

'Burgonya – fontos élelmiszer az emberek számára'

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

Дата: 05.04.2020 Брой: 4/2020



Problémák a termelésükben

A burgonya az egyik legelterjedtebb mezőgazdasági növény. Termelési volumenét tekintve a negyedik helyen áll a világon (a rizs, a búza és a kukorica után). Ez részben a gumók jelentős víztartalmának köszönhető. Magas biológiai érték jellemzi őket. Az egységnyi területre jutó tápanyagmennyiség tekintetében a kultúrnövények között az egyik vezető helyet foglalják el. Gumóik keményítőt, fehérjéket, vitaminokat és ásványi sókat tartalmaznak. A burgonya szénhidrátjai az emberi izomenergia fő forrásai közé tartoznak, az ásványi sók pedig kalciumot, vasat, jódot, ként és másokat tartalmaznak. A burgonya fehérjéi olyan aminosavakat tartalmaznak, amelyeket az emberi szervezet könnyebben és teljesebben tud felvenni, mint a hús fehérjéit. Dél-Amerika

Andok-hegységéből származnak. Jelenleg 160 országban termesztik burgonyát a világon. 1500–2000 különböző fajta létezik, amelyek színben, méretben és tápanyagtartalomban különböznek.

A burgonya széleskörű felhasználása élelmiszerként, takarmányként és ipari nyersanyagként határozza meg fontos gazdasági jelentőségét. 100 g sült héjas burgonyában 97 kalória, 0 zsír, 21 g szénhidrát, közel 3 g fehérje, C-vitamin – a referencia napi bevitel 37%-a, B₆-vitamin – ugyanezen 31%-a, valamint nátrium, kálium és mangán található. A burgonya tápanyagprofilja a fajtától függően változhat. Jó antioxidánsforrások, beleértve olyan specifikus típusokat, mint a flavonoidok, a karotinoidok és a fenolsavak, amelyek csökkentik a krónikus betegségek kockázatát. A burgonya jó rezisztens keményítő forrás, és amelyiket főzik majd lehűtenek, az tartalmazza a legnagyobb mennyiségben. Ez egészségügyi szempontból előnyös, különösen a vércukorszabályozás és az inzulinérzékenység szempontjából. A rezisztens keményítő számos egyéb előnnyel jár, beleértve a csökkentett ételbevitelt, a fokozott tápanyagfelvételt és a javult emésztési egészséget.

A burgonya glikoalkaloidokat tartalmaz, amelyek nagy mennyiségben fogyasztva mérgezőek lehetnek. A gumók alacsonyabb hőmérsékleten és a napfénytől távol tartva tárolva a glikoalkaloid szint alacsonyan tartható. Mértékkel fogyasztva és egészséges módon elkészítve a burgonya tápláló kiegészítője lehet az emberi étrendnek.

A burgonya alapvető élelmiszer a világ számos régiójában. Ma az egyik legszélesebb körben termesztett növény, és számos irányban felhasználják, beleértve az alkohol, az állati takarmány, a dehidratált élelmiszerek (burgonyapüré) és a fagyasztott élelmiszerek (fagyasztott sült krumpli) előállítását. A burgonyatermelés vezetői Kína és India.

Az FAO adatai szerint a teljes globális burgonyatermelés az utoljára rögzített 2017-es évben 388 190 674 tonna volt, melynek 25,6%-a Kínából származott, és a legnagyobb termelő országok közül az első 5 együttvéve ennek a termelésnek 56,6%-át adta.

Kínában a burgonya iránti kereslet folyamatosan növekszik, mivel ez a termelés dekárenként jövedelmezőbb, mint más főbb növények, például a gabonafélék, a babfélék és a gyapot. A teljes termelésből csak 10–15% kerül feldolgozott burgonyatermékek, például chips és fagyasztott sült krumpli előállítására. A termelők ott komoly problémákkal néznek szembe, beleértve a termelők közötti összehangolás hiányát és a jó minőségű, vírusmentes vetőmag hiányát. Az egy főre jutó burgonyafogyasztás Indiában 25,53 kilogrammra nőtt évente, 1990-es 12 kilogrammhoz képest. India főként az ország nyugati régiójában található kis, családi gazdaságokra támaszkodik burgonyatermesztésében.

A burgonya a 20. század eleje óta alapvető elem az ukrán étrendben. Ma az egy főre jutó éves fogyasztás 131,26 kilogramm, ami a világ egyik legmagasabbja.

Hollandiában a legmagasabb a burgonya hozama. Ők egyben a világ első számú előállítói a jó minőségű vetőburgonyának. Nemrégig ez az ország volt a legnagyobb európai burgonyaexportőr is.

Országunkban a burgonyatermelés az elmúlt 10 évben 4-szeresére csökkent, az e növény által elfoglalt területek pedig 3-szorosára. Az Agrosztatisztika szerint 2018-ban 140 960 dekáron termesztettek burgonyát. Átlagosan 1856 kg/da hozammal 261 594 tonna termés érkezett. Ez 15%-kal több, mint 2017-ben. Ugyanebben az évben importált burgonya 16%-kal kevesebb, mint 2017-ben, míg az exportált mennyiség 3,3 ezer tonnával több. Az import főként német eredetű. Ennek oka az ottani termelés alacsonyabb költsége. Az önköltség különbségét számos tényező határozza meg – éghajlati jellemzők, öntözés, gazdasági szerkezet, ültetési anyag minősége és fajtaszerkezet, alacsony hozamok és mások.

Ennek több oka van – a növény biológiai igényei és a területek túlnyomó részének talaj- és éghajlati viszonyai közötti eltérés, a termesztéstechnológia kulcselemeinek betartásának hiánya, alacsony minőségű ültetési anyag használata és nem utolsósorban az ország magas vírusfertőzöttségi háttere. A területek széttagoltsága és nehezen megközelíthető terepei miatt a modern talajművelő, ültető és betakarító gépeket csak korlátozott mértékben lehet alkalmazni. Ennek eredményeként a termelés gépesítettségi foka alacsonyabb. Az éves átlaghozamok körülbelül 1–1,8 t/da, ami országunkat a termékenység tekintetében a világ 107. helyére sorolja.

Az uralkodó vélemény szerint a bolgár burgonya és a németországi burgonya önköltségének különbsége a termelők által kapott különböző támogatásoknak köszönhető. Valóban alapvető különbségek vannak a két ország támogatási rendszerében, de ez aligha a fő ok. Például Bulgáriában az ültetési anyagból csak 7–10% importált. A fajtaszerkezet nagyon heterogén, ami nem teszi lehetővé nagyobb, homogén tételek előkészítését feldolgozásra, a belföldi piacra és ennek megfelelően exportra. Annak ellenére, hogy a burgonyatermelők számára speciális hitelvonalakat nyitottak, ezek kamatai továbbra is magasak. Ez is hozzájárul a hazai termelés versenyképtelenségéhez.