

Fabrica de ciuperci – dezvoltarea unei afaceri sau profit la scară redusă

Автор(и): Растителна защита
Дата: 01.02.2016 Брой: 2/2016



O investiție internațională în valoare de 55 de milioane de euro intenționează să revitalizeze piața muncii în municipiul Razgrad prin crearea a aproximativ 500 de locuri de muncă noi. Un stimulent economic în sectorul agricol sau un profit sezonier la scară redusă?

În zona municipiului Razgrad urmează să fie construită o uzină pentru producția și procesarea ciupercilor stridie. Proiectul pilot este o afacere comună între investitori bulgari, ruși și ucraineni, înregistrată în Registrul Comercial din Bulgaria. La întâlnirea din 22 ianuarie din sediul Primăriei Razgrad au fost prezenți managerii companiei bulgare "Bio-Agro-Resurs plus" SRL – Mladen Stanev și Lidiya Rumyantseva – care și-au prezentat intențiile de investiții primarului, dl. dr. Valentin Vasilev, și mass-media prezentă.

Planul companiei este mai întâi să închirieze clădirea fostei jandarmerii din oraș, alături de care vor fi construite două unități suplimentare, unde ciupercile vor fi cultivate și procesate. Suprafața totală construită va fi de 56 de decare, iar încă 25 de decare vor fi utilizate pentru parcare.

Ciupercile stridie vor fi cultivate pe paie de grâu cu adaosuri, iar pentru a obține un mediu ecologic curat vor fi utilizate tehnologii noi și un brevet.

Au fost asigurate piețe externe pentru realizarea producției. O parte din ciuperci va fi oferită proaspătă, o altă parte – murată. O a treia parte va fi congelată profund cu uscare sub vid – folosind tehnologia aplicată în producția de alimente pentru spațiu.

Investitorii promit 500 de locuri de muncă noi în zonă, destinate în principal persoanelor cu studii de bază. Ei cred că, pe lângă numărul inițial anunțat de locuri de muncă, vor apărea și posturi însoțitoare. Specialiștii angajați în producția de ciuperci vor fi aproximativ 30–40 de persoane. Investiția totală se ridică la 55 de milioane de euro. Încă nu se știe dacă va exista cofinanțare europeană a proiectului și care va fi cuantumul acesteia, precum și cum vor fi împărțite obligațiile între diferiții investitori. Și de data aceasta, va fi vorba de dezvoltare afaceri sau profit la scară redusă?

Măsura 112 – Înființarea de holdinguri pentru tineri fermieri

Nu cu mult timp în urmă, proiectele pentru producția de ciuperci degradante de lemn din Rodopi, acum doi ani în perioada de programare anterioară, erau la modă. Scopul lor, însă, cu siguranță nu era aplicarea regulilor și standardelor "Programului de Dezvoltare Rurală", și cu atât mai puțin să aibă vreun efect economic asupra regiunii sau să creeze ocupare durabilă în sector. În principiu, la construirea de hale pentru ciuperci există pași obligatorii, care includ renovarea clădirilor (în cazul în care spațiile unde vor fi cultivate ciupercile nu sunt noi), instalarea de rafturi speciale, sistem de control climatic, ventilație, iluminat, precum și tehnologia/tehnologiile pentru comercializarea producției. Costurile nu sunt mici și necesitau o investiție inițială serioasă, pe care majoritatea micilor fermieri nu o aveau disponibilă. În cele mai multe cazuri, buștenii de pe câmp erau inoculați cu miceliu, ceea ce îndeplinea formal cerințele reglementării, dar nu și obiectivele acesteia. Cu toate acestea, banii au fost primiți în cadrul Măsurii 112, cu o implementare aparentă dar fără nicio valoare economică. Producția obținută prin acest tip de cultivare s-a dovedit a fi scăzută, doar 1–2 kg de ciuperci per buștean și nu pentru mai mult de 2 ani. "Pe un decar se află aproximativ 3.000 de bușteni și producția totală este la fel de mare ca de la o hală de ciuperci cu o suprafață de 300 mp pentru o recoltă, a cărei perioadă tehnologică de creștere este de aproximativ 3 luni", după cum a remarcat Dipl. Ing.-Tehnolog Velichko Spasov, coproprietar al "Micel" SRL. Rezultatele au fost evidente: cereri pentru proiecte de ciuperci stridie, cultivate nu în condiții specifice ci în câmp, la scară redusă, pentru a însuși niște bani. Acest lucru a condus la o serie de neînțelegeri în demararea și dezvoltarea acestui tip de afacere agricolă, cum ar fi producția de ciuperci.

Ciuperca stridie (*Pleurotus ostreatus*)

Ciuperca stridie este o specie de ciupercă basidiomicetă din genul *Pleurotus*. Specific la această ciupercă este faptul că reușește să descompună lemnul forestier, reproducându-se relativ rapid în corpuri fructifere mari, în formă de limbă. Ciuperca este populară în bucătărie deoarece este extrem de ușor și intensiv de cultivat. Este răspândită atât în țara noastră, cât și în întreaga lume. Ciuperca stridie fructifică în perioada septembrie–decembrie (cel mai des între septembrie și octombrie) în pădurile de foioase. Aparține ciupercilor prădătoare și poate paraliza nematodele pentru a extrage azotul necesar dezvoltării sale. Carnea ciupercii stridii este bogată în proteine, inclusiv toți aminoacizii esențiali, potasiu, fosfor și fier. Un alt fapt puțin cunoscut despre această ciupercă este capacitatea ei de a purifica apa din deșeurile de petrol. În timpul cultivării sale, **miceliul** (corpul tuturor ciupercilor este compus din miceliu. Acesta poate fi unicelular sau pluricelular) formează o rogojină, care este așezată peste zona contaminată, absorbind uleiul. Este ușor de distins de alte ciuperci forestiere degradante de lemn. Ciuperca stridie galben-palidă (*P. cornucopioides*) și ciuperca stridie regală (*P. eryngii*) seamănă cu ciuperca stridie, dar diferă prin sezon și habitat. Ciuperca stridie galben-palidă fructifică vara și la începutul toamnei, în timp ce ciuperca stridie regală se găsește în jurul rădăcinilor scărișoarei de câmp.

Clasificare

Regn: Fungi

Diviziune: Basidiomycota

Clasă: Homobasidiomycetes

Ordin: Agaricales

Familie: Pleurotaceae

Gen: Pleurotus

Specie: P. ostreatus

Cultivare

În ultimii ani ciuperca a fost cultivată intensiv în întreaga Europă. Ponderea ciupercilor comestibile cultivate este în creștere, iar ciuperca stridie, împreună cu alte specii similare, reprezintă aproximativ 25% din producția globală. În ciuda condițiilor relativ ușoare pentru cultivarea sa, de exemplu pe un substrat sau lemn potrivit, în condiții atmosferice favorabile, ciuperca necesită cunoștințe și experiență specifice care duc la o producție maximă și de calitate. Există mai multe soiuri pentru cultivare, numite *tulpine*, fiecare având calități speciale legate de cultivare în scopuri comerciale.

Printre acestea se numără: Les – 1, INRA 3001, Somycel 3001, 3004, 3025, 3200, 3210 și

NK 35

Fiecare tulpină determină în ce perioadă a anului va avea loc fructificarea; există tulpini de vară și de iarnă. Miceliul fiecărei tulpini este achiziționat de la laboratoare specializate. În Bulgaria, unul dintre marile laboratoare biotehnologice pentru producția de miceliu de ciuperci, dotat cu echipamente și tehnologie moderne, este "Micel" SRL, Plovdiv, unde se poate afla totul despre ciuperci: de la consultanță privind cultivarea lor până la proiectarea halelor de ciuperci, instalațiilor de control climatic și substraturilor potrivite, certificate pentru dezvoltarea unei producții de calitate. www.micel-bg.com

Pe lângă tipul de substrat, care este responsabil pentru fructificare, o altă condiție importantă pentru randamente mari este umiditatea și temperatura, care nu trebuie să scadă niciodată sub zero. Deoarece temperatura și umiditatea trebuie controlate și reglate, producătorii de ciuperci folosesc hale pentru ciuperci în vreme nefavorabilă sau până la dezvoltarea completă a ciupercilor.