαστικών, που διατηρούν τα βασικά χαρακτηριστικά παλιών ελληνικών ποικιλιών, αλλά ταυτόχρονα βελτιώνονται γενετικά ώστε να είναι πιο ανθεκτικές και παραγωγικές, έχει καταφέρει να δημιουργήσει το Ινστιτούτο Βιοεπιστημονικών Εφαρμογών του ΕΚΕΤΑ στη Θεσσαλονίκη.

Αυτή την περίοδο, η προσπάθεια των επιστημόνων του Ινστιτούτου εστιάζεται στην εξασφάλιση της απαραίτητης χρηματοδότησης, ώστε οι νέες αυτές ποικιλίες να βγουν στην αγορά και να υποκαταστήσουν τους σπόρους που κατά κανόνα εισάγονται από τις μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες πολλαπλασιαστικού υλικού.

Το Ινστιτούτο έχει κατευθύνει την έρευνά του σε διάφορα πεδία του πρωτογενούς τομέα, όπως είναι, για παράδειγμα, οι δενδροδεις καλλιέργειες, συγκεκριμένα τα ροδάκια, τα κεράσια, τα ακτινίδια, οι ελιές και το αμπέλι, ενώ την περίοδο αυτή ασχολείται ουσιαστικά με τα δημητριακά. «Εάν εξασφαλίσουμε την απαραίτητη χρηματοδότηση και την οικονομική στήριξη της ελληνικής μεταποιητικής βιομηχανίας, εκτιμούμε ότι μέσα στην επόμενη πενταετία θα μπορούσαμε να έχουμε νέες, βελτιωμένες ελληνικές ποικιλίες δημητριακών, όπως κριθάρι ειδικό για τη βιομηχανία της μπίρας ή σιτάρι που να αντίχει στην Ήρασια», αναφέρουν στελέχη του Κέντρου.

Μία τέτοια εξέλιξη θα έχει τεράστια σημασία για την εθνική οικονομία,

καθώς θα περιορίσει τις εισαγωγές σπόρων και θα αυξήσει την εγχώρια προστιθέμενη αξία της αγροτικής παραγωγής. Ταυτόχρονα, θα περιορίσει την εξάρτηση της ελληνικής αγροτικής οικονομίας από τις εταιρείες-κολοσσούς που μονοπωλούν την αγορά του πολλαπλασιαστικού υλικού.

Η προσπάθεια του Ινστιτούτου εντοπίζεται στη χρήση της έρευνας, της τεχνολογίας και της καινοτομίας για τη δημιουργία, μέσα από κατευθυνόμενες διασταυρώσεις, καινούργιων σπόρων που να είναι ανθεκτικοί στις ασθένειες, να έχουν καλύτερη και μεγαλύτερη παραγωγή, υψηλότερη διατροφική αξία και αντοχή σε καταπονήσεις, όπως είναι η ξηρασία ή τα υποβραθμισμένα, εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής, εδάφη. Βάση της ερευνητικής διαδικασίας είναι η αποτίμηση της γενετικής διαφορευτικότητας των ντόπων ποικιλιών δημητριακών και σποροκλαστικών, ώστε με τη χρήση σύγχρονων μεθόδων «αλληλούχισης του γονιδιώματος» να «κτιστούν» οι γενετικά βελτιωμένες ποικιλίες.

Χαρακτηριστική είναι η δουλειά που κάνει το Ινστιτούτο στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος NUTRITOM, μέσω του οποίου αναλύεται για πρώτη φορά το σύνολο των γονιδίων από το τομάτακι Σαντορίνης, για να κατανοηθούν και να αναδειχθούν τα χαρακτηριστικά εκείνα που το κάνουν να ξεχωρίζει ως ποικιλία. Απώτερο επίδωξη είναι να δημιουργηθούν



τα μοριακά εργαλεία που θα επιτρέψουν να βελτιωθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ελληνικών ποικιλιών τομάτας, αυξάνοντας έτσι την ανταγωνιστικότητα και την προσαρμογή του προϊόντος.

Το μεγάλο πλεονέκτημα που έχει η χώρα μας στο πεδίο της βελτίωσης των ποικιλιών, σύμφωνα με τους επιστήμονες, είναι ότι διαθέτει πλούσια βιοποικιλότητα, η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν πηγή γονιδίων για να αναδειχθεί η διατροφική κληρονομιά του τόπου. «Πρέπει, όμως, να τρέξουμε για να αποφευχθεί η πολύ σοβαρή γενετική διάβρωση που παρατηρείται σε διάφορα είδη, όπως στο σιτάρι και στα λαχανικά, στα οποία το 90% των ποικιλιών χάθηκε τα τελευταία 50 χρόνια», προειδοποιεί ο δρ. Νότης Αργυρίου, που είναι

επισφαλής του πρότζεκτ, και προσθέτει ότι «εάν αναστραφεί η γενετική διάβρωση, θα δημιουργηθούν προϋποθέσεις όχι μόνο για να μειωθεί η εισαγωγή σπόρου και πολλαπλασιαστικού υλικού, αλλά ίσως και για να αναπτυχθούν εξαγωγές στον τομέα της σποροπαραγωγής».

Στόχος του Ινστιτούτου είναι να αναπτύξει ένα πιστοποιημένο ισχυρό εθνικό brand name, που θα δώσει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα όχι μόνο σε μεγάλες βιομηχανίες, αλλά και σε μικρούς παραγωγούς που επιθυμούν να παράξουν ένα νέο, πιστοποιημένο προϊόν με εξαγωγικές δυνατότητες.

Σημειώνεται ότι η βιομηχανία τροφίμων αναζητεί τρόπους για να μεταποίσει σταδιακά την παραγωγική δραστηριότητά της προς την κατεύθυνση περισσότερο «ειδι-

κών» προϊόντων διατροφής, που να ικανοποιούν πιο σύνθετες ανάγκες των καταναλωτών και να μπορούν να πουληθούν στην αγορά σε υψηλότερες τιμές. Σε αυτό το πλαίσιο, η ερευνητική δραστηριότητα των επιστημόνων αποτελεί πολύτιμο «φόσφο». Για παράδειγμα, στο πλαίσιο συνεργασίας του Εθνικού Κέντρου Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΚΕΤΑ), του Εργαστηρίου Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων του ΑΠΘ και της αλευροβιομηχανίας «Αφοί Κεραμάρη», σύστημα θα λανσαστεί στην αγορά το πρώτο ελληνικό αλεύρι χωρίς γλουτένη. Με την ίδια φιλοσοφία, οι ερευνητές του ΕΚΕΤΑ εργάζονται ταυτόχρονα για την παραγωγή προϊόντων για διαβητικούς, για νεφροπαθείς και για ανθρώπους που έχουν έλλειψη ενζύμων,

