

Σε δυναμική τροχιά η βουβαλοτροφία στην Ελλάδα - Τι έδειξε το «Quality Bubalis»

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ / Τρίτη 4 Φεβρουαρίου 2025, 11:40:14 / Τελευταία Ενημέρωση: 12:42 / Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ- Έλενα Αλεξιάδου



Σε δυναμικό κλάδο της ελληνικής ζωικής παραγωγής εξελίσσεται η βουβαλοτροφία και με τον σκόπελο της σταδιακής εγκατάλειψης της εκτροφής να έχει παρέλθει, οι προοπτικές διεύθυνσης των σχετικών προϊόντων στην αγορά καταγράφονται εξαιρετικά σημαντικές, μιας και όπως αποδείχθηκε (και) από το ερευνητικό έργο «Quality Bubalis», τα κρέας και γάλα του βούβαλου είναι ανώτερης ποιότητας και με εξαιρετικά θρεπτικά συστατικά.

Τα παραπάνω επισήμανε ο καθηγητής στο τμήμα Γεωπονίας του Διεθνούς Πανεπιστημίου Ελλάδας (ΔΠΠΑΕ), Αριστοτέλης Λυμπερόπουλος, μιλώντας στο Αθηναϊκό/Μακεδονικό Πρακτορείο Ειδήσεων, στο πλαίσιο της 13ης Zootechnia. «Οι συνθήκες έχουν ωριμάσει και πλέον είναι η κατάλληλη εποχή και ώρα, ώστε τα προϊόντα του ελληνικού βούβαλου να τυγχάνουν της θέσης που τους αξίζει στην αγορά», ανέφερε ο κ. Λυμπερόπουλος, επισημαίνοντας πως ο ελληνικός βούβαλος, με τη μακρά ιστορική του παρουσία στη χώρα, «αποτελεί ένα πολύτιμο στοιχείο της βιοποικιλότητας και της πολιτιστικής μας κληρονομιάς».

Το ερευνητικό έργο «Quality Bubalis»

Το ερευνητικό έργο «Quality Bubalis» ήταν διετούς διάρκειας και ύψους περί των 300.000 ευρώ, με χρηματοδότηση από το ΕΣΠΑ 2014-2020 και τη δράση «Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας», ενώ εταίροι του αποτέλεσαν τα Εργαστήρια Αναπαραγωγής και Γενετικής Βελτίωσης Παραγωγικών Ζώων, Τμήμα Γεωπονίας, Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος, Ζωικής Παραγωγής και Προστασίας Περιβάλλοντος, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, ο τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, το Ινστιτούτο Αγροτικής Οικονομίας και Κοινωνιολογίας, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και ο Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Βουβαλοτρόφων Ελλάδας.

Την ολοκλήρωση του έργου σηματοδότησε η συμμετοχή των συντελεστών του στη φετινή 13 Zootechnia της ΔΕΘ-Helexpro, με τους συμμετέχοντες σε αυτό να διοργανώνουν ποικίλες δράσεις στο περίπτερο όπου εγκαταστάθηκαν εντός του Διεθνούς Εκθεσιακού Κέντρου Θεσσαλονίκης. Γαστρονομικές επιδείξεις διαφόρων συνταγών, όπως παγωτό και καζάν ντιπί φτιαγμένα επί τόπου με πρώτη ύλη από τον ελληνικό βούβαλο, ενημερώσεις, συζητήσεις και ημερίδες ήταν μερικές από τις δράσεις που εκτυλίχθηκαν.

Το ερευνητικό έργο «Quality Bubalis» επικεντρώθηκε στη δημιουργία ενός ολοκληρωμένου συστήματος παραγωγής κρέατος και γάλακτος από τον ελληνικό βούβαλο (*Bubalis bubalis*). Απώτερος στόχος υπήρξε η διασφάλιση ανώτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών στα προϊόντα αυτά και η βελτίωση της εμπορικότητάς τους.

«Το βουβαλίσιο κρέας, ανάμεσα στα κόκκινα κρέατα, είναι πιο υγιεινό με υψηλή βιολογική αξία» σημείωσε ο κ. Λυμπερόπουλος, εξηγώντας ότι το κρέας αυτό χαρακτηρίζεται από χαμηλές θερμίδες και χοληστερόλη, υψηλές τιμές σε περιεκτικότητα σε απαραίτητα αμινοξέα και σίδηρο. Για το βουβαλίσιο γάλα επισήμανε πως χαρακτηρίζεται επίσης από υψηλά επίπεδα λακτόζης, πρωτεϊνών, ολικά στερεά και είναι ένα εξαιρετικό υποκατάστατο του αγελαδινού γάλακτος, λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητάς του σε υδατάνθρακες, λιπαρά, ασβέστιο και ολικά στερεά.

Απώτερος στόχος του έργου, η στήριξη της βουβαλοτροφίας

Με την υλοποίηση του έργου «Quality Bubalis», οι συμμετέχοντες σε αυτό είχαν ως απώτερο σκοπό τη στήριξη της βουβαλοτροφίας, ενδυναμώνοντας τις τοπικές κοινωνίες και προωθώντας προϊόντα υψηλής ποιότητας, που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των καταναλωτών, εξήγησε ο καθηγητής. Άλλωστε, όπως τόνισε, η αυξανόμενη ζήτηση των πρωτογενών και μεταποιημένων προϊόντων του ελληνικού βούβαλου καθιστά επιτακτική την ανάγκη παρεμβάσεων σε επίπεδο εκμετάλλευσης

και παραγωγικού συστήματος και γι' αυτό, στο πλαίσιο του έργου αξιολογήθηκαν οι συνθήκες εκτροφής και έγινε ο επανασχεδιασμός τους, ώστε να ανταποκρίνονται σε υψηλά επίπεδα ευζωίας των ζώων και να δίνουν τη δυνατότητα παραγωγής νέων καινοτόμων προϊόντων βουβαλίσου κρέατος και γάλακτος.

«Απώτερος στόχος μας, η βελτίωση της βιωσιμότητας της εκτροφής του ελληνικού βούβαλου», υπογράμμισε ο κ. Λυμπερόπουλος, παραθέτοντας τους άξονες εστίασης: αξιολόγηση της ποιότητας του κρέατος με τη χρήση νέων τεχνολογιών και καινοτόμων μεθόδων ποιοτικής κατάταξής του, παραγωγή υγιεινού γάλακτος και κρέατος και μεταποιημένων προϊόντων με σταθερά ποιοτικά χαρακτηριστικά για την παγίωση της ανταγωνιστικής θέσης τους στις αγορές, κοινωνικοοικονομική ανάλυση των παραγωγικών συστημάτων και ενημέρωση των εμπλεκόμενων φορέων και των καταναλωτών σχετικά με τα πλεονεκτήματα των προϊόντων του ελληνικού βούβαλου. Με την υλοποίηση του έργου, κατά τον κ. Λυμπερόπουλο «πετύχαμε ανάπτυξη βιώσιμων μεθόδων εκτροφής του ελληνικού βούβαλου, δημιουργία προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας και εξαιρετικής ποιότητας, προώθηση της ιχνηλασιμότητας και της ποιότητας σε όλη την αλυσίδα παραγωγής, μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της βουβαλοτροφίας και ενίσχυση της οικονομικής βιωσιμότητας της βουβαλοτροφίας και των τοπικών παραγωγών».

Τα κύρια αποτελέσματα του έργου

Από τις φυσικοχημικές εξετάσεις σε δείγματα κρέατος που έγιναν στην υλοποίηση του έργου και οι οποίες περιελάμβαναν χρωματομέτρηση, εκτίμηση τρυφερότητας, μέτρηση pH, θερμοκρασίας και δυναμικού οξειδοαναγωγής, χημική ανάλυση και προφίλ των λιπαρών οξέων, προέκυψε ότι «οι διαφορές που παρατηρήθηκαν στα δείγματα κρέατος μεταξύ των δύο περιόδων μελέτης δεν ήταν στατιστικά σημαντικές».

Όπως εξήγησε ο κ. Λυμπερόπουλος, «υπήρξε μια μικρή αύξηση του λίπους τη θερινή περίοδο και της υγρασίας τη χειμερινή», ενώ διαπιστώθηκε ότι «το βουβαλίσιο κρέας παρουσιάζει σημαντικές διαφορές στο προφίλ των λιπαρών οξέων σε σύγκριση με το μοσχαρίσιο κρέας».

Στο πλαίσιο αυτό «συνολικά μπορούμε να πούμε ότι το βουβαλίσιο κρέας υπερέχει του μοσχαρίσιου όσον αφορά στο προφίλ των λιπαρών οξέων, προσφέροντας λιγότερα κορεσμένα λιπαρά και περισσότερα πολυακόρεστα, γεγονός που το καθιστά ευεργετικό για την υγεία. «Σε ό,τι αφορά τα δείγματα γάλακτος δεν παρατηρήθηκαν αξιολογες διαφορές», τόνισε ο καθηγητής, συμπληρώνοντας ότι «το βουβαλίσιο γάλα φαίνεται να υπερέχει σε ορισμένα απαραίτητα λιπαρά οξέα σε σχέση με το αγελαδινό, γεγονός που μπορεί να το καθιστά πιο ευεργετικό από διατροφική άποψη».

Το κρέας του ελληνικού βούβαλου χαρακτηρίζεται από χαμηλότερα λιπαρά, υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και σίδηρο και εξαιρετική γεύση και υφή, ενώ το νοπό γάλα βούβαλου εμφανίζει υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο και βιταμίνες και φυσικά πλούσια γεύση, ιδανική για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας.

Οι καινοτομίες στην παραγωγή - Τα περιβαλλοντικά οφέλη - Ο κοινωνικός αντίκτυπος

Κατά τον καθηγητή του ΔΠΙΑΕ, οι εκτροφείς βούβαλου κάνουν χρήση σύγχρονων τεχνολογιών για την εκτροφή, την παραγωγή και τη μεταποίηση, έχουν αναπτυχθεί συστήματα ιχνηλασιμότητας για την πλήρη διασφάλιση της ποιότητας σε όλα τα στάδια παραγωγής και γίνεται εφαρμογή βιώσιμων και περιβαλλοντικά φιλικών

πρακτικών.

Για τα περιβαλλοντικά οφέλη εκτροφής των ελληνικών βούβαλων, αυτά -σύμφωνα με τον κ. Λυμπερόπουλο- εντοπίζονται στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος με βελτιωμένες πρακτικές διαχείρισης πόρων και στην αξιοποίηση των φυσικών λιβαδιών και των υδροβιότοπων, ενισχύοντας τη βιοποικιλότητα.

Αναφερόμενος στον κοινωνικοοικονομικό αντίκτυπο της εκτροφής του, τόνισε ότι εστιάζει στη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας στις τοπικές κοινότητες, ενίσχυση της ελληνικής αγροτικής οικονομίας, προώθηση του ελληνικού βουβαλοτροφικού προϊόντος σε αγορές του εξωτερικού και βελτίωση της βιωσιμότητας για μικρές εκμεταλλεύσεις που αξιοποιούν οικογενειακή εργασία και τοπικούς πόρους.

Τα οφέλη για τον καταναλωτή

«Για τους λάτρεις της εκλεκτής, παραδοσιακής και υψηλής ποιοτικά διατροφής, τα προϊόντα του βούβαλου τύγχαναν κατηγορηματικής αποδοχής έστω και αν ήταν πιο ακριβά» σημείωσε ο κ. Λυμπερόπουλος, τονίζοντας ότι τα τελευταία χρόνια ολοένα και αυξάνουν οι φανατικοί καταναλωτές τους, γεγονός που αποδεικνύεται και την υψηλή επισκεψιμότητα στην περιοχή της λίμνης Κερκίνης, όπου και εντοπίζονται οι περισσότεροι εκτροφείς.

Για την υγεία και διατροφή, τα προϊόντα του βούβαλου έχουν ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά και υψηλή θρεπτική αξία, στον τομέα της γεύσης και παράδοσης «μιλάμε για αυθεντικές ελληνικές γεύσεις που συνδέονται με την τοπική κληρονομιά». Για την ασφάλεια; Στο ερώτημα αυτό, ο καθηγητής του ΔΠΙΑΕ απαντά πως «πρόκειται για εγγυημένα προϊόντα μέσω ολοκληρωμένων συστημάτων ποιοτικού ελέγχου».

Κοντά στα 6000 τα εκτρεφόμενα βουβάλια πανελλαδικά

Σύμφωνα με τον πρόεδρο του Κτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Βουβαλοτρόφων Ελλάδας, Τρύφωνα Γιαντσίδη, ο κλάδος βγήκε από τη δύσκολη διαδικασία διατήρησης του αριθμού των ζώων και η τάση καταγράφεται ανοδική. «Πριν από 25 χρόνια, τα βουβάλια μόλις που έφταναν τα 400, ενώ σήμερα φτάνουμε κοντά στα 6000 ζώα σε όλη την επικράτεια» τόνισε ο κ. Γιαντσίδης, επισημαίνοντας ότι σε αυτήν την εξέλιξη συνέβαλε καθοριστικά το πρόγραμμα διατήρησης απειλούμενων αυτόχθονων φυλών, όσο και ο χώρος της λίμνης Κερκίνης, που βοηθάει στη διατήρηση του είδους».

Για την ανταγωνιστικότητα του κλάδου, ο ίδιος σημείωσε ότι θα πρέπει να δημιουργηθούν περισσότερες μεταποιητικές μονάδες κρέατος και γάλακτος, να πραγματοποιηθούν περισσότερες μελέτες για τη διατροφική αξία των συγκεκριμένων προϊόντων, να γίνουν σοβαρές παρεμβάσεις και έργα υποδομής και, τέλος, να δοθεί μια κατεύθυνση από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης για το πώς και με ποιον τρόπο θα πρέπει αναπτύσσεται ο κλάδος στα επόμενα χρόνια. Βέβαια, όπως σημείωσε ο κ. Γιαντσίδης, «σήμερα, γίνονται πολύ περισσότερα σε σχέση με τα προηγούμενα χρόνια, γεγονός που μας γεμίζει με αισιοδοξία για το μέλλον».