

Krumpir – važna hrana za ljude

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 05.04.2020 Брой: 4/2020



Problemi u njihovoj proizvodnji

Krumpir je jedna od najraširenijih poljoprivrednih kultura. Po obujmu proizvodnje zauzima četvrto mjesto u svijetu (nakon riže, pšenice i kukuruza). To je dijelom zbog značajnog sadržaja vode u gomoljima. Odlikuju se visokom biološkom vrijednošću. Po količini hranjivih tvari dobivenih po jedinici površine, zauzimaju jedno od vodećih mjesta među kultiviranim biljkama. Njihovi gomolji sadrže škrob, proteine, vitamine i mineralne soli. Ugljikohidrati krumpira spadaju među glavne izvore mišićne energije za ljude, a mineralne soli sadrže kalcij, željezo, jod, sumpor i druge. Proteini krumpira sadrže aminokiseline koje ljudsko tijelo apsorbira lakše i potpunije u usporedbi s proteinima iz mesa. Podrijetlom su iz južnoameričkih Anda. Trenutačno se krumpir uzgaja u 160 zemalja širom svijeta. Postoji 1500–2000 različitih sorti, koje se razlikuju po boji, veličini i sadržaju hranjivih tvari.

Široka uporaba krumpira kao hrane, stočne hrane i sirovine za industriju određuje njihov važan gospodarski značaj. U 100 g pečenog krumpira s korom nalazi se 97 kalorija, 0 masti, 21 g ugljikohidrata, gotovo 3 g proteina, vitamin C – 37% referentnog dnevnog unosa, vitamin B₆ – 31% istog, kao i natrij, kalij i mangan. Profil hranjivih tvari krumpira može varirati ovisno o vrsti. Dobar su izvor antioksidansa, uključujući specifične vrste poput flavonoida, karotenoida i fenolnih kiselina, koji smanjuju rizik od kroničnih bolesti. Krumpir je dobar izvor otpornog škroba, a oni koji su kuhani, a zatim ohlađeni, sadrže najveće količine istog. Koristan je za zdravlje, posebno u pogledu kontrole šećera u krvi i inzulinske osjetljivosti. Otporni škrob povezan je s nekoliko drugih prednosti, uključujući smanjeni unos hrane, povećanu apsorpciju hranjivih tvari i poboljšano probavno zdravlje.

Krumpir sadrži glikoalkaloide, koji mogu biti toksični ako se konzumiraju u velikim količinama. Čuvanje gomolja na nižim temperaturama i dalje od sunčeve svjetlosti može održati razinu glikoalkaloida niskom. Kada se konzumira umjereno i pripremi na zdrav način, krumpir može biti hranjiv dodatak ljudskoj prehrani.

Krumpir je osnovna namirnica u mnogim regijama svijeta. Danas je jedna od najraširenijih uzgojenih kultura i koristi se u mnogim smjerovima, uključujući za proizvodnju alkohola, stočne hrane, dehidriranih prehrambenih proizvoda (pire krumpir), smrznutih prehrambenih proizvoda (smrznuti pomfrit). Lideri u proizvodnji krumpira su Kina i Indija.

Prema podacima FAO, ukupna globalna proizvodnja krumpira u posljednjoj zabilježenoj godini 2017. iznosi 388.190.674 t, pri čemu 25,6% globalne ponude dolazi iz Kine, a 5 najvećih proizvođačkih zemalja zajedno čini 56,6% ove proizvodnje.

Potražnja za krumpirom u Kini stalno raste, budući da je ova proizvodnja profitabilnija po hektaru od drugih glavnih kultura poput žitarica, mahunarki i pamuka. Samo 10–15% ukupne proizvodnje koristi se za prerađene proizvode od krumpira poput čipsa i smrznutog pomfrita. Poljoprivrednici se tamo suočavaju s ozbiljnim problemima, uključujući nedostatak koordinacije među proizvođačima i nedostatak visokokvalitetnog, bezvirusnog sjemena. Potrošnja krumpira po glavi stanovnika povećala se na 25,53 kilograma godišnje u Indiji, u usporedbi s 12 kilograma 1990. godine. Indija se uglavnom oslanja na male, obiteljske farme u zapadnoj regiji zemlje za uzgoj svog krumpira.

Krumpir je bio glavni element u ukrajinskoj prehrani od početka 20. stoljeća. Danas je potrošnja po glavi stanovnika 131,26 kilograma godišnje i među najvišima je u svijetu.

Nizozemska ima najveće prinose krumpira. Također je broj 1 proizvođač visokokvalitetnog sjemenskog krumpira u svijetu. Donedavno je ova zemlja bila i najveći europski izvoznik krumpira.

U našoj zemlji proizvodnja krumpira u posljednjih 10 godina smanjila se 4 puta, a površine pod ovom kulturom – 3 puta. Prema Agrostastici, 2018. godine krumpir je uzgajan na 140.960 hektara. Uz prosječan prinos od 1.856 kg/ha, dobiveno je 261.594 t proizvodnje. To je 15% više u odnosu na 2017. godinu. Uvezeni krumpir iste godine je 16% manje nego 2017., dok je izvezena količina za 3,3 tisuće tona veća. Uvoz je uglavnom njemačkog podrijetla. Razlog je niža proizvodna cijena tamošnjeg outputa. Razlika u troškovnoj cijeni određena je mnogim čimbenicima – klimatskim karakteristikama, navodnjavanjem, strukturom farmi, kvalitetom sadnog materijala i sortnom strukturom, niskim prinosima i drugima.

Za to postoji nekoliko razloga – neusklađenost između bioloških zahtjeva kulture i tla i klimatskih uvjeta u prevladavajućem dijelu područja, nepoštivanje ključnih elemenata tehnologije uzgoja, korištenje nekvalitetnog sadnog materijala i, ne manje važno, visoka virusna pozadina u zemlji. Zbog fragmentacije i teško dostupnog terena, moderna mehanizacija za obradu tla, sadnju i žetvu može se koristiti samo u ograničenoj mjeri. Kao rezultat, stupanj mehanizacije u ovoj proizvodnji je niži. Prosječni godišnji prinosi su oko 1–1,8 t/ha i svrstavaju našu zemlju na 107. mjesto u svijetu po produktivnosti.

Prevladava mišljenje da je razlika u troškovnoj cijeni bugarskog krumpira i onog proizvedenog u Njemačkoj posljedica različitih subvencija koje proizvođači primaju. Doista postoje temeljne razlike u određivanju subvencija u dvije zemlje, ali to teško da je glavni razlog. Na primjer, samo 7–10% sadnog materijala u Bugarskoj je uvezeno. Sortna struktura je vrlo heterogena, što ne dopušta pripremu većih homogenih serija za preradu, za domaće tržište i, sukladno tome, za izvoz. Unatoč otvaranju specijaliziranih kreditnih linija za proizvođače krumpira, kamate na njih su i dalje visoke. To također pridonosi nekonkurentnosti domaće proizvodnje.