

Έρευνα για τα οφέλη του βουβαλίσσιου κρέατος & γάλακτος

EPT3

EPT3 - ΕΙΔΉΣΕΙΣ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

23/01/25 17:57

Ενημέρωση

28/01 10:34



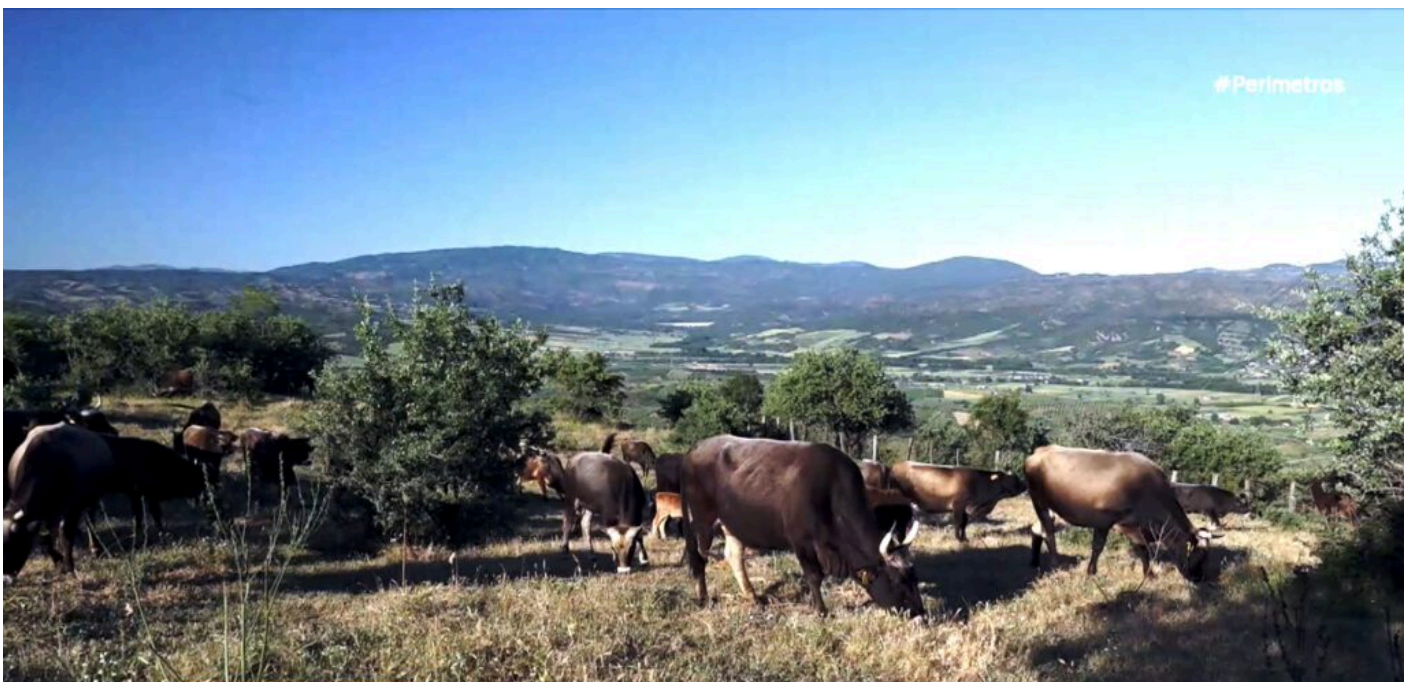
Σύνταξη Ευμορφία Δημητρακοπούλου



Ως συνέχεια στην περιήγηση στην Κερκίνη, η περιοχή έγινε ευρέως γνωστή τα τελευταία χρόνια χάρη στους μεγαλοπρεπείς και ατάραχους κατοίκους της. Τα βουβάλια.

Ο δημοσιογράφος της ΕΡΤ Νίκος Πιτσιακίδης, μέσω του ρεπορτάζ προσφέρει όλες τις πληροφορίες για το αποτέλεσμα των ερευνών σχετικά με την διατροφική αξία του βουβαλίσσιου κρέατος και γάλακτος.

Ο Τέλης Λυμπερόπουλος καθηγητής ζωικής παραγωγής στο Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος, γνωρίζει καλύτερα γιατί στην Κερκίνη χτυπά η καρδιά της εκτροφής βουβαλιών και πόσο σημαντική είναι.



Την επομένη εβδομάδα θα ανακοινωθούν τα αποτελέσματα της μελέτης που πραγματοποιήθηκε σχετικά με την υψηλή διατροφική αξία του βουβαλίσσιου κρέατος. Όπως λέει ο κ. Λυμπερχόπουλος το κρέας έχει λίγες θερμίδες και χαμηλή χοληστερόλη. Μονοακόρεστα, πολυακόρεστα και λιπαρά οξέα αντίστοιχα με τα Ω3. Ενδεικτικά 100 γραμμάρια βουβαλίσσιου κρέατος έχουν 1,8 γραμ. λίπους και 0,6 θερμίδες, ενώ το αντίστοιχο αγελαδινό έχει 20 γραμ. λίπος και 18 θερμίδες. Ανάλογα είναι τα στοιχεία και για το γάλα. Όσον αφορά την γεύση και την υφή, η υποτιθέμενη σκληρότητα του βουβαλίσσιου κρέατος

έναντι του μοσχαρίσιου είναι απλώς μύθος, ενώ το βουβαλίσιο συκώτι έχει πολλαπλάσια αξία για εκείνους που χρειάζονται σίδηρο.



Οι επιστήμονες προσπαθούν να ενημερώσουν τους καταναλωτές, οι οποίοι θα έχουν την ευκαιρία να μάθουν περισσότερα για τις διατροφικές τους συνήθειες κατά την διάρκεια της Εκθέσεως “Zootechnia 2025”, που θα πραγματοποιηθεί από τις 30 Ιανουαρίου έως τις 2 Φεβρουαρίου στην ΔΕΘ, και να ακούσουν τους ειδικούς που θα βρίσκονται στο περίπτερο 7, σταντ 10.

Φυσικά, καθένας θα πρέπει να συμβουλευτεί τον προσωπικό του γιατρό όσον αφορά το διαιτολόγιο του επισημαίνει ο κ. Λυμπερχόπουλος και προσθέτει ότι χώρες όπως η Ταϊλάνδη, ή η Βραζιλία, έχουν την μεγαλύτερη κατανάλωση και παραγωγή βουβαλίσσιου κρέατος.



Μπορεί η τεχνητά σχηματισθείσα λίμνη της Κερκίνης να είναι σχετικά πρόσφατη, αλλά στην περιοχή, όπου τρέχουν άφθονα τα νερά του Στρυμόνα,

τα βουβάλια κατάφεραν να επιβιώσουν περίπου 2.500 χρόνια. Παραγεμισμένα με πουλερικά και μικρότερα θηράματα σουβλίζονταν και κατέληγαν ως γαστρονομικές απολαύσεις στα μακεδονικά τραπέζια του Φιλίππου και του Αλεξάνδρου, όπως τα περιέγραψε ο αείμνηστος Κωστής Μοσκώφ.

Εκείνο που ακολουθεί είναι ένα δυστοπικό μέλλον που δύσκολα μπορεί να ταράξει την αμεριμνησία της Κερκίνης, προς το παρόν.



Με δεδομένη την αυξημένη ζήτηση κρέατος παγκόσμια, λόγω της βελτιώσεως του βιοτικού επιπέδου και της ραγδαίας αυξήσεως του πληθυσμού, οι εκτάσεις εκτροφής ζώων μειώνονται, οι ποσότητες δεν θα επαρκούν για την διατροφή δισεκατομμυρίων ανθρώπων και έτσι το κρέας στοχοποιείται παντοιοτρόπως. Η καμπάνια, εν είδει προτροπής προς μια διατροφή απαλλαγμένη από τα ζωικά προϊόντα καταλήγει μόδα, με πολλά ονόματα, δημιουργεί νέους κερδοφόρους τομείς στην οικονομία. Η πικρή αλήθεια, είναι πως σύντομα, με το πρόσχημα της κλιματικής αλλαγής και της χορτοφαγικής υγιεινής διατροφής, το κρέας θα είναι είδος πολυτελείας και η πλειονότητα του πληθυσμού θα τρέφεται με εκτυπωμένο κρέας ή θα λαμβάνει ζωική πρωτεΐνη από πηγές που δεν θα ήθελε να φανταστεί.

Όλες οι **Ειδήσεις** από την **Ελλάδα** και τον **Κόσμο**, στο **ertnews.gr**